Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 46

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

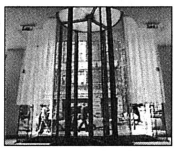
Download PDF: 18.08.2025

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

NR./N°46 AZA/JAA 3001, BERN/BERNE

Heute mit 535 Stellenangeboten

18. NOVEMBER / 18 NOVEMBRE 1999
DM 5.20 / ÖS 35 / LIT 5500 / FR. 4.10



IAN SCHRAGER / Die Hotels des Design-Liebhabers kommen über London aufs europäische Festland. SEITE 6



NESTLÉ / Nestlé-Manager Dieter Hemmer ist überzeugt, dass die Akzeptanz von Convenience-Food weiter zunehmen wird. SEITE 2

htr

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

IM BLICKPUNKT

Zäh & beständig

ALEXANDER P. KÜNZLE

Jede Messe hat ihren eigenen «Geruch», ihre eigene Folklore, ihr eigenes «Flair», aber auch ihren eigenen wirtschaftlichen Hintergrund. Bei der Igeho, die diese Woche beginnt, stand lange Zeit das Flair des Endprodukts stark im Vorder-, die Wirtschaft im Hintergrund. Heute, wo fast täglich grosse Schweizer Unternehmer aufgekauft oder abgespeckt werden, obwohl die Konjunktur ja anziehen soll, rückt die Wirtschaft an der Igeho vom Hinter- in den Vordergrund. So finden sich in der Ausstellerliste viele Unternehmen, die weniger ihre Aktionäre in Aufregung versetzten, dafür ihre Kundschaft, die Gastro- und Hotelbranche, konstant belieferten, auch in schwierigen Jahren.

Dieser Wirtschaftszweig verspricht zwar nicht so hohe Wachstumsraten wie Elektronik oder Telekommunikation, aber die Umsätze sind enorm, und die Wertschöpfung bleibt konstant. Die jetzt im Detailhandel spät einsetzende Globalisierung wird weiteren neuen Wind bringen, und die Igeho könnte schneller internationaler werden als manchem Alleinimporteur lieb ist. Insgesamt jedoch hat sich die wirtschaftliche Basis vieler Igeho-Aussteller als zäh und wertbeständig erwiesen.

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Wein	6
«Park im Grünen»	7
Architektur	8
Tourismus	9/10
Hotellerie	12/13/15
Gastronomie/Technik	17/19
Igeho Marktnotizen	21/23
Die Letzte	24
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

9 771424 044000 46

IGEHO 99/ Am Vortag der Eröffnung der wichtigsten Fachmesse der Branche (19. bis 24. November) ist die Zuversicht der Aussteller und der Messeverantwortlichen förmlich greifbar. CHRISTIAN MEYER

Optimismus kehrt zurück

Der Investitions-Nachholbedarf der Schweizer Hotellerie wird auf rund 2 Mia. Franken geschätzt. Und der Erneuerungsbedarf der Schweizer Hotellerie beträgt mindestens 1 Mia. Franken jährlich. Diese konservative Schätzung lässt sich von den Zahlen des kürzlich veröffentlichten Hotel Panels ableiten. In dieser Studie wird das Anlagevermögen zu Buchwerten der Schweizer Hotels mit über 17 Mia. Franken ausgewiesen. Ruft man sich noch den geschätzten jährlichen Branchenumsatz (Hotellerie und Gastronomie) von über 20 Mia. Franken in Erinnerung, lässt sich die wirtschaftliche Bedeutung der Igeho als Ort der Begegnung von Anbietern und Nachfragern besser einordnen.

BEDEUTENDE INVESTITIONEN

Entsprechend haben sich auch die rund 800 Aussteller für die 18. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration gerüstet. Auf 86 000 Quadratmetern bieten sie den Fachbesuchern ihre Produkte und Dienstleistungen an. Der Optimismus der Aussteller drückt sich unter anderem auch in der Zunahme der Ausstellflächen aus. «Wir liegen über dem Budget, die Standplätze sind ausgebucht», bestätigt Bernd Schuster, Leiter Kommunikation der Igeho.

Der Messeplatz Basel erneuert und verbessert seine Infrastruktur kontinuierlich. Insgesamt hat die Messeleitung in den letzten Jahren über 300 Mio. Franken in Immobilien, Renovationen und technische Einrichtungen investiert. Mit dem Bau des Messeturms steht ein weiteres 100-Mio.-Projekt an: Geplant ist ein Hotel von 105 Metern Höhe mit 31 Geschossen, über 200 Hotelzimmern, Restaurants und Seminarräumen. Allerdings muss das Bauvorhaben noch die politischen Hürden nehmen.

SIEBEN SONDERSCHAUEN UND PRÄSENTATIONEN

Die Leistungsschau der Igeho 99 wird flankiert von nicht weniger als sieben Sonderausstellungen und Präsentationen sowie den Länderpavillons USA und Österreich.

Das Centre Culinaire der Igeho 99 – erstmals in der Halle 2 – ist anlässlich des vierten Salon Culinaire Mondial Schauplatz für die Auftritte der weltbesten Kochteams. Grosse Erwartungen lasten auf dem Schweizer Nationalteam: Als Sieger der Wettbewerbe in Singapur und Chicago gehört die Crew um Carlos Egli zu den Favoriten.

Kunst und Kochkunst in ungewöhnlicher Weise vereint der Basler Ausstellungs-Spezialist Klaus Littmann. Innerhalb des Salon Culinaire hat er eine Bilder-Kunstinsel installiert. Hier soll der klassische Salon des Arts wieder aufleben. Littmann zeigt an der Ausstellung «Kunst und Kochkunst» über hundert Reproduktionen von Klassikern wie «Déjeuner sur l'herbe» von Manet bis zu Werken der Pop Art von Warhol.

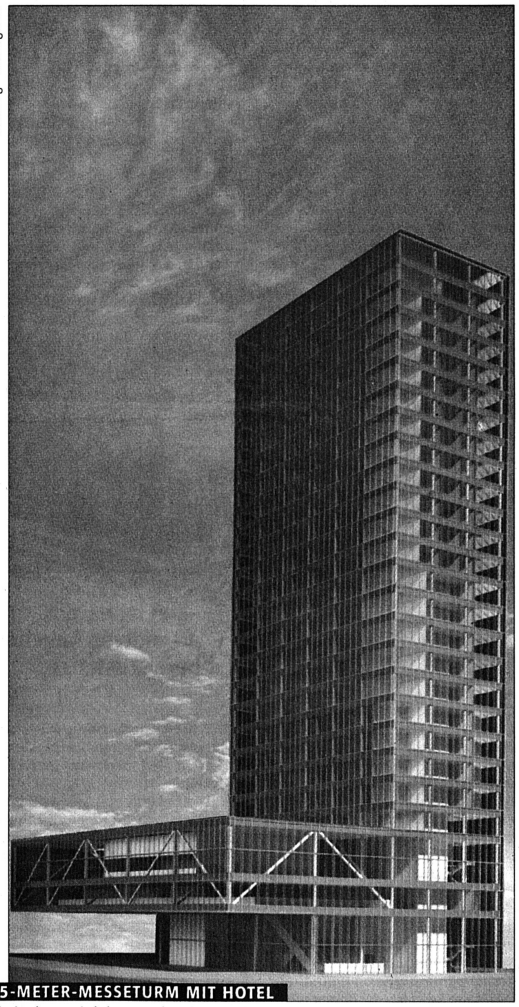
Igeho Revue: Messezeitung vierfarbig

Erstmals präsentiert sich die Igeho Revue durchgehend vierfarbig und auf Hochglanzpapier. Das während der Igeho täglich erscheinende Messemagazin wird direkt in der Messe Basel produziert; es stellt die lückenlose Information und den schnellen Überblick über das Tagesgeschehen sicher. Mit vielen Farbbildern ausgestattet, bietet das neue Produkt viel Aktuelles über Besucher und ihre Erwartungen, über Aussteller, ihre Produkte und Dienstleistungen, über Koch- und Service-Wettbewerbsteilnehmer sowie über Leute, die vor und hinter den Kulissen der Basler Messe arbeiten.

Verantwortlich für Text, Bild und Gestaltung der Igeho Revue ist das Redaktionsteam der hotel+tourismus revue. CM

Telefon Redaktion Igeho Revue in der Messe Basel: 061 689 38 82-83; Fax 061 689 38 85

Foto: zvg – Montage: htr



105-METER-MESSETURM MIT HOTEL

In drei Jahren wird das Turmhotel den Basler Messeplatz prägen. Vorausgesetzt, das 100-Millionen Projekt der Messe Basel nimmt die politischen Hürden.

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
★ ★ ★ ★ ★
Hotel Bellevue Palace Bern, Bern
In guten Häusern zu Hause:
Micros-Fidelio von
Check-In Data 01 701 96 96
CHECK IN DATA

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

MIRUS Software
MIRUS 2000
MITARBEITERMANAGEMENT
EINFACH – PROFESSIONELL
Mirus ist ein Heilmittel
Lesen Sie das Handbuch
oder fragen Sie die Hotline
MIRUS Software GmbH
Mattastrasse 10 · CH-7270 Davos Platz
Tel 081 415 66 88 · Fax 081 415 66 78
Internet: http://www.mirus.ch · EMail: info@mirus.ch

htr IN KÜRZE

Iberische Halbinsel / Spanische Weine sind praktisch auf jeder Weinkarte präsent. Doch langsam entdeckt der Schweizer Markt auch das Potenzial des spanischen Nachbarlandes Portugal. SEITE 6

Gurten / Der vierte «Park im Grünen» der Migros wird am kommenden Freitag auf dem Berner Hausberg eröffnet und soll zum kulinarischen Treffpunkt und zum Ausflugsziel für die Bevölkerung der Region werden. SEITE 7

Architektur / Ein perfektes Spiel mit Sinnesreizen und Überraschungen: Der Amerikaner Ian Schrager setzt mit seinem Hotel in London neue Massstäbe für die trendbewusste Stadthotellerie. SEITE 8

Reisemarkt Schweiz / Die Segmentierung von Reisesituationen auf der Basis von Motivationsfaktoren lässt neue Reiseanalysen zu und verfeinert die Reisemarktstudie. Tendenzen und Trends sind dadurch einfacher auszumachen. SEITE 9

New Mobility / Der autofreie Kurort Saas-Fee will die Gäste dazu animieren, mit öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen. Das Konzept basiert auf drei Elementen: kostenloser Gepäcktransport, Gepäckabholservice und verbilligte Mietautos für Tagesausflüge in der Region. SEITE 10

Badrutt's / Einen Monat vor Abschluss der ersten Renovationsphase und dem Beginn der Wintersaison werden die einschneidenden Korrekturen an Auftritt und Stil des Badrutt's Palace in St. Morit bemerkbar. SEITE 12

Österreich / Trotz ihrer starken Verschuldung wird die österreichische Hotellerie im kommenden Jahr rund 2,5 Mia. Franken in Umstrukturierungsmassnahmen investieren. Und der vorige Winter brachte eine positive Trendwende nach sechsjähriger Durststrecke. SEITE 15

Pizzerien / Im immer härter werdenden Konkurrenzkampf der Pizzerien spielt der Pizzaiolo eine Schlüsselrolle. Von ihm hängt die Qualität und damit die Kundentreue ab. Es lohnt sich, in die Ausbildung zu investieren. SEITE 17

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

LNM / An einem Workshop stellte Denis Wicht, der Direktor der Schifffahrts-Gesellschaft, das neue Erscheinungsbild und der neue Name der ehemaligen «Lacs de Neuchâtel et Morat SA» vor. CF SEITE 1

Gastroforum 99/ Zum neunten Mal in Folge trafen sich die Fachfrauen der Hotellerie und der Restauration zu einem Seminar. Während den vier Tagen und drei Abenden wurden Erfahrungen ausgetauscht und Kontakte geknüpft. CF SEITE 3

Hotelfachschule / In Lausanne trafen sich Hotel- und Bankfachleute. Thema waren unter anderem die Baufälligkeit vieler Hotels und die damit verbundenen Image- und Qualitätsprobleme. CF SEITE 4

Swissair / Das Check-In an den Flughäfen soll dank elektronischen Tickets vereinfacht werden. Das System hat zwar noch erhebliche Mängel, trotzdem arbeiten schon einige Destination damit. CF SEITE 5

FORUM

«Es wird das Letzte abverlangt»

CURT SPOERRI*

Kochkunst-Ausstellung», war die altmodische Bezeichnung für den Anlass damals, 1964, als ich das erste Mal anlässlich der Igeho organisatorisch tätig wurde. Ein paar Jahre später schlug ich der Basler Messe-Leitung den Namen «Salon Culinaire Mondial» und einen 6-Jahres-Rhythmus vor. Ab 1975 etablierte sich dieser Kochwettbewerb auf internationalem Niveau. Ich organisiere und leite jetzt die 14. Ausstellung – zugleich wird es meine letzte sein.



Die zwölf weltbesten Koch-Nationalmannschaften kämpfen vom 19. bis 24. November in Basel um den Gesamtsieg, um den «Grand Prix Gastronomique Suisse». Insgesamt machen über 600 Köche und Köchinnen, Patissiers und Konditoren aus 26 Ländern am Salon Culinaire 99 mit. Gut vertreten sind Regionalteams aus Italien, aber auch aus dem ehemaligen Ostblock, beispielsweise aus Ungarn und Tschechien. Aus Aserbaidschan und Rumänien haben sich erstmals Teilnehmer gemeldet.

Der administrative Aufwand für die Einteilung der Teams ist gross. Und dann die ständigen Mutationen. In den letzten Tagen sind diverse Änderungen bei mir eingetroffen, beispielsweise Absagen wegen Krankheit und Unfällen. Fast alles läuft über Fax, durch mein Büro winden sich meterlange Faxschlangen. Da hat doch tatsächlich ein Teilnehmer morgens um 5.30 Uhr aus Israel angerufen. Sein Anliegen: «Welche Stromspannung haben die Kochapparate am Salon Culinaire?». Die Messe Basel hat die Kosten nicht gescheut, um die Infrastruktur für die Austragung der Wettbewerbe auf den letzten Stand zu bringen. Manche Nationalteams arbeiten vor den Wettbewerben rund um die Uhr. Ein Einsatz, der den Teilnehmern das Letzte abverlangt.

Das Restaurant des Nations steht den Besuchern offen, allerdings ist es an einzelnen Messetagen bereits ausgebucht, bespielsweise anlässlich der Auftritte der Nationalmannschaften der Schweiz, Schwedens und Singapurs.

Nicht verpassen sollte man die Sonderschau Art et Art Culinaire. Über hundert Tafelbilder, Essen und Trinken thematisierend, formen zusammen mit der Möblierung eine Mariage.

* Curt Spörri ist der Beauftragte der Messe Basel für den 4. Salon Culinaire Mondial SCM

DIETER HEMMER, NESTLÉ / Der Viviser Nahrungsmittel-Konzern Nestlé ist überzeugt, dass die Akzeptanz von Convenience-Food zunehmen wird. **INTERVIEW: DANIEL STAMPFLI**

«Der Trend wird sich fortsetzen»

Wenn Sie in einem Restaurant essen, merken Sie, ob für die Zubereitung der Gerichte nur Frischprodukte oder auch Convenience-Produkte verwendet wurden?

Je nach Restaurant und selbstverständlich der Fähigkeit des Koches, die gegebenen Produkte individuell zu verfeinern, ist es schwer bis unmöglich, Convenience-Produkte in den heutigen Speisen zu identifizieren.

Wie hoch schätzen Sie den gesamten Anteil von Convenience-Produkten am gesamten Materialaufwand in der Schweizer Gastronomie?

Die Bandbreite der Convenience-Produkte reicht von vorgegärtem Salat bis zum Hauptgang, fertig zum Aufheizen. Wenn wir alle Stufen der heutigen Convenience-Produkte berücksichtigen, kommen wir gewiss auf 80%.



«Ziel ist es, ein attraktives Angebot bereitzustellen.»

In welche Richtung wird sich die Mittagsverpflegung Ihrer Meinung nach in den nächsten Jahren entwickeln?

Die Zukunft, das gilt weltweit mit Schwergewicht Nordamerika und Europa, wird mehr in täglich mehreren kleinen und öfter als in der Vergangenheit besseren grossen Ausser-Haus-Mahlzeiten bestehen. «Finger Food», Snacks, die bekannten Fast-Food-Ketten-Angebote, Kantinen am Arbeitsort und zunehmende kleine «Strassen-Schnellimbisse», Bistros sowie die erweiterte Palette von Tankstellen, sind ein Teil bestehender und neuer gastronomischer Betreiber. Deren Ziel ist es, dem Konsumenten von heute und dem der Zukunft auf seinem beschleunigten Weg in die Ausser-Haus-Verpflegung ein attraktives Angebot bereitzustellen, immer bestrebt, sich dem wechselnden Kundenwunsch sofort anzupassen. Kreativität, Qualität, Geschwindigkeit, Flexibilität und Service sind die Schlüssel zum Erfolg in diesem «erweiterten Gastronomie-Bereich».

Verkauf und Verbrauch von Convenience-Produkten steigen seit Jahren. In welchen Produktesegmenten sehen Sie das grösste Wachstumspotenzial?

Mit Sicherheit wird für den weiterverarbeitenden Produzenten und Gastronomen der Gemeinschaftsverpflegung die Tiefkühlkost ein Schwerpunkt sein. Gefragt sind nicht mehr die gefrorenen Erbsen alleine, sondern Mahlzeiten und Komponenten, welche die Fertigstellung vereinfachen und den Bedürfnissen der Kunden und den Herausforderungen der Verpflegungsprozesse der Zukunft entsprechen. Stark zunehmen werden Chilled-Produkte, «Frische von draussen», Fleisch und Geflügelprodukte, Fertigsalate, Sandwichaufstriche und Patisserie für den sofortigen Verzehr. Entscheidend ist jedoch die Hilfe und Unterstützung für den Gastronomen. Problemösungen sind ein Teil des «Servicepakets» durch Convenience-Produkte.

Welche neuen Produkte haben Sie für die Gastronomie/Geneinschaftsverpflegung konkret in der Pipeline?

Eine der letzten Innovationen ist z.B. eine Hilfe für den Garprozess von weissem Fleisch. Heute wird vertärkt in Dampföfen produziert, langsames Kochen und Braten erhöhen die Zartheit und garantieren einen kleineren Verlust. Wir haben in Frankreich ein Produkt entwickelt, das weltweit zum Einsatz kommen wird. Mit unserem Produkt, in Frankreich heisst es «Marquage Vapeur», garantieren wir die Farbe von klassisch gebratenem Fleisch trotz der Fertigung im Dampfofen, schliessen den Saft des Produktes ein, bieten verschiedene Geschmacksrichtungen an und erhalten den von den Produktionsmanagern gewünschten höheren Gewichtsanteil des fertigen Stück Fleisches. Wir arbeiten weiter an einer neuen Generation von Würzmitteln für Fisch. Aus unserer Tiefkühlpalette sind neu die «Pellets», in kleine Kugeln gefrorene Gemüsepürees und fertige Sossen. Dies sind nur wenige Neuerungen unserer vielfältigen Produktepalette.

«Grundsätzlich wollen wir aus eigener Kraft Wachstum erlangen.»

Fassen Sie für den Convenience-Bereich Akquisitionen ins Auge? Wenn ja, in welchen Ländern und in welcher Grössenordnung?

Für die Kategorie Foodservices haben wir zurzeit keine festen Ziele im Auge, sind aber immer offen für wirkliche Verbesserungen unserer Situation. Geografische Erweiterung sowie neue oder ergänzende Produktegruppen sind hier die Treiber. Grundsätzlich ist es unser Ziel, aus eigener Kraft Wachstum zu erlangen. Die Voraussetzungen bei Nestlé ermöglichen ein überdurchschnittliches Wachstum – auch ohne den Zukauf neuer Firmen und Fabriken.

Einzelne Wirte schwören auf Frischprodukte und lehnen jegliche Convenience-Produkte ab. Wie argumentieren Sie da?

Der Gastronom steht im Wettbewerb und muss sich mit Qualität und einem exzellenten Kostenmanagement behaupten. Heute ist schon sehr viel in die Kategorie «frisch» gerutscht, was eigentlich Convenience ist und von «draussen» kommt. Der Trend wird sich fortsetzen und die Akzeptanz von vorgefertigten Komponenten und Produktionshilfen zunehmen. Aber selbstverständlich akzeptieren wir jede Einstellung.



Foto: zvg

CONVENIENCE-PRODUKTE

1999 erwartet der Nestlé-Bereich FoodService ein Mengenwachstum von rund 5 %.

Dieter Hemmer

Dieter Hemmer, heute 49-jährig, startete seine berufliche Karriere in der Hotelindustrie und studierte in Heidelberg Wirtschaftswissenschaften. Danach war er in verschiedenen Ländern tätig, unter anderem in Grossbritannien, Kamerun und der Schweiz. 1976 stiess Hemmer zu Lufthansa – IFS und Inflight Catering. Zuletzt war er Managing Director Asia für die Lufthansa-Catering-Tochter LSG in Hongkong. Seit November 1998 ist Dieter Hemmer bei Nestlé im Range eines Senior Vice President verantwortlich für die strategische Geschäftseinheit Foodservices. Hemmer ist verheiratet und Vater zweier Söhne. DST

Reklame

SCH SGH SCA

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit

Ihr kompetenter Partner für

- *Finanzierung*
- *Beratung*
- *Wirtschaftsprüfung*

in der Hotellerie, jetzt auch auf dem Internet für Sie da:

http://www.sgh.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

120023/81558

Dick Marty im Ständerat

Nachwahlen im Tessin. Mit Dick Marty (FDP, TI, -bisher) ist ein weiterer «Touristiker» in den Ständerat gewählt worden. Der Präsident von Schweiz Tourismus erreichte allerdings im zweiten Wahlgang ein nicht sehr schmeichelhaftes Resultat. Er blieb 3,9% hinter dem rechtspopulistischen «Newcomer» Filippo Lombardi (CVP, TI). Ende November finden in St. Gallen, Thurgau, Luzern, Aargau und Basel-Landschaft die letzten Nachwahlen statt. *VY*

MYSWITZERLAND.COM / Neuauftritt erfordert neue Spielregeln

Kein Platz mehr für Info-Muffel

Stolz und mit perfekter Technik präsentierten Schweiz Tourismus und der Kommunikationspartner BlueWindow den neuen Internetauftritt «MySwitzerland.com» (siehe Artikel unten). «Die Nutzung und Wirksamkeit des Auftritts ist aber nur so gut wie der Inhalt», präzisierte Schweiz Tourismus (ST) Direktor Jürg Schmid.

Der Inhalt, also Aktualität, Qualität und Quantität der touristisch relevanten Informationen, ist Sache der touristischen Regionen bzw. Destinationen. Sie müssen täglich die neuesten und aktuellsten Informationen liefern. Aber erst drei Regionen – das Berner Oberland, Graubünden und Wallis – übermitteln ihre Informationen täglich, automatisch und online an die ST-Datenbank.

Damit «MySwitzerland.com» auf den Märkten hält, was es verspricht, stehen die anderen Regionen nun unter Druck, sich ebenfalls für den Quantensprung zu rüsten. Der Schneebericht, als Fresszettel mit B-Post verschickt, sollte der Vergangenheit angehören.

Schweiz Tourismus rechnet mit einer rasanten Entwicklung des E-Commerce und erwartet, dass in 5 Jahren bereits 40% aller Schweiz-Buchungen via Internet getätigt werden. Alle 100 Tage verdopple sich der Verkehr auf dem Internet. *PK*

IMAGE SCHWEIZ / Platz 9 im Korruptionsindex.

Nicht das Beste

Die Organisation Transparency International gibt jährlich ihren Korruptionsindex heraus. Aus einer Rangliste von 99 Ländern befindet sich die Schweiz auf Platz 9 – schmeichelhaft? Dänemark figuriert als nahezu korruptionsfrei auf Platz 1, auf Platz 99 liegt Kamerun. Was Touristiker besonders interessieren dürfte, ist der Grund des schlechten Abschneidens der Schweiz. Offenbar liegt es am schlechten Image des Finanzplatzes (letztes Beispiel Russland). Bedenkt man, wieviel das Land und die Politiker für die Landeswerbung (Imagebildung) bereit sind zur Verfügung zu stellen, so öffnet sich aus dieser Perspektive nochmals ein Graben. Die touristische Landeswerbung müsste, nicht nur Matterhorn und Jodel forcieren, sondern auch den Umstand, dass bei uns die Geldwäscherei viel strikter geahndet wird als früher. *APK*

VALAIS INCOMING / Viktor Borter wird neuer Präsident

Es geht ums Überleben

Der neue Präsident von Valais Incoming heisst Viktor Borter. Die Aktionäre haben den Direktor von Leukerbad Tourismus an die Spitze der Verwaltungsrates gewählt. Zuoberst auf der Aufgabenliste stellt allerdings nicht die angestrebte Kommerzialisierung touristischer Produkte, sondern ganz einfach die Frage, ob Valais Incoming nicht aufgelöst werden soll. «Der Verwaltungsrat wird möglichst rasch eine die Situationanalyse vornehmen», erklärte Borter. Aufgrund dieser Arbeit wird dann den Aktionären vorgeschlagen, Valais Incoming als Aktiengesellschaft weiterzuführen oder aufzulösen und als Verkaufsabteilung in Wallis Tourismus zu integrieren. Der neue Verwaltungsratspräsident will in drei bis vier Monaten einen Zwischenbericht vorlegen.

Für die Standortbestimmung werden laut Borter auch die Erfahrungen ausserkantonaler ähnlich gelagerter Organisationen sowie zwei Experten beigezogen. Bis zum Grundsatzentscheid wird das Aktienkapital der Gesellschaft eingefroren. Die Angestellten, eine Produktmanagerin und zwei Mitarbeiterinnen, werden vorerst ins Tagesgeschäft von Wallis Tourismus integriert, das auch für die laufenden Lohnkosten aufkommen muss.

UNGEREIMTHEITEN IN DER BUCHHALTUNG

Seit Monaten ist Valais Incoming unter Druck. Im vorgelegten Tätigkeitsbericht wird der erste Verwaltungsratspräsident Robert Zurbriggen als eigentliche Fehlbesetzung dargestellt, der den Walliser Tourismus nicht genügend gekannt und aufgrund seines Wohnorts Zürich die Führungsaufgaben in der schwierigen Startphase zu wenig klar wahr genommen hat. Mit der Schaffung eines vierköpfigen Direktionsausschuss hat der Verwaltungsrat versucht, Gegensteuer zu geben. Dieses Gremium wiederum stellte dann «Ungereimtheiten in der Buchhaltung» fest, wie der Verwaltungsrat in seinem Tätigkeitsbericht ohne nähere Details erklärte. Der Verwaltungsrat verfolgt noch heute diese Angelegenheit.

Nebst Personalproblemen, einigen Vorreservationen für Sion 2006 und das Schweizerische Gesangsfest sowie den Buchhaltungsproblemen hat Valais Incoming einen kumulierten Verlust von 241 000 Franken vorzuweisen. Vor diesem Hintergrund hat bereits die Geschäftsprüfungskommission des Walliser Grossrats die Auflösung von Valais Incoming verlangt (siehe htr Nr. 45). «Es wird kein weiteres Geld der Aktionäre ausgegeben», versichert Borter. «Wir nehmen den GPK-Bericht ernst. Aber es wäre jetzt falsch, voreilig und in Panik irgendwelche Beschlüsse zu fassen.» Das Aktienkapital beträgt 1,5 Mio. Franken, wovon Wallis Tourismus 750 000 Franken gezeichnet hat. Weitere 250 000 Franken hat der Kanton eingeschossen, die restliche halbe Million wurde von Gemeinden und weiteren Tourismuspartnern gezeichnet. *GER*

MYSWITZERLAND.COM / Schweiz Tourismus lanciert den Internet-Auftritt fürs nächste Jahrtausend. Ein Quantensprung, mit dem sich die Schweiz Marktvorteile sichert. **STEFAN RENGGLI**

Integration ins Gesamtmarketing

«Mit der Verknüpfung von touristischen Informationen und Hinweisen auf allen Ebenen, attraktiver Bildsprache und direkt buchbaren Angeboten schafft sich die Schweiz einen wichtigen Vorsprung vor der Konkurrenz», kommentiert der neue Direktor von Schweiz Tourismus, Jürg Schmid, den neuen Web-Auftritt «MySwitzerland.com» des Schweizer Tourismus. Mit diesem kompletten Relaunch der ST-Website werden die Informationsdaten von Schweiz Tourismus und das Call Center sowie die Buchungsstelle von Switzerland Destination Management SDM zu einer Einheit verknüpft.

Die gesamten Web-Aktivitäten werden lückenlos in den ST-Marketingauftritt eingebettet: «MySwitzerland.com ist integrierter, sogar zentraler Bestandteil unseres Marketings», erklärt ST-Marketingchef Urs Eberhard die Strategie. «Wir wollen damit sowohl die Marke Schweiz stärken als auch die kommerziellen Möglichkeiten des World Wide Web optimal nutzen.» MySwitzerland.com soll sich in die Top-20 unter den Tourismusdestinations-Sites weltweit einreihen.



Träumen, planen und buchen. In sechs Sprachen und für mehr als dreissig Märkte.

PERSONALISIERTE ABFRAGEN

«Der Kunde steht im Mittelpunkt.» Diese Devise sei im Zentrum der Entwicklung gestanden, betont Roland Baumgartner, technischer Verantwortlicher für den neuen Auftritt. Gegenüber dem Kunden soll die neue ST-Site umfassende Information, optimalen Benutzerkomfort und einfache Buchbarkeit der Produkte gewährleisten. Zentrales Element auch für die Kundenbindung ist deshalb die spezifische Ansprache des Kunden. Bei seinem ersten Besuch von MySwitzerland.com kann der Surfer seine E-Mail-Adresse und ein selbstgewähltes Passwort angeben. Beim nächsten Besuch wird er in der von ihm gewünschten Sprache sowie mit den für sein Land marktspezifischen Informationen bedient. Für sechs Sprachen und für mehr als 30 Märkte werden die Informationen spezifisch aufbereitet. Die individuellen Webauftritte der ST-Auslandsvertretungen wurden jetzt in die einheitliche Gesamtstruktur überführt.

Der Site-Besucher kann in seinem persönlichen Webordner Seiten aus dem umfangreichen Datenangebot von MySwitzerland.com abspeichern und sich so sein eigenes Ferienprogramm zusammenstellen: Hotel-Infos, Veranstaltungskalender, Wintersport- und Wetterbericht usw. Vorerst entsteht so nur eine virtuelle Ferienreise. In einem nächsten Schritt will ST die Buchungsmöglichkeiten so erweitern, dass die einzelnen Leistungen nach dem Warenkorb-System zusammengestellt und online gebucht werden können. Dieses «Dynamic Packaging» ist allerdings derzeit noch nicht realisiert. Heute online buchbar sind rund 1000 Hotels sowie die Wellness-Angebote von Schweiz Tourismus.

ECHTZEIT-INTERAKTION MIT DEM HELP DESK

Die vom Kunden angegebene E-Mail-Adresse sowie weitere Angaben zu seiner Person werden ab dem kommenden Jahr mit detaillierten Kundenprofilen ergänzt. Im Rahmen der (länderspezifischen) rechtlichen Möglichkeiten und im Einverständnis mit dem Internet-Surfer sollen diese Daten dann auch für ein aktives Marketing eingesetzt werden.

Nebst dem neuen Online Help Desk kann der Kunde auch über eine weltweit identische Gratisnummer ins Call Center anrufen, um seine Fragen 7 Tage in der Woche und 13 Stunden täglich (8 bis 21 Uhr) beantworten zu lassen oder Buchungen zu tätigen. Die Telefonnummer lautet 00800 100 200 30; die ebenfalls kostenlose Fax-Nummer ist 00800 100 200 31. Diese Gratisnummern werden für die europäischen Märkte bereits am 1. Dezember eingeführt, die Märkte in Amerika und Asien werden per 1. Januar 2000 aufgeschaltet. Der Rest der Welt wird ab Mitte 2000 gratis mit den SDM-Call Centers telefonieren können.

Destinationsinformationen, Wintersportbericht, «Send a postcard», Veranstaltungskalender und die buchbaren SDM-Angebote werden weiterhin angeboten. Ebenfalls vorhanden sind Links zum SBB-Fahrplan und zum Swissair-Flugplan.

KOOPERATION MIT BLUE WINDOW

Die Lancierung von MySwitzerland.com am 16. November ist nur ein erster Schritt. Komponenten des weiteren Ausbaus sind «Dynamic Packaging» (das warenkorb-ähnliche Zusammenstellen individueller Schweiz-Ferien), Communities (interessenspezifische Webuser-Gruppen, die untereinander kommunizieren), Foren (Fundgrube für Informationen und Tipps für Schweiz-Ferien) und Chat-Möglichkeiten (z.B. mit bekannten Exponenten des Schweizer Tourismus) sowie Internet-Auktionen (für raschen Abbau von Überkapazitäten).

Je Markt wird Schweiz Tourismus eng mit Partnern zusammenarbeiten, um der Plattform MySwitzerland.com rasch breite Beachtung zu Verschaffen. Für den Schweizer Markt heisst dieser Partner Swisscom/Blue Window mit seiner Reise- und Tourismusplattform Travel Channel. Die Zusammenarbeit basiert auf dem Prinzip des beiderseitigen Nutzens: Blue Window bringt eine hohe Anzahl Besucher an die Pforten der ST-Website, umgekehrt liefert MySwitzerland.com attraktive, von den Internet-Benutzern gerne genutzte Inhalte an Blue Window. Für die ausländischen Märkte ist die Evaluation von Partnern noch im Gange.

Erster Relaunch nach vier Jahren

Vor fünf Jahren vollzog Schweiz Tourismus einen ersten Schritt zur elektronischen Verknüpfung der touristischen Branche mit der Einführung von Info-Res, dem ersten Intranet für die touristische Branche der Schweiz. Ein Jahr später, 1995, folgte der erste Internet-Auftritt von Schweiz Tourismus.

Heute besuchen 6550 Internet-Benutzer pro Tag die Site von ST. Seit dem ersten ST-Webauftritt 1995 wurde die Site zwar vergrössert und dem neuen Corporate Design von Schweiz Ferien angepasst; grundsätzlich erneuert wurde sie indes nicht. Im Dezember 1998 hat deshalb eine Arbeitsgruppe von Schweiz Tourismus unter der Leitung von Nordamerikachef Joe Bühler die Arbeit am neuen Webauftritt begonnen.

Bislang wurden rund 850 000 Franken in den Neuauftritt investiert. Trotz dieser hohen Startkosten und der erwarteten namhaften Weiterentwicklungs- und Betriebskosten soll MySwitzerland.com für Schweiz Tourismus eine kostengünstige Direktansprache des Kunden ermöglichen. STR

Reklame



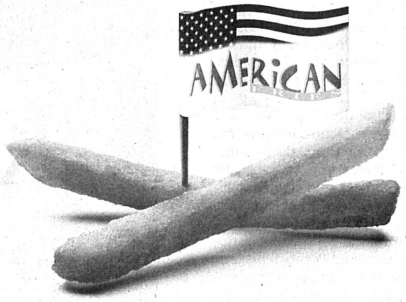
SCHUMACHER & PARTNER



KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte, CH-4901 Langenthal, Telefon 062 916 05 00, Telefax 062 916 06 80, www.kadi.ch



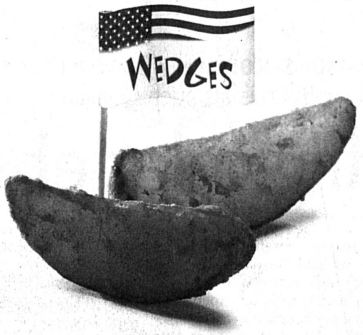
Die AMERICAN CRISPIES von KADI liegen voll im gastronomischen Trend: Ihr feiner Knuspermantel macht sie zu den heissesten Kartoffelspezialitäten, die es heute gibt. Diesseits und jenseits des Atlantiks.



KADI AMERICAN FRIES: Ihre raffinierte Umhüllung macht sie knuspriger und hält sie länger heiss.



KADI SPICY FRIES: So richtig cross & crisp durch ihre feine Knusperhülle.



KADI WEDGES: Die knusprigen Kartoffelschnitze mit Schale und schmackhafter Würzpanade.

KADI®

SWISS PREMIUM QUALITY

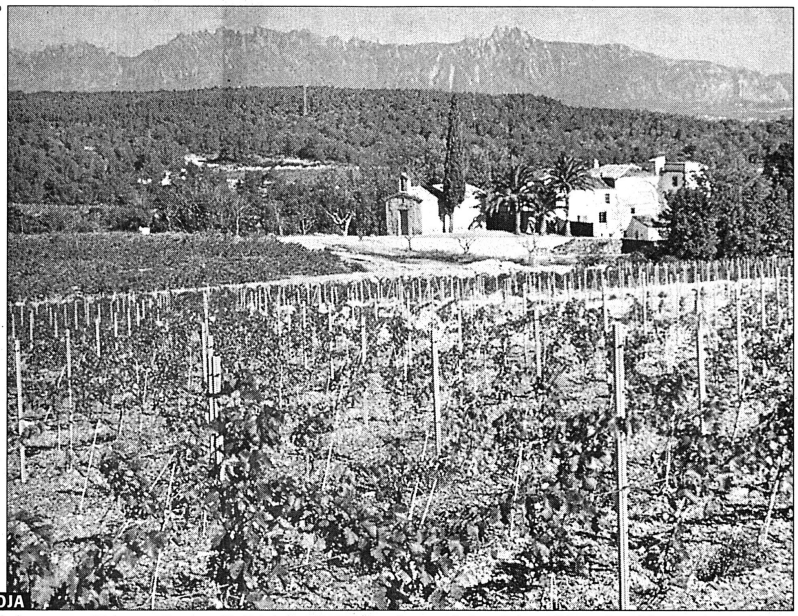
IBERISCHE HALBINSEL / Spanische Weine sind praktisch auf jeder Weinkarte präsent. Doch langsam entdeckt der Schweizer Markt auch das Potenzial des spanischen Nachbarlandes Portugal. **CHANDRA KURT**

Portugiesisches Erwachen

Es gibt wohl kaum eine andere Weinregion, die sich so verbissen um ihre Wurzeln kümmert wie Portugal. Besonders um die der Rebstöcke. Seit Jahren kultiviert das am Atlantik liegende Land die heimischen Sorten wie Tinta Cão, Touriga Francesa, Tinta Roriz und Touriga Nacional und eifert nicht – wie der Rest der Welt – den Modesorten Merlot, Chardonnay und Cabernet Sauvignon nach. So nach dem Motto: von diesen Sorten gibt es schon genug Weine.

Dies brachte dem Land bis heute nicht nur Vorteile. Denn einerseits sind die Traubennamen praktisch unbekannt und anderseits ist auch der Traubengeschmack sehr eigen und für Portugal-Einsteiger wahrscheinlich fremd. Doch das ist nicht der einzige Grund, warum die Schweizer Gastronomie das Weinland Portugal bis jetzt ignoriert hat. Denn in der Vergangenheit hatte sich Portugal vor allem für billige Massenweine einen Namen gemacht. Heute hat sich die Situation drastisch geändert. Der Trend geht in Richtung einwandfreie Qualität, die auch im internationale Wettbewerb eine Chance hat.

Foto: zvg



RIOJA

Die bekanntesten Weine aus Tempranillo-Trauben stammen aus den spanischen Anbaugebieten des Rioja. Spanien und sein Rioja sind gut eingeführt. Nun zieht Portugal nach.

WEINE MÜSSEN ERKLÄRT WERDEN

Um vermehrt in der Schweizer Gastronomie Fuss zu fassen, lanciert die Portugiesische Handelskammer ab dem Jahr 2000 eine Aufklärungsaktion für die Gastronomie. So erklärt Pedro de Almeida, Direktor der Kammer: «Wir werden direkt mit Sommeliers und grossen Importeuren in Kontakt treten und ihnen unsere Weine präsentieren, damit sie sie anschliessend den Konsumentinnen und Konsumenten vorstellen können. Da man unsere Weine bis jetzt noch nicht kannte, ist es ganz wichtig, dass sie erklärt werden. Aber ich bin davon überzeugt, dass die Zeit reif ist, um die Schweizer Gastronomie mit unseren Weinen vertraut zu machen. Nicht zuletzt, weil das Preis-Leistungs-Verhältnis optimal ist.»

Einer, der schon lange an den portugiesischen Wein glaubt, ist Manuel Gomes von der Weinhandlung Gomes Weine in Basel. Seit 19 Jahren importiert er Spitzenprodukte aus diesem Land. «Ich denke, der Markt verlangt nicht nur Modeweine, die überall gleich schmecken. Gefragt sind eigenständige Abfüllungen, die den Charakter des Landes wiedergeben. Solche Weine hat Portugal. Zudem stimmen die Preise absolut. Für etwas über 10 Franken bekommt man schon einen hervorragenden Tropfen.»

Dieser Meinung ist auch Divino-Geschäftsführer Erwin Gisler. Bis jetzt hat das Unternehmen zwar noch keine portugiesischen Tropfen im Sortiment, doch dieser Zustand soll sich nächstes Jahr ändern. So meint Gisler: «Die Qualität dieser Weine hat sich enorm verbessert. Zudem stimmen die Preise noch, was man leider bei immer weniger europäischen Regionen sagen kann.»

EUROPA SCHRAUBT PREISE NACH OBEN

Eine Bemerkung, die ihre Richtigkeit hat, denn nachdem Bordeaux der restlichen Weinwelt gezeigt hatte, wie strapazierbar das Portemonnaie des einzelnen Weinliebhabers ist, liessen sich auch die Winzer der Toskana und des Piemonts von dieser Preispolitik anstecken. Jahr für Jahr kurbelten sie die Preise nach oben, gleich ob die Qualität der Weine diesem Preisanstieg überhaupt entsprach. Ähnliches spielt sich jetzt auch in der führenden Weinbauregion Spaniens, dem Rioja ab. Insider munkeln, dass mit erneuten Preisaufschlägen von 30% zu rechnen ist. Da jedoch zahlreiche Schweizer Importeure immer noch auf einem beachtlichen Rioja-Lager sitzen, dürften die Preise bei uns vorerst stabil bleiben.

Der Preisaufschlag hat allerdings auch seinen guten Grund, denn nirgendwo in Spanien wurde in letzter Zeit so viel in die Kellermodernisierung und in den Weinbau investiert wie im Rioja-Gebiet. So ist unter anderem die Anbaufläche in den letzten 15 Jahren von 38 000 auf 52 000 Hektaren angestiegen, und in der selben Zeitspanne haben sich die Traubenpreise vervierfacht.

Änderungen, die jetzt auch die Gastronomie zu spüren bekommt. Bis jetzt kannten die rund 400 Erzeuger im Rioja auf jeden Fall keine Absatzschwierigkeiten und nur jede dritte Flasche wurde im Ausland verkauft – wenn überhaupt. Für Christoph Wolfensberger, Weinberater von Howeg, ist die Schmerzgrenze allerdings auch gar noch nicht erreicht. «In der Gastronomie sucht man nach Trendartikeln und Rioja ist einer. Dafür ist man schon bereit etwas auszugeben.»

RIOJA ALS TREND-WEIN FÜR SZENE-LOKALE

In der Schweiz entpuppte sich vor allem der Rioja Conde de Valdemar zum Trend-Rioja. Kaum ein Szenen-Lokal, das ihn nicht auf seiner Weinkarte führt. Zu recht, denn der Spanier der Kellerei Martinez-Bujanda ist ein sauber vinifizierter und vollfruchtiger Charmeur, der sowohl Weinfreaks wie auch önologische Greenhorns zu verzaubern mag. Die Erklärung dafür liegt in seiner Gradlinigkeit. Er ist einfach zugänglich, süffig, aber nicht langweilig. Preislich liegt der 96er Crianza bei 12 Franken. Eine Zahl, die für sich spricht, ebenso die Tatsache, dass Exklusiv-Importeur Frank Ebinger vom Haus des Weins davon rund 100 000 Flaschen pro Jahr verkauft.

Doch Spanien ist nicht gleich Rioja. Zahlreiche andere Weinbauregionen erhalten jetzt durch den Preisanstieg im Rioja Aufwind. Nicht zuletzt dadurch, dass die Spanier wie die Portugiesen in den letzten zehn Jahren enorm viel in die Verbesserung der Qualität investiert haben. Es scheint auch, dass jetzt die neue Generation der Weinmacher endlich auf die Bühne tritt, um ihre Arbeit zu präsentieren. Diejenigen, die damit schon in den letzten Jahren angefangen haben, sind bereits mit den Preisen etwas nach oben gerückt.

Wie sich aber die neuen Wein-Oasen wie Portugal entwickeln werden und wie stabil ihre Preise sind, wird die Zukunft zeigen. Fest steht, dass mancher Gastronom und Weineinkäufer nicht bereit ist, jede Preiserhöhung einer Weinbauregion mitzumachen. Zumal noch auf zahlreiche unentdeckte Provenienzen ausgewichen werden kann.

DEGUSTATIONS-NOTIZEN / Sowohl bei den spanischen als auch bei den portugiesischen Rotweinen gibt es echte Trouvaillen, bei denen sowohl Preis als auch Qualität stimmen. **CHANDRA KURT**

Süffig oder eher voluminös gefällig?

Die htr hat für ihre Leserinnen und Leser eine Auswahl an Rotweinen aus Spanien und Portugal degustiert. Die Degustations-Notizen sollen dem Gastronomen helfen, die richtige Wahl zu treffen. Die Preise entsprechen Gastro-Preisen:

GOMES WEINE BASEL:

• Primum 1997, José Maria de Fonseca, Portugal
Charakter: Weicher Auftakt mit moosigen und beerigen Aromen. Im Gaumen sehr fruchtig und rund mit einer ausgewogenen Säurestruktur. Süffig und kräftig zugleich. Man freut sich richtig auf den zweiten Schluck. Dieser Portugiese passt gut zu Vorspeisen und zum Apéro. Preis: Fr. 15.50

• Garrafeira Palmela 1994, José Maria de Fonseca, Portugal
Charakter: Im Auftakt würzig, nussige Aromen und etwas Vanille. Weicher, beeriger Körper mit einem delikaten Schmelz. Auch der Abgang ist in sich harmonisch und voller satter Beerenaromen. Ein voluminöser Wein für spezielle Momente, der gut zu rotem Fleisch passt. Preis: Fr. 25.50

SPANISCHER MERLOT VON BINDELLA:

• Atrium 1998, Merlot, Torres, Spanien
Charakter: Ein junger, aber schon sehr samtiger Wein mit süssen Erdbeer- und Cassisaromen. Im Gaumen verhalten sich die Tannine noch etwas austrocknend, doch in Kombination mit rotem Fleisch oder jungem Käse wirkt der Wein elegant und geschmeidig. Der Abgang ist lang und beerig. Ein gefälliger Tropfen. Preis: Fr. 13.50

WEINE VON DIVINO:

• Puerta Vieja 1996, Rioja Crianza, Spanien
Charakter: Ein trockener Wein mit den Aromen von schwarzen Kirschen und Dörraprikosen. Im Gaumen präsentiert er sich unkompliziert und zugänglich. Der Abgang ist süffig und wärmend, wobei hier schöne Waldbeeraromen auffallen. Ein unkomplizierter und gradliniger Spanier, der jetzt trinkreif ist. Passt sehr gut zu Rohschinken, einer kalten Platte oder einer Zwiebelsuppe. Preis: Fr. 10.60

• Marques de Murrieta Ygay 1991, Reserva Especial, Spanien
Charakter: Interessanter Auftakt mit Rosinen-, Pflaumen- und Gebäckaromen. Im Gaumen ist dieser reife Rioja fleischig und dicht mit würzigem Unterton. Der Abgang ist rustikal und sehr gefällig. Ein eleganter und voluminöser Tropfen, der gut zu rotem Fleisch, Pilzgerichten und reifem Käse passt. Preis: Fr. 17.50

SPANIER VON HOWEG:

• Gran Baron 1995, Tinto Crianza
Charakter: Trockener Spanier, mit Aromen von Dörrbananen und Haselnüssen. Im Gaumen ist seine Fruchtkomponente eher zurückhaltend. Der Abgang ist locker mit den Aromen von Kirschen und etwas trockenen Tanninen. Ein süffiges Leichtgewicht, das gut zum Apéro oder Tapas passt. Preis: Fr. 7.80

• Gran Baron 1994, Tinto Reserva
Charakter: Rauchig-beeriger Auftakt, der Lust macht, den Wein zu trinken. Im Gaumen ist der Wein fruchtig und voll mit ausgeprägtem beerigem Charakter. Ein rustikaler Wein mit würzigem Finale. Passt gut zu rotem Fleisch, Braten, würzigen Gerichten. Preis: Fr. 9.50

• Baron de Ley 1995, Rioja Reserva, Spanien
Charakter: Trockener Auftakt mit Champignonaromen. Im Gaumen sehr würzig und dicht mit süssen Waldbeeraromen. Der Abgang ist würzig mit Pfeffer-, Paprika- und Pflaumenaromen. Ein rustikaler Spanier mit Tiefgang, der zu würzigen und deftigen Gerichten passt. Preis: Fr. 12.50

Bezugsadressen

- *Bindella, Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich, Tel. 01 276 62 62*
- *Gomes Weine, Spalenring 150, 4002 Basel, Tel. 061 303 04 50*
- *Howeg, Reservastrasse 1, 8953 Dietikon, Tel. 01 746 55 55*
- *Divino, Brandschenkestrasse 150, 8002 Zürich, Tel. 01 288 20 30*
- *Haus des Weins, Sihlfeldstrasse 130, 8004 Zürich, Tel. 01 295 90 60 CHK*

• El Meson, Rioja, Spanien
Charakter: Spezieller Auftakt mit Pfeffer-, Curry- und Paprikaaromen. Auf der Fruchtseite fallen Pflaumen und Erdbeeren auf. Ein eigenständiger und rustikaler Wein mit langem Abgang. Ein würziger Spanier, der gut zu Pfeffersteak, Schweinebraten oder Paella passt. Preis: Fr. 7.50

LA CASA DEL VINO – HAUS DES WEINS:

• Conde de Valdemar 1996, Rioja Crianza, Spanien
Charakter: Schöne Würz- und Rosinen-Mischung im Auftakt. Im Gaumen erneut viele Rosinen und noch etwas junge Tannine. Ein vielseitiger, fruchtiger Wein mit festlichem Charakter. Passt gut zu rotem Fleisch, jungem Käse und Eintöpfen. Interessanter Spanier, der gut ankommt. Preis: Fr. 12.–

• Murice 1996, Rioja Crianza
Charakter: Runder, gefälliger Auftakt mit Waldbeeraromen. Im Gaumen sehr süffig mit angenehmer Süssnote. Trinkt sich locker und eignet sich daher sehr gut als Apérowein oder als Begleiter von Pilzgerichten und Teigwaren. Preis: Fr. 13.50

MIGROS / Das Ende der langen Leidensgeschichte

«Unsere Art Shareholder-Value»

«Unsere Parks sollen Begegnungsstätten der Bevölkerung aus der Region sein», erklärt Thomas Bornhauser, Pressesprecher der Migros Aare. «Die Parks sind unsere Art von Shareholder-Value in der Genossenschaft – nicht für einige wenige Aktionäre, sondern für die ganze Bevölkerung.» Für die Migros selber ist der Gurten-Park der vierte Park im Grünen, nach jenen in Rüschlikon, Münchenstein und dem Park Pré Vert de Signal de Bougy oberhalb von Lausanne. Der Gurten ist der erste autofreie Park im Grünen.

Mit der Bewirtung auf dem Gurten haperte es seit Jahrzehnten. Nachdem die Berner Stimmbürger verschiedene Projekte der Stadt bachab geschickt hatten, wurden erstmals Kontakte mit der Migros aufgenommen. Angesichts des heiklen Politikums wollte die Stadt Bern die Migros lediglich für die Finanzierung beiziehen. Anfangs der 90er Jahre wurde die Migros schliesslich angegangen, im Baurecht einen unter ihrer Leitung stehenden Park im Grünen zu realisieren.

MIGROS AARE DECKT BETRIEBSDEFIZIT

Die Gesamtinvestitionen in den Gurten-Park belaufen sich inklusive Restaurants, Kultur-Scheune, Kiosk und Spielplätze auf 33 Mio. Franken. Diese Investitionen werden hauptsächlich vom Migros-Genossenschafts-Bund MGB in Zürich sowie der Migros Aare getragen. In der Stiftung «Park im Grünen» haben die Stadt Bern, die Standortgemeinde Köniz und die Migros Einsitz. Diese Stiftung hat die Migros-Genossenschaft Aare mit dem Betrieb des Gurten-Parks betraut. Letztere wird auch das Betriebsdefizit decken, das sich in den ersten drei Jahren schätzungsweise auf jährlich eine Million Franken belaufen wird. Dieser Beitrag wird aus dem Migros Kulturprozent bestritten. Nach zehn Jahren, so hofft Bornhauser, sollten schwarze Zahlen geschrieben werden.

KEINE GROSSE OPTISCHE MIGROS-PRÄSENZ

Das grosse orangefarbene M fehlt auf dem Gurten völlig. Auch bei den anderen Parks im Grünen sei man bei der optischen Präsenz im Migros-«Sponsoring» zurückhaltend, erklärt Thomas Bornhauser. «In Bern und Umgebung wissen wohl alle, wer auf dem Gurten gebaut hat.» *SR*

Zahlen und Fakten

SB-Restaurant «Tapis Rouge»:
Freeflow-Anlage, 230 Innenplätze, 250 Sitzplätze Terrassen und Garten
Gurten-Restaurant (bedient):
135 Innenplätze, 100 Sitzplätze im Garten
Bankette: *bis 135 Personen, Raummieten Fr. 160.– bis 400.–*
Gewölbekeller: *40 bis 50 Sitzplätze*
F&B-Verhältnis: *2/3 Food, 1/3 Getränke*
Jahresumsatz: *5 bis 6 Millionen Franken*
Mitarbeiter: *Küche 13 (Küchenchef Christoph Wey), Service 20, Organisation 3, Hauswirtschaft 8, Unterhalt 8*
Hotel: *Lediglich zwei «Hochzeitszimmer», kein Hotelbetrieb*
Öffnungszeiten:
Mo bis Do 9.00 – 23.30, Fr/Sa 9.00 – 0.30 Uhr, So 9.00 – 22.00 (Sommer) und 20.00 (Winter)
Gurtenbahn: *angepasste Fahrzeiten an die Öffnungszeiten der Restaurants. Betriebszeit-Verlängerung für Veranstaltungen möglich.*
Die Bahn und das Parkhaus bei der Talstation mit 280 Plätzen sind betrieblich losgelöst vom Gurten-Park. *SR*

GURTEN / Der vierte «Park im Grünen» der Migros wird am kommenden Freitag auf dem Berner Gurten eröffnet und soll zum Treffpunkt für die Bevölkerung der Region werden. **SUSANNE RICHARD**

Berner Hausberg mit Traumberg-Ambitionen

«Viele Berner scheinen sehnlichst darauf gewartet zu haben, ihre Weihnachts- oder Geburtstagsessen auf dem Gurten zu begehen», freut sich der Leiter der Gurten-Gastronomie, Hans Traffelet, über die bereits jetzt hohe Spontannachfrage. Die Erwartungen an den Migros Gurten-Park sind hoch: Dass sich niemand anderes als die Migros fand, um der Gurten-Gastronomie wieder auf die Beine zu helfen, war für manche Berner eine bittere Pille. Der Gesamtleiter des Gurten-Parks, Martin Schläppi, möchte deshalb diese Erwartungen noch übertreffen und legt die Latte mit dem Logo «Gurten – der Berner Traumberg» entsprechend hoch: «Der Gurten soll angebots-, qualitäts- und teammässig ein Traumberg werden.»


Foto: Susanne Richard

GURTEN-PARK
Das ehemalige Jugendstilhotel Gurten Kulm wurde renoviert und innen neu gestaltet. In den Totalumbau wurden 33 Mio. Franken investiert.

VIEL ZEIT FÜR ESSEN UND TRINKEN

Kernstück des Gurten-Parks ist das renovierte und innen neu gestaltete Gebäude des ehemaligen Jugendstilhotels Gurten Kulm. Rund 33 Mio. Franken sind in den Totalumbau investiert worden. Den Projektwettbewerb hatte das Berner Architekturbüro «Büro B» gewonnen, für die Gestaltung im Restaurationsbereich wurde die renommierte Innenarchitektin Pia Schmid beigezogen. Ein grosszügiges, familienfreundliches Selbstbedienungsrestaurant und ein gepflegtes à-la-carte-Restaurant bilden die Hauptsäulen des Verpflegungsangebots (siehe Interview). «Unsere Gäste auf dem Gurten haben Zeit», sagt Traffelet. «Deshalb haben wir die Gastronomie auf ein familien- und genussfreudiges Publikum ausgerichtet. Daneben werden unsere Bankett- und Seminarräume mit über 250 Plätzen sowie die grosse Kulturscheune Anlässe verschiedenster Art anziehen.» Mit der Organisation der Veranstaltungen in der Kulturscheune «Uptown» ist die Agentur Appalooza beauftragt, die sich als Organisatorin der Gurtenfestivals bewährt hat.

«WIR WOLLEN KEINEN PREISBASAR»

«Weder die Migros noch sonst jemand geniesst auf dem Gurten irgendwelche Sonderkonditionen», erklärt Traffelet und betont damit einerseits die relativ hohe Selbstständigkeit der Gurten-Restauration von der Migros-Mutter. Anderseits setzt er ein Zeichen gegen die einst auf dem Gurten gängige Praxis zahlloser Vergünstigungen. Einen Preisbasar will Traffelet konsequent verhindern. «Wir garantieren jedem Kunden den gleichen Preis. Unsere moderaten Preise beispielsweise bei den Raummieten gehören zum Konzept.» 20% des Umsatzes sollen über Seminare und Anlässe erwirtschaftet werden.

Kein Kinderspiel ist die Belieferung des neuen Grossbetriebs auf dem autofreien Gurten. Jeden Morgen wird ein Migros-Lastwagen die benötigten Waren von der Migros-Zentrale Schönbühl auf den Gurten liefern. Noch sind allerdings mit der Standortgemeinde Köniz Details wie die Belieferung im Winter bei Schnee nicht definitiv geregelt. Zusätzliche Ware wird per Gurtenbahn angeliefert.

Bern profitiert

Der Berner Tourismusdirektor Raymond Gertschen hat mit den Gurten-Park-Leuten bereits Gespräche über eine künftige Zusammenarbeit geführt. «Unser Anliegen ist, dass der Gurten nicht isoliert verkauft wird, sondern dass die Angebote der Stadt eingebunden werden», betont Gertschen. Der Gurten-Park runde das Angebot für Aufenthaltsgäste ab und werde zusätzliche Tagungsgäste nach Bern bringen, ist Gertschen überzeugt. Zudem werde die Stadt Bern dank der Präsentation des Gurten-Parks in der auflagestarken Migros-Presse und dem grossen Silvester-Event in den Genuss zusätzlicher Medienpräsenz kommen. *SR*

HANS TRAFFELET / Der ehemalige Chef des Berner Restaurants «Casino» über seinen neuen Job in der Migros-Gastronomie. **INTERVIEW: SUSANNE RICHARD**

«Mut zum Experiment»

Welche Stellung nimmt in der Gurten-Restauration die Migros ein? Wie sind Sie in die Migros-Gastronomie eingebunden worden?

Zu meinem Auftrag gehört der Mut zum Experimentieren. Wir wählen dort, wo es für uns Sinn macht, eine Migros-Lösung und sonst eine eigene. Die Migros steht hinter uns wie eine starke Schwester. Wenn wir Unterstützung brauchen, erhalten wir sie sofort. Ich bin der Stiftung verantwortlich, nicht der Migros Aare.

Darüber hinaus ist die Migros Aare mit ihren 12 000 Mitarbeitern für uns ein interessantes Kundenpotenzial. Welche Migros-Veranstaltungen auf dem Gurten stattfinden könnten, wird zurzeit abgeklärt.

Wie positionieren Sie die einzelnen Restaurants?

Das Gastronomiekonzept des Freeflow-Restaurants «Tapis rouge» lehnt sich an das Migros-Selbstbedienungsrestaurant in der Berner Marktgasse an. Die Auswahl wird ähnlich sein. Salate und Kombinationen vom warmen Büffett werden die Renner sein.

Im à-la-carte-Restaurant möchten wir hingegen die «Träume» der Gäste erfüllen, Genuss steht im Zentrum. Das Gleiche gilt im Bankettbereich. Vom Apéro über den Brotservice bis zur Mise-en-place auf dem Tisch soll alles mit Liebe und Pfiff erfolgen und die Gästeerwartungen übertreffen. Ausgesuchte Spezialitäten, ein schönes Fischangebot, und ein überdurchschnittlicher Anteil fleischloser Gerichte gehören zum Angebot.

Im grossen wechselnden Bereich auf der Speisekarte soll in der «Künstlerecke» jeweils das Lieblingsgericht oder Hausrezept eines auf dem Gurten auftretenden Künstlers vorkommen. Diese Ideen von aussen sollen auch eine zweite Linie in die Rezeptkartei bringen.

Wie halten Sie es auf dem «Migros»-Gurten mit dem Alkohol?

In den Restaurants auf dem Gurten wird im Gegensatz zur üblichen Migros-Gastronomie Wein ausgeschenkt, im bedienten Restaurant ist er ein wichtiges Standbein. Wir haben ein schmales, aber pfiffiges Angebot. Kalkuliert wird neuzeitlich mit einem degressiven Frankenzuschlag. Der im Keller des ehemaligen Hotels entdeckte geräumige Gewölbekeller soll für spezielle Weindegustationen genutzt werden. Dem Thema Wein kommt zugute, dass wir mit öffentlichem Verkehr bestens erschlossen sind.

Für die Budgetierung fehlten wohl brauchbare Gurten-Erfahrungswerte?

Wir positionieren tatsächlich ein völlig neues Produkt ohne Erfahrungszahlen. Wir schätzen, dass die beiden Restaurants je hälftig zum Betriebsergebnis beitragen werden. Bei der Berechnung der Kapazitäten wurde auf Frequenzzahlen der Gurtenbahn abgestellt. Auch Zahlen der anderen Parks «im Grünen» wurden beigezogen. In einem halben Jahr werden wir wesentlich mehr wissen und für 2001 ein seriöses Budget aufstellen können. Jetzt ist das Wichtigste, eine hohe Leistung zu erbringen, die alle Zielgruppen überzeugt. Die Zufriedenheit der Gäste hat Vorrang vor den Zahlen.

Was reizt Sie am Gurten?

Die Gurten-Gastronomie ist für mich eine Traumstelle. Es reizt mich, gemeinsam mit dem jungen Team ein Gesamterlebnis zu ermöglichen, das weit weg ist von reiner Profitcenter-Philosophie. Der Gast soll überall spüren, dass wir alle mit Spass hier arbeiten und uns über unsere Gäste freuen. Echte Herzlichkeit und kein Theaterspiel ist unser Ziel!

Wie wird das Gurten-Marketing aussehen?

Wir hatten beabsichtigt, nächstens aktiv mit den Sales-Aktivitäten anzufangen, aber wir haben alle Hände voll zu tun, spontane Anfragen zu bearbeiten. Wir sind von der riesigen Nachfrage total überrascht worden.

Wir werden eine enge Zusammenarbeit mit Bern Tourismus und mit den Berner Hotels an der Tramlinie, die zur Gurten-Talstation führt, pflegen. Das Interesse der Hoteliers ist riesig, und da wir selber keine Zimmer haben, fehlt die Berührungsangst.

Reklame

POS systems

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

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

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

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

IAN SCHRAGER / Ein perfektes Spiel mit Sinnesreizen und Überraschungen: Der Amerikaner Ian Schrager setzt mit seinem Hotel in London neue Massstäbe für die trendbewusste europäische Stadthotellerie. **SUSANNE PERREN-ANTHAMATTEN**

Europa lockt den Designhotel-König

Das ist der Stoff, aus dem die Trends für die Zukunft der Gastlichkeit geschneidert werden: Das Ian Schrager Hotel an der St. Martins Lane in London ist Inszenierung, Happening, In-Place, Überspitzung kitschiger Details in einer streng-kühlen Hülle und ein Phänomen zugleich.

«Ein Boutique-Hotel» nennt es Besitzer Ian Schrager. Soviel steht fest: Es wird die grösstmögliche Überschreitung des Gewohnten inszeniert, das Erlebte wird zum Trend, es wird zum absoluten Ereignis. Die ungezwungene Behaglichkeit in Ian Schragers Hotel mitten im pulsierenden London kann auch in einem Rush-hour-ähnlichen Menschenauflauf unter empfindlich hohem Lärmpegel entstehen. Das Magische an der Bahnhofshallen-Atmosphäre entfaltet seine Wirkung unter Begünstigung durch die spärliche, aber augenfällige Möblierung. Keck steht vor einer riesigen Säule ein einzelner Louis-XIV-Stuhl mit einem kunstvoll-drapierten Fellüberwurf. Dominierend thront die gut vier Meter hohe Vase in der anderen Ecke. Witzig locken hinter einer weiteren Säule kniehohe Champagnerkorken, die eine Sitzgruppe bilden.

EINE LOBBY FÜR DEN INTERAKTIVEN ZEITGEIST

Es ist die hohe Schule der kleinen Details, die ihre grosse Wirkung nicht verfehlen. «Provozieren und gleichzeitig etwas Interaktives schaffen, die Sinne reizen und damit die Gäste überraschen», beschreibt Ian Schrager seine Philosophie. Die Lobby hat für ihn einen Sozialisations-Effekt. Schrager fängt den Zeitgeist ein und lässt Populärkultur entstehen. Stars und Sternchen geben sich bei ihm die Drehtüre in die Hand, ohne einen Funken Aufsehen zu erregen. Kaum jemand würdigte Sting oder Diana Ross an jenem Abend eines Blickes, als sie sich durch den Tumult ins «Asia de Cuba» schlängelten, um den exotischen Mix zwischen asiatischer und lateinischer Spitzenküche zu geniessen.

Zusammen mit Star-Designer Philippe Starck hat Schrager unter dem Motto «Hotel as a Theater» eine Bühne für all jene geschaffen, die der Eintönigkeit der pastellfarbenen, genormten Massenware «Hotelzimmer» entfliehen wollen. In der Tat. Der neongelbe Anstrich der Zimmerwände verliert seine schrille Wirkung dank der ausgeklügelten Soft-Beleuchtung. Eine faszinierende Kulisse, die den Gast in den Bann zieht. Die Bäder sind grosszügig konzipiert und schaffen mit dem hellen portugiesische Kalkstein und den cognac-farbenen Holzeinsätzen eine überraschend angenehme und warme Atmosphäre.

Foto: Hansgrohe



GROSSER EINSTIEG

Goldgelb als verheissungsvolle Farbe des Millenniums: Der gigantische Glaszylinder am Entree des Schrager Hotels in London.

300 modisch gekleidete Angestellte kümmern sich um die Gäste. Das siebenstöckige Haus bietet 204 Zimmer in der Preisklasse zwischen 125 und 395 Pfund (314 und 991 Franken). Erwerb und Ausbau der Liegenschaft liess sich Besitzer Schrager 45 Millionen Pfund (113 Mio. Franken) kosten.

DAS INDOOR-KONZEPT IST CLEVER ABGESTIMMT

Perfekt auf Konsum ausgelegt, führt das Schrager Hotel nicht nur drei hochklassige Restaurants (Asia-Restaurant, Brasserie und Sushi-Bar mit frischem Seefood), sondern auch zwei raffiniert konzipierte Bars. Spielereien mit der farbigen Raumbeleuchtung personalisieren ihr Innenleben. Krönung ist der hauseigene Shop, in dem von der Bettwäsche zum Cashmere-Pullover über Philippe-Starck-Design und -Accessoires alles zu kaufen ist.

Das Hotel an der St. Martins Lane in London ist das erste der Schrager-Kette in Europa. Es wurde am 7. September eröffnet. In den USA führt Schrager bereits in New York, Miami und Los Angeles eigene Hotels. Expansionspläne hegt er in Kalifornien San Francisco und Santa Barbara; in Europa sind Standorte in Berlin, Paris und Mailand geplant.

Ian Schrager

Der 53-jährige New Yorker Ian Schrager gilt derzeit als trendigster Hotelier der Welt. Unter seiner Ägide etablierte sich das Morgan's Hotel in New York bereits in den 80er Jahren zum Meeting-Must der Schickeria und der Neuen Reichen. Ian Schrager hat zusammen mit Philipp Starck das Thema «Designer-Hotels» lanciert und umgesetzt. Die Schrager-Häuser verstehen sich als kultureller Schmelztiegel der oberen Schicht, als Treffpunkte schlechthin. SPA

FLUGHÄFEN / British Airways revolutioniert mit seinen Londonder Lounge-Terraces das Komfortangebot für die Reisenden vor und zwischen den Flügen. Ein raffiniertes Wellness-Duschpaneel ist in den Genuss mit eingeschlossen. **SUSANNE PERREN-ANTHAMATTEN**

Sitzgurt öffnen für die Wellness-Dusche

«Great!» – «Fantastic!» – «Real time!» Die Eintragungen ins Gästebuch am Eingang der Arrival-Lounge im Terminal 4 in London-Heathrow sprechen für sich. Die neuen Lounges-Terraces beim näheren Betrachten auch: Diese First-Class-Salons stellen alles bisher gepflegt-bekannte in den Schatten, was sich in abgelegenen Flughafenwinkeln mit langweiligen Ledersesseln als VIP-Zone rühmt. British Airways (BA), der königliche Carrier, hat ein neues Lounge-Konzept lanciert.

EIN WOHLIGES GEFÜHL VON «COMING HOME»

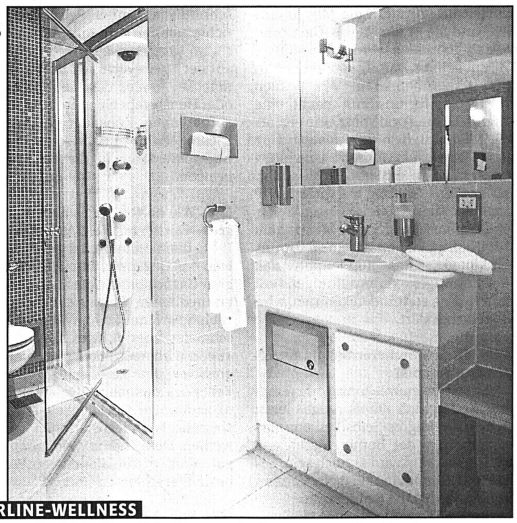
Alles ist anders und irgend etwas ist speziell anders: Wie lichterfüllte, wohnlich möbilierte Wintergärten konzipiert, folgen die Lounges den Einrichtungsgrundsätzen des «Feng shui». Bereits beim Betreten fühlt man sich erleichtert, wie wenn man an einem sonnigen Sommertag in den Garten treten würde, fern vom Stress des Reisealltags. Holzböden, bunte, ungezwungen gruppierte Polsterstühle, Teakholztische, geschwungene Paravans, zeitgenössische Kunst, viel Raum für Privacy, sanft plätschernde Zierbrunnen – «informal relax» nennt BA das.

Geniessen kann man Champagner, Flaschenweine, Spirituosen, Tee, Kaffee, frische Fruchtsäfte, lauwarme Muffins, Cookies, Crakers, Sandwiches usw. Morgens stärkt ein Frühstücksbuffet, mittags warme Häppchen; wer will und mag, bedient sich – alles ist kostenlos.

PROMPTE WELLNESS NACH DER FLUGHAFEN-LANDUNG

Der Clou der Lounges ist ihr Wellness-Konzept. BA stellt seinen Gästen insgesamt 38 luxuriöse Duschsuiten zur Verfügung. Sie bieten den Passagieren nach Langstreckenflügen die Möglichkeiten der Massage und Ruheräume. Die Einrichtung der gediegenen und geräumigen Duschsuiten, die in Zusammenarbeit mit dem deutschen Sanitärhersteller Hansgrohe entwickelt wurden, kamen beinahe zufällig zustande. BA-Vielflieger und Markenchef Nicholas Matten von der Firma Hansgrohe ärgerte sich derart über die Unzuverlässigkeit früherer Lounges, dass er die BA kurzerhand um eine Kooperation anging. 12 Monate investierten Hansgrohe und BA in die Entwicklung der Duschsuiten und arbeiteten damit auch gleichzeitig an der Neulancierung der Lounges nach dem Home-Feeling-Konzept. Die ersten Lounges wurden im April 1998 für Inlandflüge in Manchester und im Terminal von London-Heathrow eröffnet. Inzwischen gibt es ähnliche Einrichtungen in Johannesburg, Kuala Lumpur, London-Gatwick und New York. Hersteller Hansgrohe richtete auch die Bäder im Schrager-Hotel (siehe Artikel oben) ein.

Foto: Hansgrohe



AIRLINE-WELLNESS

Eine Duschsuite in der British Airways Arrivals Lounge, London-Heathrow, Terminal 4. – Ausstattung von Hansgrohe: Pharo Duschpaneel Exklusiv; Axor Steel Waschtischmischer, Axor Steel Accessoires.

DUSCHSUITEN WERDEN INTENSIV GENUTZT

Umbauten der Flughafen-Lounges inklusive Wellness- und Dusch-Area stehen in Miami, Chicago, Los Angeles, San Francisco und Seattle bevor. In Rom, Köln und Düsseldorf will BA in den nächsten Jahren die Lounges ebenfalls nach dem neuen Home-Konzept gestalten. In diesen europäischen Flughäfen werden jedoch keine Duscheinheiten installiert.

Die Duschsuiten in den Lounges werden pro Tag über 40-mal benutzt und das über das ganze Jahr von 4 Uhr früh bis 19 Uhr. Trotz dieser überdurchschnittlichen Beanspruchung verfügen die Duschpaneele über eine Lebensdauer von 10 Jahren.

Hansgrohe in der Schweiz: Hansgrohe AG, Industriestrasse 9, 5432 Neuenhof, Telefon 056 416 26 26, Telefax 056 416 26 27, E-Mail-Adresse: info@.hansgrohe.ch

Für Vielflieger und Business

Die exklusiven Lounges des BA stehen allen Vielfliegern im «Executive Club» (Punkte werden nach Meilen gesammelt, ähnlich wie bei anderen Fluggesellschaften), allen Passagieren der Ersten und der Business Klasse zur Verfügung. Neben erstklassiger Verpflegung bieten die Lounges auch Duschsuiten, Fitness-Räume, moderne Büroeinrichtungen mit Internet-Anschluss, Bibliotheken mit aktueller Zeitungsauswahl sowie Fernsehzonen und abgedunkelte Relaxräume. SPA



ROLAND FASEL / Der neue Generaldirektor bringt «casual elegance» in Badrutt's Palace. SEITE 12



PIZZERIEN / Im härter werdenden Konkurrenzkampf der Pizzerien spielt der Pizzaiolo eine wichtige Rolle. SEITE 17

htr

TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK

hotel+tourismus revue

MILLENNIUM / Erwartungen werden kaum erfüllt

Wenig echte Events

Dass es anspruchsvoll ist, ein aussergewöhnliches Millenniumsevent zu kreieren, haben die Studentinnen und Studenten der Internationalen Schule für Touristik (IST) in Zürich erfahren. An ihrem Symposiumstag zu den «Touristischen Feuerwerken des Millenniums» kreierten sie in Workshops selber Millenniumsangebote. Die Gruppe Incoming kam über den Fondue-Plausch mit Wettbewerb, Schlittelfahrt und Dorfparty nicht heraus, und die Gruppe Hotels verlor im wahrsten Sinn des Wortes den Boden unter den Füssen: Sie kreierte ein transparentes Zeppelin-Hotel, das in der Nacht der Nächte abhebt. Die Gruppe Verkehr setzte auf einen Party-Zug mit thematisch unterschiedlichen Wagen, der die Millenniumsgäste von Zürich nach Zermatt fahren soll. Etwas einfacher hatten es die Gruppen Outgoing: Städte wie Paris, New York und Sidney bieten schlicht und einfach mehr Möglichkeiten. In Kanada lässt sich eine besinnliche Schlittenfahrt organisieren (was auch hierzulande machbar wäre) und auf Fijdi lässt sich ein Candle-Light-Dinner am Strand inszenieren.

«GIARDINO» UND ST. MORITZ AN DER SPITZE

Was den IST-Studenten schwer fiel, gelingt auch nicht allen Touristikern. So sind die wirklich originellen Millenniumevents rar. Ein paar Ausnahmen allerdings gibt es. Die Studenten bestimmten aufgrund verschiedener Kriterien die drei besten Millenniumsanbieter. Dazu gehört das «Giardino» in Ascona. Die Gäste feiern dort den Jahreswechsel mit vier Bällen in vier verschiedenen Zeiten. Das entsprechende Kostüm lässt Hotelier Hans C. Leu für jeden Gast nach Mass anfertigen. 350 000 Franken lässt er sich Kostüme und Dekor kosten. Er will, so sagte er am Symposium, «nichts verdienen, sondern nur den Plausch haben.» Somit hat er ausgeglichen budgetiert: 1,3 Mio. Franken stehen sowohl auf der Ausgaben- als auch auf der Einnahmenseite. Das Angebot für acht Tage Aufenthalt, Bälle und Dinners kostet 9999 Franken für zwei Personen. Soviel ist es seinen Stammgästen auch wert: 48 Stunden, nachdem der Millenniumsprospekt versandt worden war, waren die Zimmer ausgebucht.

Das grosse Feuerwerk, die Klangwolke und die Lightshows über dem zugefrorenen See machen für die Studenten St. Moritz zur Nummer eins unter den Top-Destinationen. Im Outgoing ist Hotelplan der Sieger. Er hat laut IST-Studenten das umfassendste und kreativste Angebot (ausführlicher Bericht über den Symposiumstag folgt in der nächsten htr). *CK*

REISEMARKT SCHWEIZ / Die Untersuchung von Reisesituationen und Motivationsfaktoren lässt neue Reiseanalysen zu und verfeinert die Reisemarktstudie. **FELIX MAURHOFER**

Die Reiseanalysen werden präziser

Wer den Reisemarkt 1998 analysiert, kann einige Tendenzen oder gar Trends entdecken. Informationen wie die Abnahme der Reiseintensität oder die Tendenz zu immer kürzeren Reisen helfen dem Leistungsträger, seine Zielgruppen zu definieren oder neue Angebote zu kreieren. Die vom Institut für Öffentliche Dienstleistungen und Tourismus (IDT-HSG) der Universität St. Gallen erarbeitete Analyse «Reisemarkt Schweiz» ist ein wichtiges Marketinginstrument für die Touristiker. Anlässlich der vom Schweizer Hotelier-Verein veranstalteten Impulstagung zum Reisemarkt zeigte der Autor der Studie, Christian Lässer, erweiterte Gebrauchsmöglichkeiten der Untersuchungsdaten.

SEGMENTIERUNG DER REISESITUATIONEN

Das IDT hat die Daten der Reisemarktstudie verwendet, um die Segmentierung von Reisesituationen auf der Basis verschiedener Motivationsfaktoren zu klassieren. Im Unterschied zum herkömmlichen Reisemarkt sind nicht Personengruppen segmentiert worden, sondern die Reisesituationen, in denen sich diese Personen befinden. Gemäss Lässer ist diese Vorgehensweise effizienter als eine klassische Marktsegmentierung und entspricht gängigen Konsumforschungen. So eruierte Lässer vier Hauptsegmente mit einem für den Reisemarkt relavanten Profil. Mit Hilfe des Statistikprogramms (SPSS) können dank der sogenannten Cluster-Methode präzisere Schlüsse auf das Reiseverhalten gezogen werden. Alle möglichen Fragestellungen kann das Programm aus diesen Daten innert Kürze errechnen.

REISEMOTIVE ALS BAROMETER

Anhand der Segmentierung lässt sich unter anderem ableiten, dass die Zeit, Natur und der Bedarf nach Raum zentrale Reisemotive sind. Die Leute wollen also in die Ferien, damit sie genügend Zeit füreinander haben. Sei dies mit dem Partner, Freunden oder der Familie. Daraus leitete Lässer ab, dass die Toursitiker eigentlich nicht Familienferien anbieten sollten, sondern Zeit mit der Familie. Gleichzeitig ist auch ein Trend hin zum Softindividualismus feststellbar. Man sucht in den Ferien den Kontakt mit der Familie, will aber gleichzeitig die Option zum Alleinsein haben. Für den Hotelier heisst das beispielsweise, dass er auch einen Kinderhort im Angebot haben sollte, denn die Eltern wollen in den Ferien Zeit für sich haben.

Foto: Keystone



REISEMARKT SCHWEIZ

Wer die Wünsche und Bedürfnisse seiner Gäste genauer kennen möchte, kann mit Hilfe der Segmentierungsstudie entsprechende Daten abrufen.

Nach wie vor ist die Multioptionalität für den Reisenden ein wichtiges Element. Das, obschon die vielen Angebote meist gar nicht genutzt werden. Oft wähle der Gast wegen der Angebotsvielfalt eine Destination aus. Manchmal wisse aber der Gast gar nicht, was er wolle. Deshalb müssen sich die Touristiker überlegen, was die Gäste möchten.

Aus der Segmentstudie lassen sich unzählige andere Tendenzen herauslesen. Beispielsweise in welchen Regionen Familien am liebsten Ferien verbringen oder welche Zielgruppen sich wo informieren.

ARBEITEN MIT DER STUDIE ANHAND VON THESEN

Da sich aus der Segmentierungsstudie diverse Bedürfnisse und Motivationen ablesen lassen, können die Leistungsträger ihre Angebote gezielter ausrichten. Anhand verschiedener Thesen und mit Hilfe der Studie versuchten die gegen 30 Teilnehmer der Tagung Lösungen zu finden. «Das Angebot schafft die effektive Nachfrage», war die erste These. Das heisst für den Anbieter, dass er die Bedürfnisse seiner Kunden genau kennen, die Angebote klar abgrenzen und entsprechend kommunizieren muss. Dabei muss die Positionierung klar definiert sein.

Die zweite These «Stammgäste sind zentrale Informationsträger und Multiplikatoren» kann umgesetzt werden, indem die Beziehung zu den Stammgästen intensiviert wird, Bonussysteme eingeführt werden oder Chatmöglichkeiten unter den Stammgästen auf dem Internet angeboten werden.

Die dritte These schliesslich befasste sich mit der Diskrepanz zwischen den multioptionalen Angeboten und deren effektiver Nutzung. Als Lösung sollte hier der Leistungsträger Kooperationen mit Partnern vor Ort eingehen und die Mitarbeiter entsprechend schulen, damit sie die Angebotspalette genau kennen. Dabei muss beachtet werden, dass im Gegensatz zu Erwachsenen gerade Kinder und Jugendliche die verschiedenen Angebote auch nutzen wollen.

Touristische Leistungsträger können beim IDT in St. Gallen die Studie bestellen oder Daten abrufen lassen.

KOMMENTAR

Nur wenige kamen

FELIX MAURHOFER

Die Universität St. Gallen hat mit der Segmentierung von Reisesituationen auf Basis von Motivationsfaktoren ein hochinteressantes und nützliches Werkzeug für die touristischen Leistungsträger geschaffen. Es wäre also höchste Zeit gewesen, dieses Instrument auch kennenzulernen. Das hat auch der SHV erkannt und seine Mitglieder aufgerufen, an der Impulsveranstaltung teilzunehmen. Doch der Ruf verhallte in der Wüste. Nur gerade 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer fanden sich in Thun ein. Eine bescheidene Zahl, gemesen am Nutzen dieser Veranstaltung. Mit Hilfe der Segmentstudie kann effizientes Marketing betrieben und können zielgruppengerechte Angebote eruiert werden. Schade, dass die Gelegenheit nicht beim Schopf gepackt wurde!

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

Für das ganz exklusive Kaffee-Erlebnis
Jilly CAFE
ILLYCAFE AG, 8800 Thalwil, 01 720 04 64
Agence Suisse Romande, 1009 Pully, 021 728 17 82

Pasta Fina di hilcona
Hilcona AG, FL-9494 Schaan
Tel. 00423/235 93 13, Fax 00423/232 74 31

Gewinnen Sie mit Kompetenz
Vermieten Sie unsere Grossbild-Projektoren
Ihre Vorteile
- Keine Investitionen
- Attraktiver Mehrverdienst
- Zufriedene Gäste
rgbp Audio. Video. Kommunikationstechnik.
Tel. 01 722 55 55
www.rgbp.ch
Böhnirainstrasse 13
CH-8800 Thalwil

www.
www.weiterbildung-shv.ch
www.

Essence of Nature
Hautfreundliche Gästekosmetik mit echten Bergblumenextrakten. Ein alpinfrisches Erlebnis. Dazu passende Komfortprodukte im Swiss Ethno Design.
PROVALORA AG 8309 NÜRENSDORF
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16
SWISS HOSPITALITY

STÄDTETOURISMUS / Profit für Kulturinstitutionen

Erfolg mit City Card

«City Cards» haben sich zu einem wichtigen Erfolgsfaktor im Städtetourismus entwickelt. Kleinere Kultureinrichtungen profitieren am meisten davon. Dies ist der Tenor einer vom Institut für Tourismus und Freizeitwirtschaft an der Wirtschaftsuniversität Wien (WU) durchgeführten Erhebung.

«Die Inklusivkarte steigert die Zufriedenheit der Touristen und verbessert das Image der jeweiligen Stadt», erklärte Daniela Krypl, Diplomandin am Institut für Tourismus und Freizeitwirtschaft. Ihren Studien zufolge erwirbt jeder zweite Stadtbesucher im Zuge seines Aufenthalts eine derartige Karte. Die am häufigsten miteingeschlossenen Leistungen betreffen Museen (über 90%) und öffentliche Verkehrsmittel (knapp 80%), gefolgt von speziellen Angeboten für Transport, Restaurants, Shops, Kunstgalerien und Theatern. *HP*

ZERMATT / Eine Swatch und ein Hand-free-System

Die Uhr hats in sich

Die Bergbahnen Zermatt haben ein zukunftsweisendes Hand-free-System installiert: Der Sportler löst seine Fahrkarte, steckt sie in eine Tasche seines Skianzugs und kann alle Bahnen frei benutzen, ohne je wieder ein Ticket in die Hand nehmen zu müssen. Statt eine Fahrkarte kann sich der Zermatt-Fan seinen Eintritt zum Skiparadies auch auf der neuen Swatch abspeichern lassen. Zermatt ist somit der erste Weltkurort, dem eine Swatch gewidmet ist. Die Kult-Uhr ist – wie könnte es anders sein – geschmückt mit dem Matterhorn, einem Wanderer und einer Kuh. Sie wird als Souvenir zweifellos sehr begehrt sein.

Die Zermatter Bergbahnen wollen ihr Hand-free-System noch ausbauen: Die internationalen Gäste sollen ihre Fahrkarten und Uhren künftig via Internet bestellen und erneuern können. *CK*

LENZERHEIDE / Neue Marketingstrategie

Sports unlimited

Der neue Werbeslogan von Lenzerheide und Valbella ist der Auftakt zum neuen Marketingauftritt: Mit «Sports unlimited» soll ein junges Publikum nach Lenzerheide geholt und die Marktverankerung verbessert werden. Die Ferienregion will mit dem neuen Werbeauftritt und dem überarbeiteten Logo «ein klares, einfaches, eingängiges und auf emotionale Werten aufbauendes Profil» vermitteln.» Die Strategie konzentriert sich auf Familien und Aktive.

Der grösste gemeinsame Nenner der bestehenden und potenziellen Gäste heisst Bewegung und Erholung in freier Natur, verbunden mit sportlicher Aktivität. Sports unlimited bedeutet ein unbeschränktes Spektrum von Sport- und Freizeitangeboten für Stamm- und neue Gäste. Geworben wird mit Spots in den Kinos und Plakaten. *CK*

SEILBAHNEN / Die technischen Anlagen sind auf dem neusten Stand

Schwung für den Winter

Das grösste Seilbahn-Projekt dieses Jahres wurde in den Waadtländer Alpen realisiert: Vom Col du Pilion (zwischen Les Diablerets und Gsteig bei Gstaad) aus gelangen die Wintersportler nun mit hochmodernen 125-plätzigen Luftseilbahnen auf den Glacier des Diablerets. Mit einer umfangreichen Investition in die Zukunft sichert auch Lungern OW sein Wintersport-Angebot: Die alte Bahn nach Turren ist durch eine moderne 55-plätzige Luftseilbahn ersetzt worden, die Gondelbahn Turren-Schönbühl durch eine neue Vierer-Sesselbahn.

Weitere markante Ersatzinvestitionen wurden getätigt in Mürren BE (Totalrenovation der Allmendhubel-Standseilbahn), in Anzère VS (Ersatz der alten Bahn auf den Pas-de-Maimbré durch eine moderne Achter-Gondelbahn) und in Saas Fee (Ersatz der alten Bahn durch eine moderne Sechser-Gondelbahn).

IMMER MEHR SECHSPLÄTZER

Sechsplätzige Sesselbahnen, vor wenigen Jahren noch eine Rarität, finden immer mehr Verbreitung. Diesen Winter gehen sechs neue Anlagen dieses Typs in Betrieb. Gleich zwei davon stehen in Lenzerheide GR, weitere befinden sich in Obersaxen GR, Engelberg OW, Adelboden BE und Villars-sur-Ollon VD. Während der Sommermonate wurden ferner etliche ausgediente Skilifte oder Sesselbahnen durch moderne Vierer-Sesselbahnen ersetzt. Neue Anlagen dieses Typs wurden in Churwalden CR, Lenzerheide GR, Davos GR, Scuol GR, Pontresina-Diavolezza GR, Alt St. Johann SG, Wängs SG, Hoch-Ybrig SZ, Gstaad BE und Verbier VS gebaut.

Eine zentrale Komponente im Angebot eines Wintersportorts sind die Bergrestaurants. Auch in diesem Bereich haben die Schweizer Seilbahnen 1999 investiert. Die Region Meiringen-Hasliberg lockt mit einem neuen Anziehungspunkt, dem Gipfelrestaurant Alpen Tower auf Planplatten. Weitere Bergrestaurants sind oberhalb von Attinghausen UR, Beatenberg BE, St.-Luc VS und Verbier VS entstanden. *FM/pd*

SAAS-FEE / Der autofreie Kurort will die Gäste mit dem Konzept New Mobility dazu animieren, auf öffentliche Verkehrsmittel umzusteigen. **GERMAN ESCHER**

Ohne Auto und Gepäck reisen

Mit der Vision Saas-Fee New Mobility zeigt das Gletscherdorf neue Lösungsansätze auf und versucht, diese auch umzusetzen. Das Konzept besteht aus drei Modulen. Das wichtigste Element ist der kostenlose Gepäcktransport: Wer nach Saas-Fee reisen will, soll seine Koffer am Startbahnhof kostenlos aufgeben können. Zweites Modul ist der VIP-Service: Das Feriengepäck wird vor der Haustüre des Wohnortes abgeholt. Gleichzeitig erhält der Gast neben den Skisäcken auch noch voradressierte Etiketten und die Bahnbillette. Spätestens 24 Stunden später ist das Gepäck in Saas-Fee. Für den Abholdienst entrichtet der Gast 30 Franken (für 4 Gepäckstücke). Die Zustellung nach Hause kostet 20 Franken. Wer mehr als vier Gepäckstücke aufgibt, muss pro zusätzlichen Koffer 5 Franken bezahlen. Das dritte Element von New Mobility heisst Liberty: Wer einen Tagesausflug in der Region machen will, dem steht nebst den Postautoverbindungen eine verbilligtes Mietauto zur Verfügung.

In einem ersten Testlauf soll New Mobility ab 1. Februar bis 19. März 2000 ab den Bahnhöfen Basel, Bern und Luzern ausprobiert werden. Je nach Erfahrungen und Resultaten der Begleituntersuchungen ist ab Herbst 2000 für die ganze Schweiz ein einjähriger Pilotversuch vorgesehen.



NEW MOBILITY IN SAAS-FEE
Gäste sollen sich nicht mehr um das Gepäck kümmern müssen, dafür mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen.

Was ist NETS?

Das Netzwerk Europäischer Tourismus mit Sanfter Mobilität (NETS), mit Sitz in Wien, wurde jetzt offiziell in Saas-Fee gegründet. Zu den Erstunterzeichnern gehören die Gemeinschaft autofreier Schweizer Tourismusorte (GAST), die Interessensgemeinschaft für autofreie Kur- und Fremdenverkehrsorte in Bayern (IAKF) sowie die Österreichische Interessensgemeinschaft IG Sanfte Mobilität mit den Modellorten Bad Hofgastein und Werfenweng. In NETS sollen erstmals Partner aus den Tourismus, Verkehr und Umwelt miteinander verknüpft werden. Ihr gemeinsames Ziel, eine umweltverträgliche Freizeitmobilität, soll mit der Schaffung von Qualitätsstandards, Erfahrungsaustausch sowie Lobbying und gezielter Öffentlichkeitsarbeit erreicht werden. GER

Der Energieverbrauch bei einem Ferienaufenthalt werde zu 90% auf der An- und Abreise mit dem Auto verbraucht, sagt Robert Salkeld von der Schweizerischen Gesellschaft für Umweltschutz (SGU) den Medien in Saas-Fee. In den autofreien Kurorten seien die restlichen 10% bereits eliminiert. Jetzt gehe es darum, auch im Sinne einer nachhaltigen Mobilität im Tourismus den Energieverbrauch im Reiseverkehr zu reduzieren. Und hier könnten die autofreien Kurorte eine Pionierrolle übernehmen. Diese Verantwortung will Saas-Fee wahrnehmen – nicht zuletzt auch aus Rücksicht auf die Dörfer entlang der An- und Abreiserouten, wie Gemeindepräsident Claude Bumann erklärt: «Wenn an einem Spitzentag beispielsweise 25 000 Autos durch das Dorf Stalden fahren, dann ist das wirklich nicht mehr zumutbar.» Saas-Fee will nicht nur auf dem Markt den Trumpf als autofreien Kurort ausspielen, sondern stärker auf Bahn und Bus setzen.

SAAS-FEE ÜBERNIMMT EINE PIONIERROLLE

Die Autofreiheit wird laut Frank Bumann, Kurdirektor in Saas-Fee, nur dann wirklich zu einem Erfolgsfaktor, wenn diese in der gesamten Tourismusdienstleistungskette berücksichtigt ist und für den Gast zu keinen Verteuerungen führt. Der Gepäckservice von New Mobility würde die Logiernacht um 20 Rappen verteuern. Doch darauf wird vorerst verzichtet. Der erste Testlauf kostet rund 150 000 Franken. Nebst der Gemeinde Saas-Fee gehören die SBB, die Post, die Postautobetriebe und Europcar zu den Partnern von New Mobility. Das Projekt wird zudem inhaltlich und finanziell unterstützt von NETS, ein in Saas-Fee gegründetes Netzwerk Europäischer Tourismus mit Sanfter Mobilität (siehe Kasten), dem Gemeindenetzwerk Alliianz in den Alpen, der Schweizerischen Gesellschaft für Umweltschutz SGU, dem Kanton Wallis, dem BUWAL sowie von Energie 2000.

In Saas-Fee geht es aber nicht bloss um die nachhaltige Entwicklung. Gemeindepräsident Claude Bumann erwartet auch eine klare Zunahme der Logiernächte, damit sich der Gepäckservice auch dauerhaft finanzieren lässt. Ein gewisses Potenzial scheint vorhanden. Auch Hotelplan Holland und Image Travel Holland wollen sanfte Mobilitätsangebote für Saas-Fee entwickeln. Studien in Holland haben ergeben, dass die Sensibilität für umweltbewusstes Reise- und Ferienverhalten steigt. Für drei Viertel der Gäste in Saas-Fee ist die Tatsache, dass keine Autos durch den Kurort fahren, sehr wichtig. Trotzdem reisen aber 80% mit einem eigenen Personenwagen an.

NEWS

Kandidatur Sion 2006. Der Verein für die Olympischen Winterspiele präsentiert einem Gewinn von 1,15 Mio. Fr. Damit liegt der Gewinn fast gleich hoch wie jener bei der ebenfalls erfolglosen Kandidatur Sions für das Jahr 2002. Der Gewinn wird an verschiedene Organisationen verteilt. 360 000 Franken bekommt die Stiftung Sion 2006, die sich für eine nachhaltige Entwicklung der Bergregionen einsetzt. Andere Nutzniesser sind Organisationen, die mit Sport oder dem Wallis zu tun haben. 400 000 Franken werden noch benötigt, um ausstehende Rechnungen zu bezahlen. *CK*

KURZ UND BÜNDIG

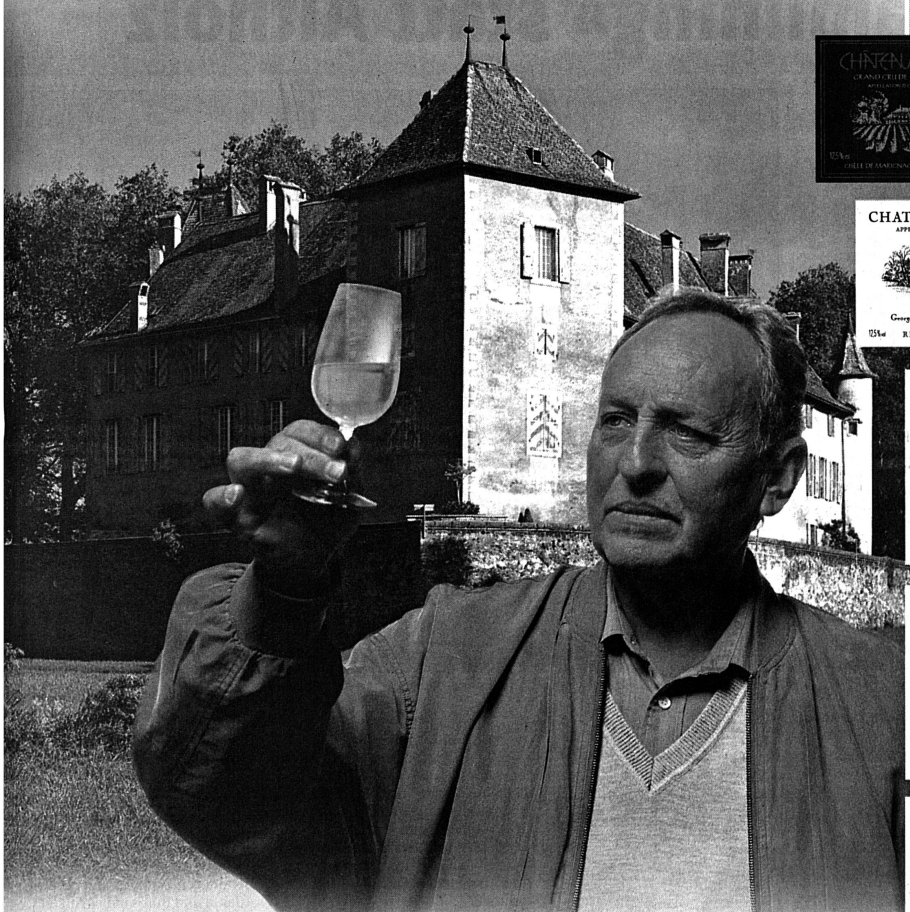
Die Alpenarena zeichnet sich durch originelle Werbekampagnen aus. Ungewöhnlich ist auch die neue: Ein Absenzenheft mit Vorlagen für Entschuldigungsschreiben an die Lehrer, wenn Schüler die Schule schwänzen und skifahren gehen. Ein Sunblocker soll dafür sorgen, dass niemand merkt, dass der Schüler oder die Schülerin nicht wirklich krank waren. Die Werbeagentur Advico, Young & Rubicam setzt die Idee in verschiedenen Werbemitteln um. In Radiospots beispielsweise: Ein junger Mann meldet sich telefonisch bei seinem Arbeitgeber und erklärt ihm mit kränkelnder Stimme, er könne nicht kommen. Es wird aber klar, dass der Mann nicht im Bett sondern in der Alpenarena war... *CK*

Golden Pass. Bei der Suche nach Lösungen für eine umsteigefreie Reise von Montreux nach Luzern setzt die Interessensgemeinschaft Golden Pass nicht mehr nur auf eine sogenannte «dritte Schiene». Abgeklärt wird auch, ob die Fahrgestelle umspurbar gemacht werden könnten. Umspurbare Züge wie den spanischen Talgo gibt es bereits. Vor allem in Japan wird weiter an dieser Technik gearbeitet. *CK/sda*

Kuoni-Gruppe befindet sich auf Rekordkurs. Der Betriebsgewinn übertrifft erstmals schon Ende des dritten Quartals die 100-Millionen-Grenze. Nun erwartet der Reisekonzern eine weitere Steigerung. Die geplatzte Fusion mit First Choice trübte aber den Reingewinn. Die Kuoni Reisen Holding AG hat in den ersten neun Monaten 1999 einen Konzerngewinn vor ausserordentlichen Aufwendungen von 96,8 Mio. Fr. erzielt. Das sind 15,2% mehr als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Das Betriebsergebnis stieg um 23,4% auf 114,3 Mio Franken. Alle fünf strategischen Geschäftseinheiten haben laut Kuoni zu dieser Bestmarke beigetragen. *CK/sda*

Bellinzona. Das im Tessin noch wenig verbreitete Konzept der «Ferien auf dem Bauernhof» wird künftig vom Kanton gefördert. Für diesen Zweck hat der Grosse Rat einstimmig einen Kredit über 5 Mio. Franken bewilligt. Der Agrotourismus ermögliche es den Landwirten, ihre Verdienstmöglichkeiten auszuweiten. Derzeit bieten im Südkanton lediglich 20 von 1600 Betrieben «Ferien auf dem Bauernhof» an. Zu ihnen könnten sich nun hunderte weitere Betriebe gesellen. *CK/sda*

«Châteaux de la Côte et du Lavaux», exklusive Weine!





Château d'Allaman

Rote und weisse Grands Crus - Allaman AOC
Ein ausgedehnter Weinberg von 15 Hektaren mit sehr vielfältigen Böden, die sich für zahlreiche rote und weisse Rebsorten eignen (Chasselas, Pinot Noir, Gamay, Garanoir und Gamaret). Die Eleganz des Pinot-Gamay, die Rundheit und der Nerv des Chasselas ergeben aussergewöhnliche Grands Crus.
Besitzer: SFC - Foncière de la Côte



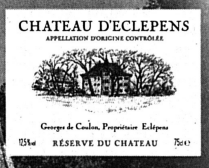
Château de la Bâtie

Weisser Grand Cru - Vinzel AOC
Das Château de la Bâtie wurde im 17. Jahrhundert gebaut. Der Weinberg umfasst 10 Hektaren an starker Hanglage und liegt auf einem Boden aus steiniger Tonerde. Der hier wachsende Chasselas ergibt einen Wein mit vorwiegend blumigen Aromen auf dem Hintergrund einer runden und harmonischen Struktur.
Besitzerin: Familie Chiesa



Château de Crans

Rote und weisse Grands Crus - Crans AOC
Das Schloss Crans, ein prachtvoller Besitz aus dem 18. Jahrhundert mit einem Weinberg von 5 Hektaren, liefert verschiedene Rebsorten: Chasselas, Pinot Noir und Gamay. Der Chasselas ist ein feiner, fruchtiger Wein, der Rotwein besitzt eine grosse aromatische Finesse.
Besitzerin: Familie de Marignac



Château d'Eclépens

Roter und rosé Grand Cru - La Sarraz AOC
Ein 4,5 Hektaren umfassender Weinberg auf Terrassen mit tiefen und gut entwässerten Böden. Der Rotwein weist eine schöne purpurfarbene Robe und Aromen von sehr reifen Beeren auf. Er ist reichhaltig, füllig und bietet geschmeidige Gerbstoffe.
Der Rosé de Gamay ist lebhaft und frisch mit einer zarten Robe.
Besitzer: Georges de Coulon



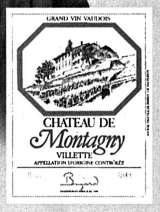
Château d'Etoy

Weisser Grand Cru - Etoy AOC
Die dominierende Rebsorte Chasselas nimmt zwei Drittel des 3,5 Hektaren umfassenden Weinbergs mit idealer Sonnenausrichtung ein. Die Tonerde/Kies-Böden ergeben einen feinen und ausgewogenen Wein mit blumigen Noten und einem geschmeidigen und leichten Geschmack.
Besitzerin: Catherine Hall



Château de Malessert

Weisser Grand Cru - Perroy AOC
Dieses prachtvolle Gut von über 14 Hektaren besitzt Weinberge an Hanglage auf Tonerde/Kies-Böden. Der im Moment der perfekten Reife gelesene Chasselas weist vorwiegend blumige Noten auf und verbindet Reichhaltigkeit, Fülle und Harmonie.
Besitzerin: Familie de Saugy



Château de Montagny

Weisser Grand Cru - Villette AOC
Das im Lavaux gelegene Schloss Montagny ist die Hochburg der Waadtländer Kantonalbank. Dieser 4,2 Hektaren umfassende Weinberg ist ausschliesslich dem Chasselas gewidmet. Er produziert einen Wein von grosser Klasse, dessen Aromen nach Lindenblüte mit einem zarten Hauch Honig schmecken.
Besitzerin: Waadt Kantonal Bank



Château de Mont

Roter und weisser Grand Cru - Mont-sur-Rolle AOC
Das Château de Mont ist eines der ältesten Weingüter (16. Jahrhundert). Auf dem 10 Hektaren umfassenden Weinberg an Hügellage gedeihen in wunderschöner Harmonie die rubinrote Robe des Pinot-Gamay, die Frucht des Gamay und die Finesse des Pinot Noir. Der Chasselas besitzt Charakter, ein blumiges Aroma und eine dezente Bitterkeit.
Besitzer: Familie Naef

„Die Weine der Châteaux de la Côte et du Lavaux sind authentische Weine, in denen die Besonderheit der Weinlage und die Arbeit der Winzer zum Ausdruck kommen. Unsere Weinbereitungsmethoden stützen sich auf die neuesten önologischen Techniken und wahren gleichzeitig die Tradition. Als Chef-Önologe der Société Vinicole de Perroy unterstütze und berate ich die Schlossbesitzer. Ich habe auch das Vergnügen, die Arbeit von erfahrenen Küfern mit grossem Fachwissen zu überwachen, die sich mit äusserster Sorgfalt um die Keller der Schlösser kümmern."

Nicolas Mairhofer

Société Vinicole de Perroy, Tel. 021/822.13.13, Fax 021/822.13.10, E-mail: svperroy@worldcom.ch, Mark Froelicher, nationaler Verkaufschef HORECA.

Exklusiv bei:

Argau: Joba AG in Bettwil; Kurt Meier in Brugg; Hartmann AG in Frick; Brunner Weine in Gretzenbach; Landi Frila in Möhlin ; Weinbaugenossenschaft in Schinznach-Dorf; Voser AG in Wettingen; Leutwyler Handels GmbH in Zofingen; Artevino in Zurzach. **Bern:** Wyhus Belp AG in Belp; Divino in Bern; Divino in Biel ; Engel Getränke AG in Biel ; Urech AG in Ins; Weinhandlung Übersax in Lotzwil; Wyhus Lauper in Lyss; Wehrli & Co AG in Münsingen; Josef Roos in Orpund; Adolf Räz in Rapperswil; Weinhandel Hofer in Trübschachen; Baumann Alfred in Uetendorf. **Basel:** Peter Hug Getränke in Aesch; Rietschi AG in Arlesheim; Borer Remo in Laufen; Hottiger AG in Muttenz; Strüby AG in Thürnen; Divino in Basel; Hahn & Rickli in Basel. **Graubünden:** Von Salis AG in Landquart. **Luzern:** Häberli Weine in Dagmersellen; Amrein Weine in Hochdorf; Culinaria Terra Felice in Kriens; Kellerei St-Georg in Luzern; Fischer Gebrüder zum Weinhof AG in Sursee; F. Zangger in Willisau. **St-Gallen:** Gügler & Co in St-Gallen; Schiess AG in St-Margrethen; Markus Schildknecht in Eggersriet. **Schwyz:** Z'graggen Weine in Lauerz. **Schaffhausen:** Regli & Co AG in Hallau. **Solothurn:** Guldimann Peter in Horriwil; W. Affolter in Kriegstetten; Divino in Solothurn; Divino in Wangen bei Olten. **Uri:** Remo Persi in Altdorf. **Zug:** Ulrich Weine in Baar. **Zürich:** Feldschlösschen Getränke AG in Dietikon; Weinecke Zimmermann in Dietikon; Feldschlösschen Getränke AG in Dietlikon; Ernst Boesch in Effretikon; Calderoni Delikatessen in Zürich; Kumpner Jakob GmbH in Zürich.

ERFA-GRUPPE ZÜRICH / Belegung stieg stark an

4-Stern-Gefunkel

Gegenüber dem Vorjahr verzeichnen alle Zürcher Hotelbetriebe der sogenannten ERFA-Gruppe (14 3-Stern-Betriebe, 12 4-Stern-Betriebe, 8 5-Stern-Betriebe sowie 11 aus den drei Kategorien bestehende Kongresshotels) vom Januar bis September 1999 eine bessere Zimmerbelegung. Aber die 4-Stern-Kategorie sticht mit einem besonders stark gestiegenen, bezahlten Zimmerpreis hervor. Kumuliert weisen die 3-Stern-Hotels eine Belegung von 77,06% (73,86%), die 4-Stern-Hotels von 66,72% (66,54%), die 5-Stern-Hotels von 75,3 (74,6%) und die Kongresshotels von 78,64% (78,58%) aus. Gemäss den Angaben des Zürcher Hotelier Vereins ist insbesondere in der 4-Stern-Kategorie der bezahlte Zimmerpreis von 230 Franken gegenüber dem Vorjahr (216 Franken) stark gestiegen. *HU*

IH&RA UND UFTAA / Verhaltenskodex

Hoteliers und Agenten

An der Pariser Beherbergungsmesse Equip'Hôtel wollen die International Hotel & Restaurant Assoc. (IH&RA) und die Universal Federation of Travel Agents Assoc. (UFTAA) ein Abkommen unterzeichnen. Dieses beinhaltet einen Verhaltenskodex, der die Geschäftsbeziehungen zwischen diesen beiden Partnern erleichtern soll. Der Kodex geht aufs Jahr 1979 zurück, doch müssen die neuen Technologien wie e-mail neu berücksichtigt werden. Es werden Modellverträge aufgesetzt, für individuelle und Gruppenkunden, Regeln für ein Schiedsgericht und für Transaktionen ohne Vertrag aufgesetzt. Nächstes Jahr kommt ein Kodex für Allotments und Konferenzen dazu. *APK*

Das Dokument wird von den nationalen Organisationen verteilt und ist unter den Websites zu holen: www.ich&ra.com und www.uftaa.com

HOTELWAHL / 100 Sekretärinnen befragt

Sekretariat wählt aus

Die Hotelkette Ibis befragte auf der Messe «Secretary» in Wiesbaden 100 Sekretärinnen, wer bei Geschäftsreisen der Mitarbeiter über die Hotelwahl entscheidet. 44% gaben an, dass sie selbst die Entscheidung fällen. Der Reisende entscheidet in 31% der Fälle, bei 22% entscheidet die Firma bzw. der Chef. 3% gaben an, dass es keinen festen Entscheider gibt.

83% der Sekretärinnen nehmen die Buchung direkt über Telefon (57%) oder Fax (26%) vor, wobei endlose Warteschleifen und fehlende Buchungsbestätigungen am häufigsten bemängelt werden. Nur 2% buchen über das Internet. Auf die Frage, «Welchen Übernachtungspreis ist die Firma bereit, zu zahlen», antwortet die überragende Mehrheit von 55%: «zwischen 100 und 150 D-Mark». Bei 25% darf der Preis über 150 DM, bei 10% sollte er unter 100 DM liegen. *KJV*

HOTELINVESTMENT / 11. Kongress in London

Neues vom Geldbereich

In London fand Mitte November der 11. Investitionskongress der europäischen Hotelindustrie statt (Annual European Hotel Industry Investment Conference). Neue Finanzierungsstrukturen standen im Vordergrund, besonders das Potenzial der indirekten Finanzierungen. Auch der Einfluss des technologischen Fortschritts und der Trends auf das Investorenverhalten wurde untersucht. Rund 250 Hotelspezialisten aus den Bereichen Finanzierung und Immobilien trafen sich, um ihre Strategien zu überprüfen. Als Merger-Fallstudie wurde die Hilton/Stakis-Übernahme in einem Panel nochmals durchleuchtet. Die Konferenz ist eine der etablierten in Europas Hotellerie und wird von Arthur Andersen (Hospitality Consulting Services), American Express, Jones Lang LaSalle Hotels sowie Salomon Smith Barney organisiert, einem Mix aus einem Beraterhaus, einer Corporate Travel Kette, einem Immobilien- und einem Finanzbrokerhaus. Seit über 10 Jahren werden jeweils an dieser Konferenz neue Leitplanken für die Branche gelegt. Mitgesponsort wurde der Anlass von Accor, Radisson SAS, Bass Hotels & Resorts sowie Lancaster Landmark Hotel Co. Ltd. sowie dem Timesharing-Vermittler Interval International. *APK*

ARABELLA SHERATON / Weiteres Hotel in der Schweiz

«Président Wilson» Genf in Franchise

Im Genfer «Président Wilson» ändert ab Januar 2000 die Managementformel. Die ArabellaSheraton Hotelgruppe, Sitz München, übernimmt das Hotel im Franchise-Verfahren. Der Name bleibt, und der 250-Zimmerbetrieb im 5-Stern-Segment an der Seepromade Quai Wilson kommt zur «Luxury Collection» von Sheraton. Die «Luxury Collection» ist eine Ausweitung der Ciga- und ähnlichen Hotels der Luxusklasse, die Sheraton ins Leben rief, nachdem sie die Ciga übernommen hatte.

ArabellaSheraton ist nun recht prominent in der Schweiz vertreten: Das Portfeuille umfasst sechs Hotels, zur Hälfte Ferien-, zur anderen Stadtbetriebe. Die Ferienhotels stehen in Davos und werden momentan renoviert; zwei Stadthotels («Neues Schloss» und «Atlantis») stehen in Zürich. Beim Président Wilson ist die Franchise-Formel neu.

Die ArabellaSheraton Hotels sind ein Joint Venture der Münchner Schörghuber Unternehmensgruppe (51%) und der amerikanischen Starwood H&R (49%). Der Umsatz von ArabellaSheraton betrug 1998 mit 19 Hotels rund 251 Mio. DM. *APK*

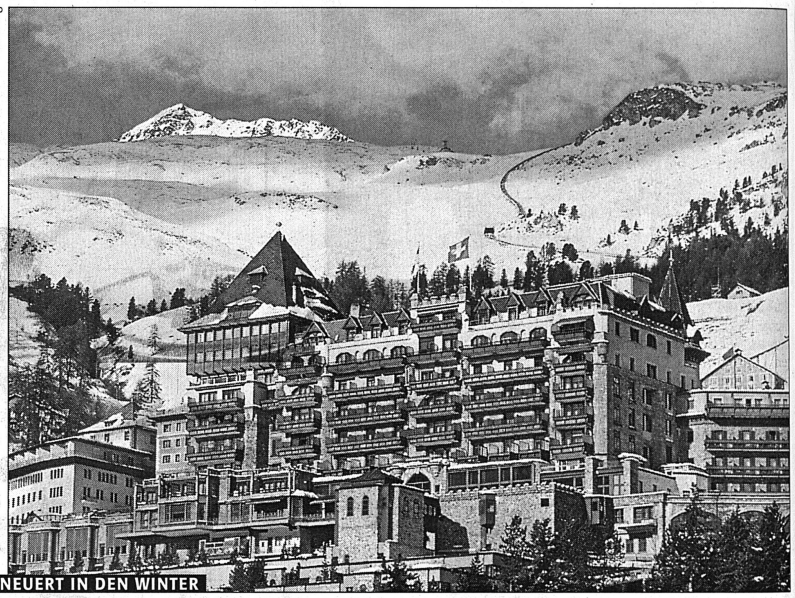
BADRUTT'S PALACE ST. MORITZ / Einen Monat vor Abschluss der ersten Renovationsphase und dem Beginn der Wintersaison werden die Korrekturen an Auftritt und Stil des «Badrutt» merkbar. **KARL JOSEF VERDING**

«Streamlining» statt Altholz

Hauptthemen der ersten Renovationsphase von Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz bis zur Saisoneröffnung am 10. Dezember 1999 sind der Ersatz von Grand Bar und Grill durch das neue Fusion-Food-Restaurant «Le Relais», sowie die Sanierung und Neugestaltung des «King's Club» für die nächtliche Szene.

Das «Streamlining» des bisherigen Stilgemischs unter den althölzernen Bischofsbüsten im Eingangs- und Hallenbereich wird gemäss dem neuen Generaldirektor Roland Fasel in der zweiten Phase der Renovation erledigt werden. Diese läuft ab dem Schluss der Wintersaison bis zum Sommer 2000.

Fotos: zvg



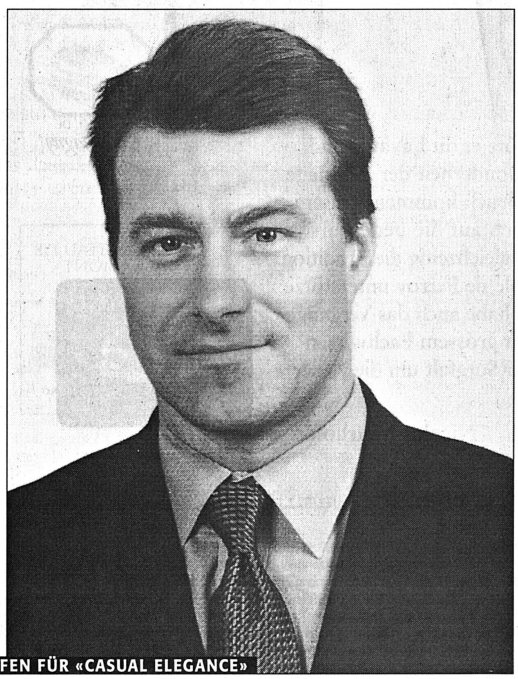
ERNEUERT IN DEN WINTER

Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz erlebt während seiner Renovation einige Stilkorrekturen.

BADRUTT'S BEGREIFT DIE TRENDS SEINER GÄSTE

Die Erneuerung von Badrutt's Palace wird durch die eigenen Planer der Rosewood-Gruppe und durch die Innenarchitekten von Hersh-Bendner Associates aus Atlanta geleitet. Dabei werden Korrekturen an Stil und Auftritt des weitherum berühmten Engadiner Hotels merkbar. Das Projekt wurde durch das finanzielle Engagement des neuen Management-Partners, der exquisiten amerikanischen Rosewood Hotels & Resorts ermöglicht. Etwas mehr als 22 Mio. Dollar stehen für die erste Phase der Renovation zur Verfügung.

Der Generaldirektor des Badrutt, Roland Fasel, der früher schon in Los Angeles für Rosewood tätig war, erwartet «eine nachwachsende Generation einflussreicher Leute» als Gäste im renovierten Haus; «casual elegance», also der lockere teure Stil sei demgemäss angesagt. Auf diese Einschätzung wird das Konzept des Erneuerungsprojekts gegründet. – Badrutt's Palace Hotel würde dann wohl kompatibel mit den Trend-Boutiquen im eigenen Haus und an der ganzen Via Serlas werden. Darauf musste man kommen.



OFFEN FÜR «CASUAL ELEGANCE»

Roland Fasel von Badrutts Management-Partner Rosewood will im Haus die «casual elegance» begrüssen und den Krawattenzwang lockern.

FUSION-TREND-FOOD UND SUSHI OHNE KRAWATTE

Im neuen Restaurant «Le Relais» mit 132 Sitzplätzen, die durch 32 Sitze in einer Bar-Lounge und 9 an der Bartheke ergänzt werden, sollen die asiatische und die klassische europäische Küche zur Fusion zusammenkommen. Ausserdem präsentiert sich hier ein eigens verpflichteter Sushi-Chef. Gleichwohl soll das gestaltete Ambiente des Restaurants eine Belle-Epoque-Atmosphäre stiften.

Allerdings: Es wird das erste Badrutt-Restaurant ohne Krawattenzwang sein, wie Roland Fasel vermerkt. Noch heisst es zwar auf www.badruttspalace.com an die Adresse der Package-Surfer: «Bitte beachten Sie, dass dunkler Anzug und Krawatte in allen öffentlichen Räumlichkeiten (ausser der ‹Trattoria›, der Diskothek ‹King's Club› und der ‹Chesa Veglia›) nach 19:30 Uhr erwünscht sind. Abendanzug für das Diner bei Kerzenlicht empfohlen.» Aber das Konzept des neuen «Relais» als erstes wirkliches Badrutt-Restaurant ohne Binderzwang ist ein Willkommensgruss an den lässig-teuren Stil der Neuen Reichen im St. Moritzer Luxushotel.

NEUE STILPARALLELEN BEI ROSEWOOD UND HYATT?

Rosewoods eigene Planer werden von den Innenarchitekten der Hersh-Bendner Associates mit Zentrale in Atlanta und Büros in Los Angeles, New York und London unterstützt. Es ist die Erwähnung wert, dass diese Gestalter auch für Hyatt International arbeiten, also jene Kette der traditionellen Luxushotellerie, die als erste den Louis-Toujours-Stil bei Neubauten in Tokio und Berlin durch moderne Konzepte namhafter Architekten und Innengestalter ersetzt hat. Dies soll dem Lebensstil jener Zukunftsgäste Rechnung tragen, die jetzt 25- bis 30-jährig sind, und von denen die Logement-Ansprüche der Luxusklasse nach dem Millenniumsstart definiert werden. Hyatts moderne Stilproben sind mit dezidierten Statements seines Präsidenten Bernd Chorengel im Sinne dieser Perspektive versehen.

ALTE GRANDEUR MIT NEUEN ANNEHMLICHKLEITEN

Hansjürg Badrutt als Vertreter der Besitzerfamilie von Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz anerkennt «die Philosophie unseres neuen Partners, den Rosewood Hotels & Resorts. In dieser Allianz werden wir sicherstellen, dass die Grandeur der Vergangenheit sich mit den modernsten Annehmlichkeiten auf eine harmonische Weise verbindet, ab jetzt und in der Zukunft.»

SOMMERPROGRAMM DER EHL / Wer den aktuellen Forschungsstand der Lausanner Fachhochschule für Hotellerie in die Praxis umsetzten will, der sollte sich für die Kursmodule des Sommers 2000 einschreiben. **KARL JOSEF VERDING**

Weiterbildung auf dem neuesten Stand

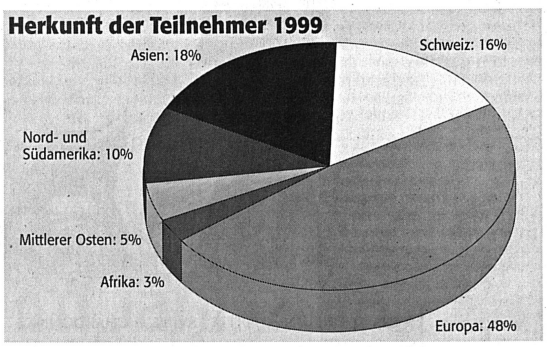
Sie sind zugeschnitten auf die veränderten Herausforderungen des Marktes: die «Hospitality Management Summer Programmes 2000» der Ecole hotelière de Lausanne EHL mit acht Kursmodulen für Direktoren und Abteilungsleiter.

Die Kurse in englischer Sprache, die mit offiziellen EHL-Zertifikaten abgeschlossen werden, sind bis zum 13. Dezember 1999 auch über das «Scholarship Programme» der International Hotel & Restaurant Association IH&RA vergünstigt buchbar, deren Mitgliedsverband der Schweizer Hotelier-Verein ist. (Special Projects Coordinator hierfür bei der IH&RA in Paris ist Ratna Lefort, Telefon 0033 0 1 44899400, Fax 0033 0 1 40367330 oder E-Mail: lefort@ich-ra.com). «Managing change» heisst der erste Sommerkurs vom 17.–21.7.2000. Unsicherheit gegenüber Veränderungen soll durch Kreativität überwunden werden, das Verhältnis zu Gästen, Zulieferern und Shareholders wird verbessert.

RISIKEN BEWÄLTIGEN UND ERFOLGE AUSBAUEN

«Team Leadership» vom 24.–28.7. konzentriert sich auf die menschlichen Ressourcen im Betrieb. – «Financial Tools for Higher Profits» (31.7.–4.8.) soll das Finanzmanagement zugunsten der Wertsteigerung verbessern. – «Yield Management & Customer Care» (7.–11.8.) wird neueste Systeme zur Verbesserung der Performance vorstellen. – «New Restaurant concepts» (24.–28.7.) deckt die wichtigsten Faktoren für F&B auf. – «Menu Strategies» ist eine dreitägige Simulation eines «Restaurant Management War Games» zur Steigerung von Verkauf und Profit (31.7.–4.8.). – «Effective Sales and Marketing in F&B» (7.–11.8.) zeigt erfolgreiche Qualitätsstrategien. – «Effective Training» (14.–18.8.) verbessert die Ausbildungsfähigkeit.

Für weitere Informationen: International Business Development Division (IBD), Ecole hôtelière de Lausanne, 1000 Lausanne 25, Telefon 021 785 13 31/36, Telefax 021 785 13 32; E-Mail: consulting@ehl.ch – Für Anmeldungen online die Website der IBD: www.ehl.ch/ddai/



LESERBRIEF

htr Nr. 42/99, «Psychologen für Gäste und Hotelpersonal»

Das Thema hat mich besonders angesprochen, weil Hotellerie und Psychologie gewichtige Bestandteile meines Lebens sind. Ich bin in einer Hoteliers-Familie aufgewachsen und habe naheliegenderweise eine Laufbahn in dieser Branche eingeschlagen. Von den klassischen Basisstationen kam ich via die Abteilungsleitung über die Geschäftsführung und Selbstständigkeit bis zur Aufgabe als Führungsausbilder und Projektsupervisor in einer Hotelfachschule. Mit 40 Jahren stehe ich nun an der Schwelle zu meiner zweiten Laufbahn als Coach/ Supervisor und Organisationsberater.

Die Hotellerie bringt die verschiedensten Berufe unter ein Dach. Der unmittelbare Gästekontakt, der multikulturelle Mix auf Gäste- wie auf Mitarbeiterseite, all das stellt höchste Anforderungen an die Organisationsstrukturen, an das Management und an die Sozialkompetenz von Führungskräften und Mitarbeitenden.

Wie kommt es, dass gerade in einer Branche, in welcher der Mensch eine so zentrale Rolle spielt, der Mensch sehr oft zu kurz kommt? Warum rennen manche mit wehenden Fahnen auf den Abgrund zu, anstatt professionelle Beratung beizuziehen? Verantwortung wahrnehmen bedeutet heute nicht mehr, selber alles am besten zu wissen und über jedes Detail persönlich zu entscheiden. Es geht vielmehr darum, alle erdenklichen Quellen für die beste Qualität zu nutzen und einen langfristigen Erfolg sicherzustellen.

Es wäre wirklich zu wünschen, dass Psychologen nicht mehr nur die Assoziation mit psychischer Krankheit auslösen, sondern vermehrt als – wie Sie es schildern – «Experten für menschliche Entwicklung» im Sinne einer wertvollen Unterstützung für alltägliche kleinere und grössere Herausforderungen am Arbeitsplatz und im Privatleben entdeckt werden. Ich bin überzeugt, und man spürt die Anzeichen überall, dass die Zeit zugunsten dieser Entwicklung arbeitet.

Hans-Ueli Schlumpf, in-pro-fit / intuitive professional fitness, Winterthur

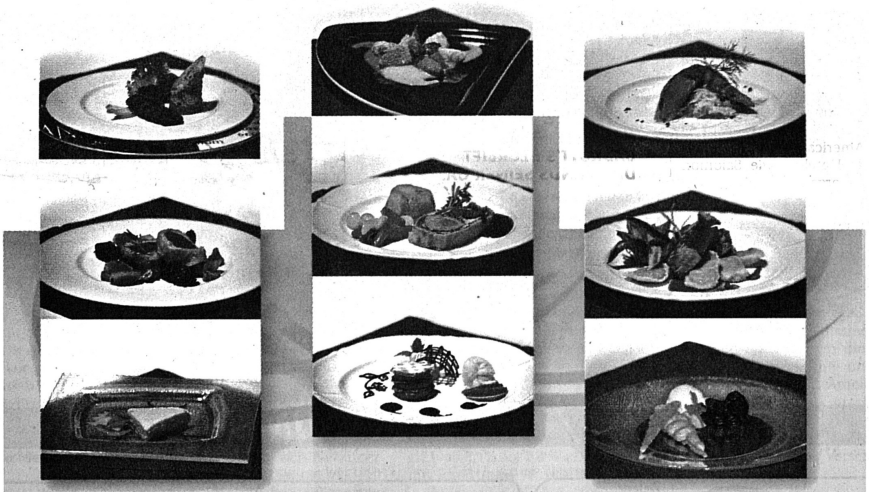
ANGEBOTE

Nach den Hochstaplern nun der Hochadel. Am Mittwoch fand im Art Deco Hotel Montana in Luzern die Theaterpremiere «Winternachts-Traum» statt. Nach dem letztjährigen Theatererfolg über Hochstapler in Hotels inszeniert Regisseurin Esther Huss heuer die Finanzkrise am Hofe König Heinrichs. Ex-Hotelier Hans K. Müller spielt Karl Lager aus Feld bei Deutschland. Das 4-Gang-Menu inklusive Theaterkarte kostet 138 Franken (21. November bis 21. Dezember, Tel. 041 410 65 65). *VY*

Anzeige

hotpot

Wettbewerb für Koch-Lehrlinge



We are the champions

Um Fleisch gings beim **hotpot**, dem 1. Traitafina-Wettbewerb für Kochlehrlinge: Eine Vorspeise, ein Hauptgang mit Rind-, Kalb-, Schweine- oder Lammfleisch sowie ein originelles saisonales Dessert war in der Aufgabenstellung vorgegeben. Im Finale vom 5. Oktober in der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich standen schlussendlich zehn Lehrlinge am Herd. Wir gratulieren allen Teilnehmenden zur kreativen und handwerklich feinen Leistung und ziehen vor den drei Erstrangierten unsere Kochmütze.

2. Rang: Monika Hofmann
Stiftung Schulzentrum SFG, Weggis

Lauwarme Steinpilzterrine auf herbstlichem Salat an Nuss-Essig-Dressing, garniert mit schwarzen Baumnüssen

Lammfilet im Sauerrahmteig Olivenkartoffeln mit Artischocken, Knoblauch und Rosmarin Schalottenkonfit

Schaumschnitte aus Mango und Quark

1. Rang: Stefan Staub
Restaurant Bahnhof, Steffisburg

Tomaten-, Spinat- und Sellerietricotta-Gnocci auf Peperonicoulis mit fritiertem Basilikum

Kalbs- und Lammfilet im Strudelteig, Kräuterjus, gestürztes Kartoffelköpflein und glasiertes Gemüse

Holunder-Japonais mit Gravensteiner-Joghurt-Eis

3. Rang: Colin Kunz
Panorama Restaurant, Steffisburg

Thuner Rauchlachs im Wirzkleid auf Trüffel-Rahmsauerkraut

Kombination von gegrilltem Kalb- und Lammrückenstück mit Balsamico-Jus, Steinpilzravioli, gefülltes Süsskartoffelkörbchen mit Herbstgemüsen

Zwetschgen-Joghurtcrème begleitet von Haselnussgebäck Hagenbuttensauce, Vanille-Toncabohneneis und Dörrzwetschgenkompott

Patronat:

Traitafina natürlich · hotel+tourismus revue · HERMANN HERZER STIFTUNG · Salz & Pfeffer



Traitafina AG, CH-5600 Lenzburg 1 Tel. 062 885 21 21 · Fax 062 885 21 31 · www.traitafina.ch

Besuchen Sie uns an der IGEHO Halle 1.0 Stand Nr. B 70

Le Pichet Mignon!





FENDANT DE SION PETITE ARVINE CHARDONNAY HUMAGNE BLANCHE SAUVIGNON BLANC
DÔLE BLANCHE ŒIL-DE-PERDRIX DÔLE PINOT NOIR DE SIERRE CORNALIN SYRAH CABERNET

PROVINS VALAIS

50cl

Spitzenweine Genuss für Zwei

Postfach - 1951 Sion - Tel. 027/ 328 66 66 - E-mail: info@provins.ch

Publirel Sion



Sound of silence

Das Jahrtausend klingt aus. Die festlichen Ereignisse stehen vor der Tür. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer unvergesslichen Tischatmosphäre. Mit der eindrucksvollen Duni-Weihnachtskollektion, die Ihre Gestaltungsideen bestens in Szene setzt.

Duni
Winter FREUDEN
IGEHO'99
V 40 Halle 1

Duni AG/SA
Letten-strasse 5
Postfach/Case postale
CH-6343 Rotkreuz
Telefon 041/798 01 71
Telefax 041/798 01 72

Leben... Wohnen... wohlfühlen



IGEHO 99
19. bis 24. November 1999
Halle 21
Stand G 23

Möbel für Hotels und Restaurants

offiz. Werksvertretung Schweiz:
Pro Büro AG, 4153 Reinach
Telefon 061 711 99 55, Fax 061 711 99 17

SPANN BÜRO

111627/386450

AUS- / WEITERBILDUNG

Barfachschule Kaltenbach Zürich gegr. 1913

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

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

Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ/Ort:

SC 109404/262595

Spende Blut. Rette Leben.

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

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

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares
FRANZÖSISCH
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-49-279.275
http://www.mellecom.fr/cciel
* Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
* Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
* inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austernfelder etc.)
* Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
* Kochkurse im Périgord · Gourmetreisen

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

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

7. Februar bis 17. März 2000
10. April bis 19. Mai 2000
30. Oktober bis 8. Dezember 2000

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

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

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümligen
english@metzco.ch

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

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

94530/328405

ESTERMANN SCHWERZMANN GmbH
Hoteleinrichtungen + Bedarf

7 neue Modelle!

Hotel-Gästezimmer-Möblierungen

Prestige Rondo Classic Swing Landart Nova Prisma

Verlangen Sie unverbindlich unsere Unterlagen
Tel. 041 361 10 77 – Fax 041 361 10 70
Postfach, 6005 Luzern 14, Hasliraim 1 St. Niklausen

IN IHRER NÄHE!
ZAHNBEHANDLUNGEN UND ZAHNERSATZ
Implantate, Amalgamsanierung, Prothesen, Inlays, Zahnärztliche Chirurgie, Kinder- und Erwachsenen-Orthopädie, Kronen, Brücken
40% KOSTENERSPARNIS
Untersuchung, Beratung, schriftlicher Kostenvoranschlag KOSTENLOS!
Gratis-Info und Unterlagen bei dentesana:
Telefon 0878 802 310, Fax 041 820 07 38

WELTTOURISMUS-ORGANISATION / Internationales Jahr des älteren Menschen

«50plus Hotels»: dynamisch älter

In Lissabon fand kürzlich anlässlich des «Internationalen Jahres der älteren Menschen» eine internationale Konferenz «Seniorentourismus» statt. Einberufen wurde sie von der Welttourismusorganisation WTO, einer UNO-Tochter. Als gutes Beispiel angeführt wurde dabei die österreichischen Hotelkooperation «50plus Hotels», die auch den nationalen Staatspreis für Tourismus erhalten hatte. Österreich griff bereits 1993 auf Initiative des damaligen Wirtschaftsministers Wolfgang Schüssel das Thema «Zukunftsmarkt Senioren» auf. Die Focus Management Consulting hatte die Strategiestudien dazu erarbeitet. Qualitätsstandards wie Gästebetreuung für ein bequemes «Urlaubersleben» oder der Wegfall von Einbettzimmerzuschlägen gelten heute als Mindestkriterien für Hotels, die Mitglieder von «50plus Hotels» werden wollen. Immerhin: 53% aller Sommergäste sind über 50 Jahre alt. Für die künftige Weiterentwicklung des Seniorentourismus werden von der WTO aufgrund der Komplexität neue Wege in der Marktforschung und im Marketing gefordert. Derzeit leben weltweit rund 580 Mio. Menschen, die älter als 60 Jahre sind. 2050 werden es knapp 2 Mia. sein. *APK*

Kontakte: www.50plusHotels.at; E-Mail: info@50plusHotels.at

Ökotaxe für Hotelgäste

Mallorca. Die auf den Balearen geplante Ökotaxe trifft nur jene Touristen, die in Hotels übernachten. Das trifft schätzungsweise zwei Drittel der über 11 Mio. Urlauber. Sie zahlen pro Aufenthalt rund zehn Franken, die direkt für Umweltmassnahmen verwendet werden. Wer innerhalb eines halben Jahres mehrmals wieder kommt, muss nur einmal bezahlen. Wer nicht im Hotel schläft, bezahlt vorderhand nichts, was ebenfalls Ärger ausgelöst hat. *tdt*

ÖHV / Zinsbelastung steigt

Sorge um die Zinsen

Österreichs Hotellerie plagen ähnliche Sorgen wie die Schweizer Branche. Sie ist mit über 140 Mia. Schilling (über 16 Mia Fr.) verschuldet. Steigt die Zinsbelastung wegen der kürzlich erfolgten Leitzinserhöhung um 0,5%, müssen die Hoteliers über 600 Mio. S zusätzlich für ihren Schuldendienst aufwenden, stellte das Präsidium der ÖHV kürzlich fest. Die Europäische Zentralbank hatte kürzlich die Leitzinsen in Euro erhöht, im Frankenbereich sind die Hypozinsen schon vorher zum Teil erhöht worden (siehe htr vom 28. Oktober 1999). Helmut Peter, ÖHV-Präsident, forderte die Regierung auf, die Auswirkung dieses Entscheids ernst zu nehmen und andere Belastungen entsprechend zu verringern und die Rahmenbedingungen zu verbessern: So spricht er von «unsinnigen Bürokratieaufwendungen» und Lohnnebenkosten. *APK*

REZSOLUTIONS / Marken-«Relaunch» mit Schweizer Ambitionen

Mit vielen «Sterling» in die Schweiz

Mit neuem Schwung und Design und zwei Schweizer Mitgliedshäusern präsentiert sich die Marke «Sterling Hotels & Resorts» der Gruppe Rezsolutions. Insgesamt firmieren jetzt 143 Hotels in 28 Ländern unter der Sterling-Flagge, viele von ihnen waren nach dem Ende der Marke «Prima» zu «Sterling» gewechselt. So auch «Kreuz & Post» in Grindelwald und «Dolder Waldhaus» in Zürich. Doch «Sterling» hofft, schon in Kürze die Zahl seiner Schweizer Mitglieder erhöhen zu können. «In Bern, Basel und Luzern sind wir in ernsthaften Gesprächen», freut sich Marianne Ziegner, Director of Development für «Sterling» in Zentraleuropa. Gern hätte sie aber auch noch Häuser in Genf, Montreux und Interlaken dabei.

Die Marke «Sterling» tritt bei keinem der Mitgliedshotels in den Vordergrund. Gesucht werden 4- und 5-Stern-Hotels, wobei letztere sich durch ein jüngeres – «weniger klassisches» – Erscheinungsbild von den «Summit»-Hotels bei Rezsolutions unterscheiden. Häuser bis 100 Zimmer zahlen für ihre «Sterling»-Mitgliedschaft einmalig 3000 US-Dollar, dann jährlich (für Marketing, Broschüren, Aufnahme in den Katalog und andere Leistungen) 18 000 US-Dollar sowie 6% Provision für jede vermittelte Buchung. Mit dem jetzt gestarteten «Relaunch» erhofft sich die Gruppe Rezsolutions eine kräftige Stärkung für die in den USA seit 1988 gut präsentierte Marke. Der Katalog mit dem neuen Gesicht soll aber erst Anfang 2000 erscheinen.

5-STERN-HOTELS «JÜNGER UND MODERNER» MACHEN

Schweizer Hoteliers, so äusserten sich auch andere Verantwortliche bei «Sterling» im htr-Gespräch, seien «für Kooperationen nur sehr schwer zu gewinnen». Leichter war es für die Gruppe, im Raum Asia-Pacific die «Aman»-Hotels, ehemals bei «Leading», zu gewinnen. In Frankfurt soll ab Anfang 2000 das «Main Plaza» direkt am Main dazugehören, obwohl es mit seiner «Tower Suites» und Langzeit-Appartements einen sehr eigenen Hotel-Stil verkörpert. Während «Summit»-Hotels auch weiterhin ihre Mitglieder unter den «klassischen» und «eher konservativen» Hotels suchen will, sollen «Sterling»-Häuser sich als «jünger, frischer, moderner» darstellen. «Sterling» sei «keine Marke im eigentlichen Sinn», sondern eine Kooperation von individuellen Hotels.

Die in London residierende «Sterling»-Europazentrale rechnet mit jährlich 5 bis 10 neuen Mitgliedshäusern. Als Argument für die Mitgliedschaft werden die 15 Verkaufsbüros weltweit, 60 Reservierungsbüros sowie ein Callcenter und die starke Marktposition der Mutterfirma ins Feld geführt. Zur Gruppe gehören neben den «Summit»-Hotels auch die Hotels der Gruppe «Golden Tulip International». *GU*

ÖSTERREICH / Hotellerie setzt trotz hoher Schulden auf Umstrukturierungen. Gleichzeitig zeigen die neuesten 97er Kennzahlen eine Trendwende an. **HERIBERT PURTSCHER**

Investitionsreigen im Jahr 2000

Trotz ihrer starken Verschuldung wird die österreichische Hotellerie im kommenden Jahr rund 20 Mia. Schilling (1,45 Mia Euro/knapp 2,5 Mia. Franken) in Umstrukturierungsmassnahmen investieren. «Nach 18 Mia. Sch Investitionen im Vorjahr wird damit ein neuer Höchstwert erreicht», stellt Michael Raffling, Geschäftsführer des Fachverbands der Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) fest. Das Geld soll vor allem in die Entwicklung neuer Angebotsformen, Kooperationsnetzwerke sowie in regionale Vermarktungsstrategien fliessen.

1999 TROTZ LAWINEN TRENDWENDE

Nach sechsjähriger Durststrecke, die durch einen stetigen Nächtigungsrückgang charakterisiert war, brachte der vorige Winter eine Trendwende. Die diesjährige Wintersaison dürfte sogar noch etwa besser werden, prognostiziert Raffling. Vor allem die «Millenniums-Angebote» und die Bereitschaft der Konsumenten, nach längerer Zeit wieder mehr Geld für Winterurlaube ausgeben zu wollen, lassen einen guten Saisonverlauf erwarten. Die Erträge würden aber nicht zuletzt auch vom Wetter abhängen. Die österreichische Hotellerie habe vor allem bei Marketing und Distribution Aufholbedarf. Horizontale und vertikale Kooperationsnetzwerke, neue Angebotsformen sowie Franchisingsysteme müssten weiter ausgebaut werden.

1997 ERSTMALS WIEDER POSITIV

Gleichzeitig bestätigt der neueste Betriebskennzahlenvergleich aus den Bilanzen von mehr als 900 österreichischen Hotelbetrieben eine Trendwende zum Besseren. Mit über 900 ausgewerteten Hotelbetrieben (5,3% all jener Betriebe, die 12% der Hotelerie-Mitarbeiter beschäftigen) – ist diese Auswertung auch international vergleichbar.

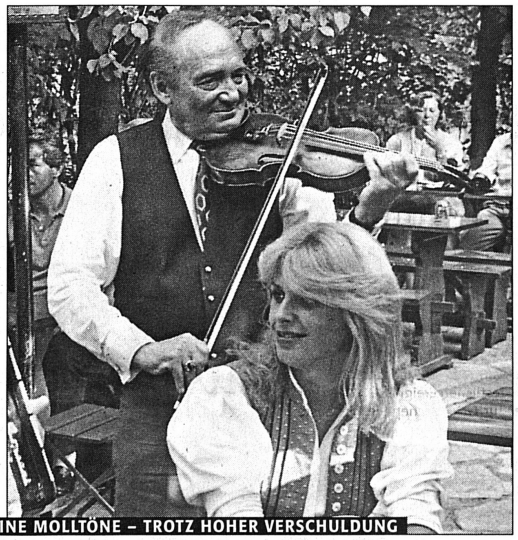


Foto: ÖW/Bartl

KEINE MOLLTÖNE – TROTZ HOHER VERSCHULDUNG

Österreichs Hoteliers machen mit ihren Erneuerungen vorwärts, trotz der eigenen Verschuldung. Die Schweizer Kollegen mögen derweil etwas scheel gucken, denn im Land des Private Banking suchen sie vergeblich nach Geldern für ihre Investitionen.

1997 erwirtschaftete ein durchschnittlicher Hotelbetrieb Gesamterlöse von 3,1 Mio. Schilling (365 000 Fr.), wovon 2,9 Mio. auf betriebliche und der Rest auf betriebsfremde Aktivitäten entfielen. Damit hat erstmals seit sechs Jahren ein Durchschnitts-Betriebe wieder positiv gewirtschaftet.

Der Logementzuwachs 1997 wirkte sich direkt auf die verbesserten Wirtschaftszahlen der Hotels aus. Doch das bessere Ergebnis ergab sich vor allem durch Einsparungen bei Aufwendungen (im Folgenden ausgedrückt in Prozent der Betriebserlöse) für Fremdkapitalzinsen (von 20,7% auf 15,3%), Reinigung (von 4,1% auf 3,1%) und Energie (von 8,1% auf 7,6 %). Die Hotellerie mit ihren rund 17 100 Betrieben erwirtschaftete gesamthaft zirka 53 Mia. Sch (6,2 Mia Fr.). Der Personalaufwand blieb gegenüber dem Vorjahr unverändert.

Der Gross Operating Profit (GOP) der untersuchten Betriebe hat sich 1997 von 8,8 auf 10,6% des Umsatzes verbessert. Internationale Hotelketten erwarten jedoch einen GOP um die 30%. Der verbesserte GOP wird, bei etwa gleichbleibenden Betriebserlösen, vor allem auf die bei der Position «sonstiger Betriebsaufwand» erzielten Kosteneinsparungen zurückgeführt. Damit konnte 1997 der seit Jahren regelmässige Zuwachs des sonstigen Betriebsaufwandes erstmals gestoppt werden.

Die «Rohaufschläge», das heisst die Spanne zwischen Wareneinsatz und Erlösen in den einzelnen Sparten, haben sich ebenfalls verbessert. Der «Brutto-Rohaufschlag Küche» liegt in Österreichs Hotellerie durchschnittlich bei 143%, der «Brutto-Rohaufschlag Keller» bei 330%.

NACH WIE VOR GERINGES EIGENKAPITAL

Als besorgniserregend für den Zustand der österreichischen Hotellerie werden nach wie vor die geringe Eigenkapitalausstattung und der hohe Verschuldungsgrad (Anteil des Fremdam Gesamtkapital) erachtet. Dieser habe sich zwar verbessert, liege aber immer noch bei 45% und entspreche damit ungefähr der Verschuldung des Jahres 1993.

Übernachtungen in Hotels (in 000 LN)

	1991	1994	1995	1996
Österreich	*64 062*	*59 126*	*56 198*	*55 126 (–1.9%)*
Schweiz	*20 365*	*19 669*	*18 386*	*17 283 (–1,9%)*
Deutschland	*29 351*	*27 616*	*28 660*	*29 015 (+1,2%)*
Italien	*65 843*	*76 173*	*84 566*	*87 905 (+4%)*

Quelle: WTO und Statist. Jahrbücher

KURZ UND BÜNDIG

Hotel St. Gotthard integriert das Bristol, Basel. Mit einem mutigen Entscheid hatte der Basler Hotelier Albert Geyer, Chef des St. Gotthard, dass benachbarte, renovationsbedürftige, aber denkmalgeschützte Hotel Bristol 1997 gekauft und für 6,5 Mio. Fr. gekonnt wieder instand gestellt. 40 Zimmer sind so am Centralbahnhof neu entstanden. Das alte, denkmalgeschützte Hotel Bristol mit Granittreppe und prachtvoller Täferstube im Erdgeschoss wurde mit viel Sorgfalt wieder instandgestellt und mit dem St. Gotthard – inklusive einer gemeinsamen Réception – zusammengelegt. 40 neue Zimmer mit modernster Technik und Komfort ausgestattet stehen bereit. «Durch die Zusammenlegung der Hotels entstanden Synergien, die zu geringeren Personal- und zu geringeren Betriebskosten führen», betont Geyer. Das Hotel St. Gotthard – auf den Namen Bristol wird verzichtet – verfügt nun über total 104 Zimmer. Die Geyers setzen auf die Geschäftskundschaft am Centralbahnhof, welche durch die geplante Umgestaltung des Centrabahnplatzes, den Ausbau der Geschäftsbauten (Euroville) sowie des Flughafens (Air Terminal am Bahnhof) zunehmen dürfte. Der Sales/Marketing-Manager Rudi Niescher ist daher optimistisch und gibt als Zimmerpreis für ein Einzelzimmer den Range von 185 bis 280 Fr. und für Doppelzimmer 240 bis 400 Fr. an.

Bereits steht fest, dass Geyer als Präsident des Basler Hotelier-Vereins nächstes Frühjahr zurücktreten und jüngeren Kräften Platz machen will. *IA*

InterCityHotels per Mausklick. Unter der Internetadresse «www.intercityhotel.de» lassen sich von allen 19 Hotels (Deutsche Bahn) Reservationsanfragen, Preise und Informationen abrufen. Wer dann ein Zimmer in einem der Häuser buchen will, wird von der Reservationszentrale zurückgerufen, oder erhält eine Antwort per Fax, respektive E-Mail. Online-Direktbuchungen sollen in Kürze möglich sein. Sowohl bei der Navigation als auch gestalterisch lehnt sich die Website an den neuen Internetauftritt der Deutschen Bahn an. Die Inhalte sind mit denjenigen der Bahn verwoben und werden durch die zielgruppenspezifische Segmentierungsfunktion in das Bahnangebot integriert. *HU*

Pegasus Systems, 3. Quartal 1999. Pegasus, der in Texas niedergelassene Hotellieferant in Sachen Transaktionsprozesse und elektronischem Handel, weist fürs 3. Quartal 1999 einen Nettoeinkommenszuwachs (net revenue) von über 29% aus. Vergleicht man die ersten drei Quartale mit der Vorjahreszeitraum, wuchs das Nettoeinkommen von 20,8 Mio. um 33,2% auf 27,6 Mio. Dollar. Vor allem die elektronische Distribution von Hotelzimmern hat zu diesem Zuwachs beigetragen. Das Reservationsvolumen über Internet wuchs gegenüber dem 2. Quartal um 25%. Im Berichtsquartal wurden über 620 000 Hotelbuchungen behandelt, was rund 150 Mio. Dollar-Hotelverkäufen entspricht. Pegasus unterstützt nun Hotelreservationen auf 57 Websites, inklusive MSN Expedia.com. Das Unternehmen hat auch begonnen, im Kongressbereich Buchungen zu bearbeiten. *APK*

lohnabrechnungen via internet schenken ganz schön ein

e-payroll

www.e-payroll.ch

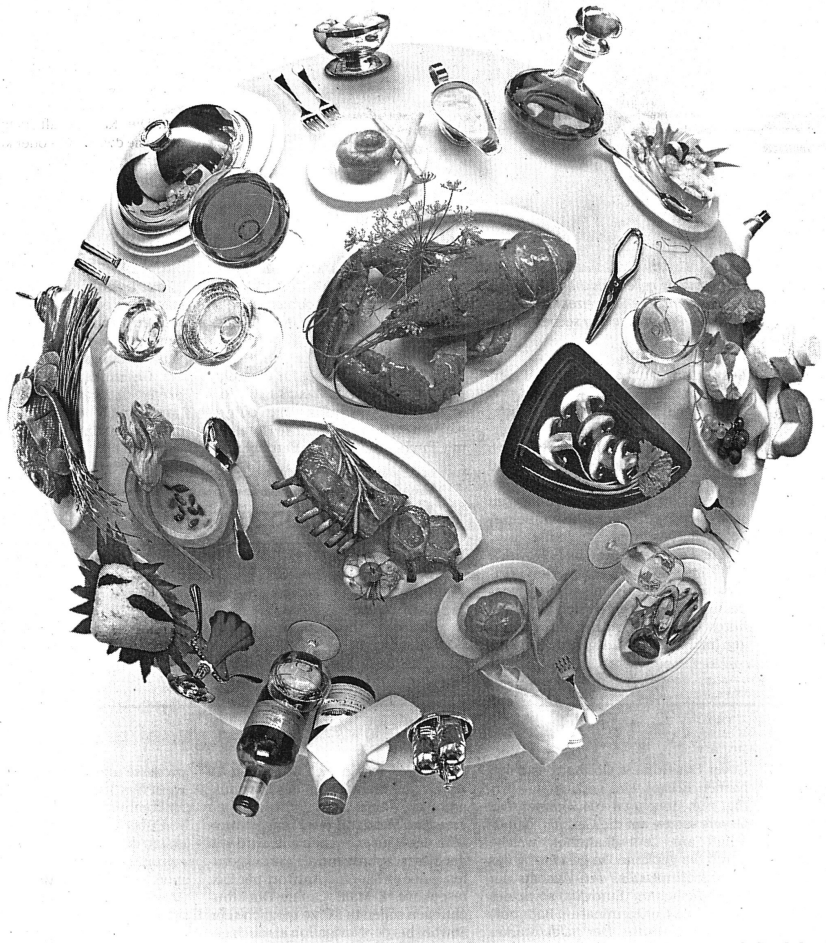
Ab dem 1. Januar 2000 gibt es die Lohnanwendung im Internet. Damit können Sie ohne Vorkenntnisse die Lohnabrechnung, wann und wo immer Sie wollen, einfach und direkt erledigen. Sie benötigen dazu weder ein spezielles Software-Paket noch entstehen Ihnen Einschreibegebühren. Das Einzige, was Sie brauchen, ist ein PC mit Internetanschluss. Die Gebührenabrechnung erfolgt zusammen mit der Überweisung via Post oder Bank.

Das Ganze können Sie vorher testen: www.e-payroll.ch – und los geht's.

einfach • sicher • günstig

SORECO Web Services AG
Ringstr. 7 • 8603 Schwerzenbach
HOTLINE: 0900-901-111
EIN UNTERNEHMEN DER SORECO group

Igeho 99.
Le Salon Culinaire Mondial.



Vom 19. bis 24. November 1999 steht Basel ganz im Zeichen der Gastlichkeit. Die Igeho ist eine der führenden und innovativsten internationalen Fachmessen für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration. Der 4. Salon Culinaire Mondial bildet im Rahmen der Igeho 99 einen besonderen Höhepunkt. Der Salon Culinaire Mondial gehört weltweit zu den renommiertesten Kochkunstwettbewerben und ist alle sechs Jahre der Treffpunkt für Küchenchefs aus aller Welt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Informationen:
Igeho 99, Messe Basel, CH-4021 Basel
Telefon +41 61 686 20 20
Fax +41 61 686 21 88
E-Mail: igeho@messebasel.ch,
www.messebasel.ch/igeho

19.–24.11.1999

IGEHO
Messe Basel.

Lotto- und Tombolazubehör
Glücksräder
Plüsch
Fasnachts und Festartikel
Confiserieartikel
FORTURA AG
4450 Sissach
Tel. 061 976 90 60/Fax 061 976 90 66
WWW.FORTURA.CH
IGEHO Basel, 19.–24. Nov. 1999 Halle 2/2 Stand E35

Unschlagbare Preise . . . Preise . . . Preise . . .
Matratzen Matratzen Matratzen Matratzen Matratzen Matratzen
für Gäste Personal Gruppen (nach Mass)
ab Fr. 98.–
Günstige Entsorgungsmöglichkeiten für Ihre alten Matratzen!
ARTLUX
INFO 062 758 35 66
FAX 062 758 35 67
ARTLUX Wiggermatte 6 6260 Reiden/Mehlsecken

SCHÄTZUNGSABTEILUNG
Gastroconsult AG · Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich
Tel. 01/ 377 54 08 · Fax. 01/ 372 06 64
Wir empfehlen uns als kompetenter und zuverlässiger Partner für:
Aufnahmen – Inventar – Übergaben
Objektabnahmen – Liquidationen
für alle Hotel- und Gastgewerbebetriebe im In- und Ausland
GASTROCONSULT
Votre partenaire compétent, neutre et fiable en cas
Remises ou Reprises d'inventaires
Liquidations
pour tous les hôtels, cafés et restaurants en Suisse et à l'étranger
Tél. 021/ 721 08 09 · Fax. 021/ 721 08 21
Gastroconsult SA · Av. Général Guisan 42 · 1009 Pully
SERVICE ROMAND D'ESTIMATION
92452/240117

EU / Frankreich will wieder GB-Beef

Einigung angekündigt

Während gegenwärtig die EU-Agrarminister in Brüssel über die Kennzeichnungspflicht von Rindfleisch in der EU beraten, scheint eine Einigung im Rindfleischstreit zwischen Grossbritannien und Frankreich in Sicht(BSE-Gefahr).

Gemäss EU-Kreise sollen sich beide Länder auf zusätzliche Sicherheitsgarantien geeinigt haben. Wenn die Regierungen in Paris und London dem Abkommen zustimmen würden, sei der drohende Prozess gegen Frankreich am EU-Gerichtshof hinfällig. Frankreich müsste hohe Bussgelder bezahlen, wenn es sich den EU-Bestimmungen widersetzen würde. Eine von der EU bestimmte Kommission hält es für vertretbar, Rindfleisch aus dem Ursprungsland des Rinderwahns zu exportieren. Inzwischen steigt auch in der Schweiz die Angst der Konsumenten wieder. *CM*

SFG: Ausschreibungen

Berufsprüfungen 2000. Die SFG (neu Hotel&Gastro formation) schreibt die Anmeldungen für die Berufsprüfungen 2000 für Gastronomieköchin/Gastronomiekoch, Restaurationsleiterin/-leiter und Hauswirtschaftsleiterin aus. Die mündlichen und praktischen Prüfungen finden ab März 2000 statt. Anmeldeschluss ist der 20. November 1999. *CM*

Anmeldung und Auskünfte: SFG; 6353 Weggis: Telefon 041- 392 77 77

Speisen im Qualm

TV3: Sendung «Räz». Am Dienstag, 23.11., 20.00 Uhr (Wiederholung Sa. 27. 11., 12.25 Uhr) diskutieren im Studio Wirte, Nichtraucher, Raucher und Behördenvetreter über das Thema Nichtraucher im Restaurant. Die Mehrheit der Restaurantgäste fühle sich durch den Qualm in Restaurants gestört, doch «den Beizern seien die Nichtraucher wurst», heisst es in einer Pressemitteilung. Dabei wünschten drei von vier Gästen strengere Gesetze. *CM*

KANTON URI / Elf Wirte fördern Käseproduzenten

Alpkäsewochen

Am vergangenen Montag haben die erstmals durchgeführten Urner Alpkäsewochen begonnen. Diese werden von elf Urner Wirtinnen und Wirten gemeinsam mit der Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten veranstaltet. Die elf Urner Restaurants und Hotels werden in den kommenden Wochen diverse Sorten des Urner Naturproduktes Nummer eins im Angebot führen. Bei der individuellen Gestaltung der Aktion sind sie weitgehend frei. Mitgetragen werden die Urner Alpkäsewochen auch von Gastro Uri, dem Verband der Urner Wirte. Nicht zuletzt infolge der immer liberaleren Agrarmärkte haben sich die Urner Alpkäseproduzenten entschlossen, für ihr Produkt neue Absatzkanäle zu suchen und Geschäftsbeziehungen zu intensivieren. Erstmals wird mit den Urner Alpkäsewochen in diesem Jahr eine koordinierte Aktion veranstaltet. *DST*

KURZ & BÜNDIG

Pizzaiolo-Wettbewerb an der Igeho. Bereits zum zweiten Mal kämpfen die besten Pizza-Macher um den Schweizermeister-Titel. Ort des Wettkampfes ist in diesem Jahr die Igeho in der Messe Basel. Am Montag, 15. November, werden die Titelkämpfe in den drei Kategorien Pizza Tradizionale (Originalrezepte), Pizza d'Autore (Eigenkreationen) und Schaueinlagen (Pizzaiolo Acrobatico) ausgetragen. *CM*

Schweizer trinken wieder weniger Bier. Der Bierkonsum in der Schweiz ist im Braujahr 1998/99 pro Kopf der Bevölkerung um 1,1 Liter auf 58,8 l gesunken. Noch vor einem Jahr hatte der Konsum leicht zugenommen. Die Schweizer Bierbrauer spekulierten danach bereits über eine Trendwende, welche den seit Anfang der 90er Jahre anhaltenden Rückgang beenden sollte. Diese Erwartungen wurden nun nicht erfüllt. In der Schweiz wurden 1998/99 total 4 211 993 Hektoliter Bier verkauft. Dies entspricht im Vergleich zum Vorjahr einer Abnahme von 1,5 %. Trotz des Rückgangs stieg die Inlandproduktion (+0,6 %) leicht an, weil die Bierimporte (–12 %) stark rückläufig waren. *sda/CM*

Bio-gourmet-guide. Zum Start der Igeho 99 in Basel veröffentlicht die Vereinigung umweltbewusste Gastronomie die neuste Ausgabe der Broschüre «Natur auf dem Teller». Erstmals ist in der neuen Ausgabe ein bio-gourmet-guide integriert. Dieser Guide soll den Gästen dienen, die wissen wollen, woher ein Produkt stammt. Zudem kann der bio-gourmet-guide auch den Einkäufern in der Gastronomie nützliche Dienste leisten. *CM*

Vereinigung umweltbewusste Gastronomie, Halle 2², Stand B 30.

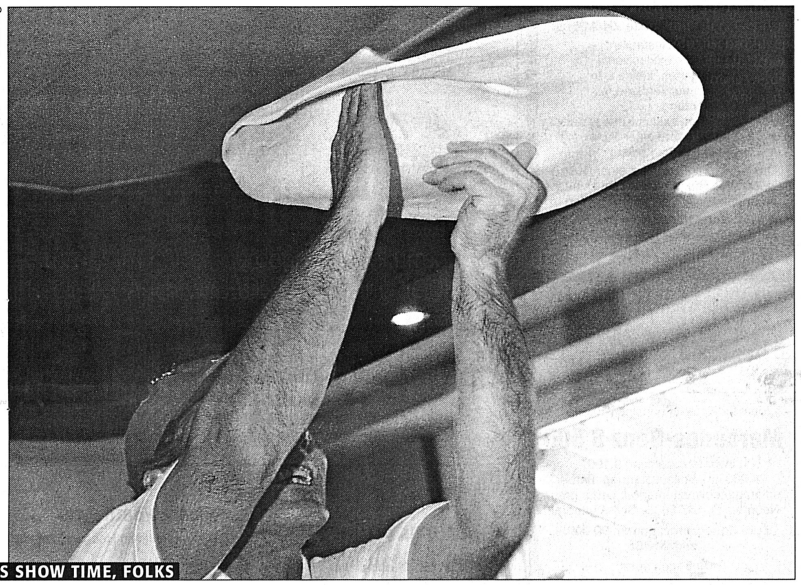
Fritten-Tüte. Die als Falt-Tray bereits bekannte Take-away-Verpackung für Pommes-Frites gibt es neuerdings auch mit Saucenfach. Die Zeiler AG in Köniz hat mit ihrer Idee einen der neun Preise des Schweizer Verpackungs-Wettbewerbs 1999, den das Schweizerische Verpackungsinstitut durchgeführt hat, gewonnen. Die jetzt mit dem «Swiss-Star» ausgezeichnete Tüte wird wie ihr saucenfachloses Vorbild flach geliefert und braucht damit wenig Platz. Das Material, ein mit der nötigen Fettbarriere versehener Karton, ist laut Hersteller zu 100% rezyklierbar. Das Take-away-Produkt ist in zwei Grössen und mit verschiedenen Motiven erhältlich. Dem Kunden wird ermöglicht, die Frites und die Sauce in einer Hand zu halten. *MIW*

Ungewöhnlicher Rettungsversuch. Das einzige Restaurant in der kleinen Luzerner Gemeinde Romoos soll vor dem Sterben gerettet werden. Gesundheitliche Gründe zwingen die Besitzerfamilie Kaufmann, das Hotel-Restaurant Kreuz nach 63 Jahren aufzugeben, schreibt die «Neue Luzerner Zeitung». Nun will der Gemeinderat zusammen mit der Besitzerfamilie den «sozialen wie kulturellen Nabel des Dorfes» mit einer Interessengemeinschaft retten und ruft die Bevölkerung zur Hilfe auf. Ein Bankfachmann bezeichnete einen genannten Verkaufspreis von 1,3 Mio. Franken als «weit überrissen». *VY*

PIZZERIEN / Im härter werdenden Konkurrenzkampf der Pizzerien spielt der Pizzaiolo eine Schlüsselrolle. Auch wird die Ausbildung der Pizzamacher immer wichtiger. **JÜRG STEINER**

Der Pizzaiolo – ein Zaubermann?

Foto: zvg



IT'S SHOW TIME, FOLKS

Ein guter Pizzaiolo nimmt seine Fangemeinde oftmals mit, wenn er den Arbeitgeber wechselt.

Begonnen hat alles mit einem Check des Tessiner Kantonslabors: 1997 stellten die Kontrolleure in 50 Tessiner Pizzerien hygienische Mängel fest, die vor allem darum erschreckten, weil sie leicht vermeidbar gewesen wären. Gastroticino sah sich veranlasst, ein Konzept für eine Aus- und Weiterbildung von Pizzabäckern auszuarbeiten, die nicht nur die Teigherstellung, sondern auch Hygiene und Preiskalkulation beinhalten sollte. Bereits im Mai 1998 anerkannte das Tessiner Amt für Berufsbildung den neu kreierten, 22 ganze Schulungstage umfassenden Ausbildungsgang. Im Juni 1999 erhielten 13 Absolventen im Tessin das erste kantonal anerkannte Pizzaiolo-Diplom der Schweiz.

Antonio Aleo, verantwortlich für die Weiterbildung bei Gastroticino, ist überzeugt, dass die Tessiner Schulungsinitiative den aktuellen Bedürfnissen auf dem Pizza-Markt entspricht – und zwar nicht nur im Tessin, sondern landesweit. Der Pizzeria-Boom sei ungebrochen, weil die Pizza mit ihren tiefen Herstellungskosten dem Wirt eine verlockende Marge verspricht. Sehr im Trend sei es, ein Restaurant zwecks Umsatzsteigerung mit einem Pizzaofen zu ergänzen.

FERTIGPIZZEN WERDEN ZUR KONKURRENZ

Doch der erhoffte betriebliche Aufschwung bleibt oft aus. Denn: Mit der steigenden Zahl von Betrieben – in der Schweiz gibt es mindestens 2600 Pizzerien – verschärft sich die Konkurrenzsituation. Zwar essen 70% der Schweizerinnen und Schweizer mindestens einmal pro Woche eine Pizza – aber nicht mehr unbedingt im Restaurant. Take-away-Anbieter und die Hersteller vorfabrizierter Pizzen für den Heimgebrauch graben den Pizzerien den Markt ab – zumal die Grossverteiler bei ihren gekühlten Produkten, etwa mit dünnerem, knusprigerem Teig, mittlerweile eine signifikante Qualitätssteigerung zu realisieren vermochten. Ein Indiz dafür, dass die Pizza im Restaurant an Boden verliert, ist die «Menu Hitparade», die Gastrosuisse erstellt: 1999 hat es die Pizza, früher noch auf dem Podest, nicht einmal mehr in die ersten Zehn geschafft.

PIZZAIOLO ALS QUALITÄTSGARANT

In dieser Situation, folgert Aleo, muss eine Pizzeria, um kommerziellen Erfolg zu haben, auf Qualität setzen – und für die sorge vor allem der Pizzaiolo. Diesen Trend früh erkannt hat der gebürtige Italiener und frühere Maurer Cosimo Bruno, der in Luzern seit zwei Jahren eine Pizzaiolo-Fachschule betreibt. Bruno hat den Tessiner Ausbildungsgang mitgestaltet, amtet als Dozent – und will weiter expandieren: Am weitesten gediehen ist die kantonale Anerkennung eines Pizzaiolo-Diploms nach Tessiner Vorbild im Kanton Graubünden. Fernziel von Bruno und Aleo ist die nationale Anerkennung durch das Bundesamt für Wirtschaft und Arbeit.

Für Bruno ist die Figur des Pizzaiolo der Schlüssel für den erfolgreichen Betrieb einer Pizzeria. Das Fladenbacken sei ein Handwerk, das samt kulturellem Background sorgfältig erlernt und vermittelt werden müsse. In der angespannten Marktsituation sei es fatal, wenn ein Wirt der Auswahl des Pizzaiolo zu wenig Beachtung schenke. Die Kundschaft reagiere sofort, wechsle das Lokal – oder kaufe die Pizza im Supermarkt und backe sie zuhause. Der Markt scheint Bruno recht zu geben: Die Nachfrage nach Abgängern seiner Schule sei gross, sagt er – und für gute Pizzaiolos, die Shows und Teig-Jonglagen hinlegen, gibt es einen lukrativen «Transfermarkt» auf dem die Stars mit Lohnaufbesserungen von oft 2000 Franken monatlich geködert werden. Ein Monatssalär von 6000 Franken für einen guten Pizzaiolo, der seine Fangemeinde oft mitnimmt, wenn er den Arbeitgeber wechselt, soll an der Tagesordnung sein.

«Molino» will Pizzaioli intern schulen

Die nach eigenen Angaben grösste Pizzeria-Gruppe in der Schweiz, die zur Jelmoli-AG gehörenden Molino-Restaurants, hält von der Richtung des Ausbildungs-Eifers für Pizzaioli nicht besonders viel: Alfred Steiner, Geschäftsleiter der «Molino»-Gruppe, die jährlich drei bis vier neue italienische Restaurants eröffnet, hält auf Anfrage fest, dass «ein guter Pizzaiolo noch lange nicht ausreicht, um erfolgreich eine Pizzeria zu führen. Es braucht viel mehr, das ganze Konzept muss stimmen». Das reiche von der aufwändigen Beschaffung der Zutaten in Italien bis zur Rekrutierung des Personals, das italienisches Ambiente vermitteln müsse. Viele glaubten fälschlicherweise, dass es genüge, einen guten Pizzaiolo in die Küche zu stellen. Die Kundschaft durchschaue aber die schlechte Kopie einer italienischen Pizzeria sofort. Steiner hält die in der Pizzeria-Szene verbreitete Einschätzung, der schweizerische Markt tendiere zur Sättigung, für falsch. Er sieht, sofern die streng am italienischen Vorbild orientierte Geschäftsphilosophie stimme und konsequent umgesetzt werde, ein nach wie vor grosses Wachstumspotenzial.

Gute Pizzaioli, so Steiners Credo, müssen zwingend Italiener sein. Die «Molino»-Gruppe will deshalb der von Cosimo Bruno und vom Kanton Tessin lancierten Ausbildungs-Offensive etwas entgegenstellen: eine eigene Pizzaiolo-Schule. Die «Associazione Pizzerie Italiane» - die massgebende Vereinigung im Pizza-Land Italien, die sich aktiv auch um den Export der Pizza-Kultur in andere Länder kümmert – habe Steiner um eine Zusammenarbeit angefragt. Im Dezember trifft er nun die Verantwortlichen, um das Projekt zu besprechen, in dem ausschliesslich Italiener ausgebildet würden.

Reklame

Zeigen Sie Flagge



Ihr Signet steht für Ihren guten Namen. Wir integrieren es in Ihre Wäsche für Tisch, Bett und Bad.

Die modernste Jacquardweberei Europas kann noch mehr: Ein einziges Motiv über die gesamte Stoffbreite. Faszinierende Effekte in Damast und Doubleface.

Artikel, Masse und Mengen genau auf Sie abgestimmt, innert kürzester Zeit lieferbar.

Führende Häuser vertrauen auf unsere Qualität Made in Switzerland. Zeigen Sie Flagge, denn Sie wissen: ***Textilien sind die Visitenkarte Ihres Hauses.***

Schwob GASTROTEXTIL

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

3/99

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

SOLLTE EIN BETRIEB MEHR UMSATZ ERREICHEN UND/ODER LIEGEN DIE BETRIEBSKOSTEN ZU HOCH?

BRAUCHEN SIE EINE FINANZIERUNG FÜR BETRIEBSÜBERNAHME, UMBAU, NEUBAU, REORGANISATION USW?

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

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

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

IHRE IDEE VOM FÜHREN EINER KLEINEN PENSION KÖNNTE SCHON BALD WIRKLICHKEIT WERDEN. STUDENTEN, WOCHENAUFENTHALTER, PERSONEN IM TEMPORÄREINSATZ, PENSIONÄRE WÜNSCHEN HÄUFIG EINEN WOHNSERVICE AUF ZEIT.

UNSER WOHNHAUS MIT 16 KLEINWOHNUNGEN AN ZENTRALER LAGE, QUARTIER KREUZBLEICHE, IN ST. GALLEN WÜRDE SICH FÜR DEN WOHNVOLLSERVICE BESTENS EIGNEN. 6 GESCHOSSE, LIFTANLAGE IM HAUSE.

VERHANDLUNGSPREIS CHF 1,67 MIO. BRUTTORENDITE 8,3%

INFO UND BESICHTIGUNG ÜBER TELEFON 01/495 70 70, FAX 01 495 70 71

Wir suchen auf Frühjahr 2000

HOTEL GARNI

min. 15 Zimmer

Region Locarno/Ascona/Losone
Offerten unter Chiffre 120250,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern

120250/383681

Ihre Zukunft im eigenen Betrieb !

Als sichere Existenz für kreative Fachleute vermieten wir im Auftrag per sofort o.n.V. das **gediegene**, stilvolle **Gourmet-**

Restaurant «Schwyzerhüsli»

in **Bergdietikon (Grenze ZH/AG)** mit

- 35 Plätzen im Restaurant
- 40 Plätzen im exklusiven Wintergarten, kleine Bar
- 25 Plätzen auf Terrasse mit Beleuchtung
- vornehm, exklusiv ausgestattet
- 3 Zimmern und einer Suite
- genügend Parkplätze

Das Restaurant geniesst einen ausgezeichneten Ruf. Wertv. Inv. muss übernommen werden. Bewerbungen an
A.C.M. Hotel Immobilien AG
Birmensdorferstrasse 55, 8004 Zürich
Beratung, Vermittlung, Finanzplanung

120267/386451

Kreatives Gastro-Paar sucht zu kaufen an wunderschönem Ort irgendwo in der Schweiz

kleines Ferienhotel

Tel. 01 382 55 22

120254/405484

Immobilien:
Jeden Donnerstag
in der
hotel + tourismus revue.

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

NEUER RESTAURATIONSBETRIEB FÜR GEHOBENE ANSPRÜCHE ZU VERMIETEN
CH-MITTELLAND

IN EINEM BEKANNTEN EINKAUFSZENTRUM FÜR GEHOBENE WOHNKULTUR WIRD EIN RESTAURANT EINGEBAUT. DIESES NEUE RESTAURANT SOLL EINERSEITS DIE BESTEHENDE KUNDSCHAFT ANSPRECHEN UND ANDERSEITS NEUE GEMEINSAME SYNERGIEN ENTWICKELN. DAS NEUE RESTAURANT UMFASST TOTAL 140 PLÄTZE UND WIR SUCHEN EIN EHEPAAR, WELCHES IN DER LAGE IST, EINEN ANSPRUCHSVOLLEN BETRIEB MIT GEHOBENEM KULINARISCHEN ANGEBOT UND DIENSTLEISTUNGEN ALS MIETER ZU FÜHREN. DIE UMSATZERWARTUNGEN LIEGEN BEI FR. 1,5 BIS 2,0 MIO.

GERNE ERWARTEN WIR IHRE BEWERBUNG, WELCHE ABSOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WIRD.

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

Wir suchen

für ein neu gestaltetes Gastronomieobjekt im Ortskern einer Kreisstadt im südlichen Baden-Württemberg, das durch seine individuelle Einrichtung unterschiedlichste Zielgruppen anspricht,

eine junge bzw. junggebliebene Wirtepersönlichkeit.

Einen Fachmann, der es versteht, traditionelle Speisegastronomie mit modernem Ambiente zu verbinden. Der mit seinem hervorragenden Service und seiner intensiven persönlichen Beziehung zum Gast die inneren Werte verkörpert, die gute Gastlichkeit ausmachen!

Wenn wir bei Ihnen Interessen geweckt haben und Sie sich zum 1. Dezember 1999 neu orientieren wollen, dann wenden Sie sich an uns.
Hirsch-Brauerei Honer GmbH&Co. KG
z.Hd. Herrn Lemke
Friedrichstr. 34, 78573 Wurmlingen, Deutschland
Tel. 0049 7461 9420

120256/405480

Tourist Resort auf Ibiza

behördlich lizenzierter Betrieb, 1970/71 erbaut, 1994/95 vollkommen renoviert, gehobener Standard (Sat-TV, Klimaanlage mit Heizung etc.), in vollem Betrieb mit 50%-Reiseveranstalter- sowie 50%-Internet-/Individualtourismus, maklerfrei, von privat zu verkaufen.

Kaufvarianten:
- Erwerb der Immobilien
- Erwerb der spanischen Aktiengesellschaft (Eigentümer der Immobilien) oder
- Erwerb der schweizerischen Ltd. im Kanton Zug (alleinige Aktionärin der spanischen Aktiengesellschaft)

Kaufobjekt:
- 29 Wohneinheiten (9 Studios, 11 App. mit einem Schlafzimmer, 9 App. mit zwei Schlafzimmern)
- Parzelle (493,74 m²) mit 300 m² Pool und zugehöriger Liegefläche
- Parzelle (3.360 m²) mit zwei separaten Gebäuden (Réception mit Wäscherei und Personalwohnung sowie Cafeteria mit Bar und Terrasse), Tennisplatz und Grünfläche, rund 2000 m² dieser Parzelle können bei Bedarf noch bebaut werden
- 5 Wohneinheiten (1 Studio, 2 App. mit einem Schlafzimmer, 2 App. mit zwei Schlafzimmern) zu Mitverwaltung und Nutzung

parkähnlicher Garten mit suptropischen Pflanzen und Baumbeständen, ruhige Lage am Fusse eines Berghanges, am äussersten Stadtrand und dennoch zentral gelegen, nächster Strand 700 m, Promenade (Paseo Maritimo) 800 m. Auf Wunsch kann derzeitiges Managment übernommen werden, jedoch keine Bedingung.

Kaufpreis: SFr 2 430 000.– (inkl. Inventar)

Ernsthafte Interessenten mit Kapital (kein Immobilientausch/keine Verpachtung) erhalten weitere Informationen unter:
Fax (0034) 971 342 133 – Fax (0034) 649 457 726
e-mail: dmsibiza@steinweb.net
http://www.homestead.com/spaininvest/indexDe.html

120189/386553

Zu verpachten

In schöner Zürcher Weinländergemeinde, mitten im Dorf

Restaurant

Restaurant : 40 Plätze
Säli : 60 Plätze
Café : 20 Plätze

Junge Familie mit Flair und gastronomischem Konzept, zeigen wir gerne den Betrieb.

Landi Andelfingen
Telefon : 052 301 21 11
Fax : 052 301 21 19

CARONA TESSIN

Zu verkaufen, oberhalb des Luganersee im Zentrum eines schönen Tessinerdorfes, reich an Wanderwegen, in unmittelbarer Nähe der neuen Sportanlage, Freibad und botanischer Garten:

grosses Tessinerhaus

mit Restaurant, Gartenwirtschaft sowie Wohnungen, Personalzimmer und Garage.
Total Fläche: 1110 m².
Gutes ausbaufähiges (z.B. Hotel) Renditeobjekt an bevorzugter Lage.
Interessenten melden sich unter Chiffre 120253,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

120253/405483

Anzeigen

Lager-Liquidation

30	Rattanstühle braun/beige, Geflecht Nylon	Fr. 10.–/Stk.
50	Rattansessel mit Armlehne grün/beige, Geflecht Nylon	Fr. 20.–/Stk.
28	Belle Epoque Stühle, teilweise mit Armlehne, Holz schwarz, Sitzfläche Leder schwarz gepolster	Fr. 30.–/Stk.
25	Salontische 60 x 60 cm, Kunstharz beige, Trompetenfuss	Fr. 30.–/Stk.
4	Bistrotische Ø 50 cm, Marmor	Fr. 50.–/Stk.
6	Runde Gartentische, Ø 130 cm, weiss, Kunstharz, Untergestell Alu	Fr. 50.–/Stk.
18	Nachttischlampen, stehend	Fr. 20.–/Stk.
105	Nachttischlampen	Fr. 20.–/Stk.
25	Wandlampen 2-armig	Fr. 50.–/Stk.
10	Wandlampen 4-armig	Fr. 30.–/Stk.
20	Wandlampen	Fr. 20.–/Stk.
20	Deckenlampen	Fr. 30.–/Stk.
6	Spiegelrahmen Holz geschnitzt, 200 x 200 cm, Rahmendicke 15–20 cm	Preis nach Vereinb.
10	Studioscheinwerfer rund, Ø 60 cm	Preis nach Vereinb.
25	Studioscheinwerfer rund, Ø 40 cm, elektrifiziert 220 W. ideal für «Movie Bar»	Preis nach Vereinb.
1	Stahltresor, ca. 600 kg, B 85 x T 68 x H 165 cm, 12 kleine Fächer, 5 grosse Fächer	Preis nach Vereinb.

Abholpreise, nur Barzahlung.
Interessenten melden sich bitte bei
D. Lüdi, Telefon 041 226 88 33

120249/22667

Ideal für Hotel-Limousinen-Service:

Mercedes-Benz S 500

1. Inverkehrssetzung 9.1997, 28 000 km, Vollausstattung, Farbe smaragdschwarz, Interieur Leder grau, Neupreis Fr. 167 500.–, Swiss Integral.

Zum Sonderpreis von Fr. 90 000.– inkl. MwSt

Anfragen unter
Telefon: 071 313 28 14
Fax: 071 313 28 13
E-Mail: guido.haechler@merbag.ch

120257/405486

CHANCE

Wegen Nichtgebrauchs günstige Gelegenheit!

Nutzen: Steamer
Baujahr: 1990
Marke: «JUNO»
Volumen: 50x55x70
Grösse: 165x85x90

Sfr. 1900.–

gesehen und abgeholt

Hotel Löwengraben
z.H. Frau Mia Isenegger
Löwengraben 18
6004 Luzern
Tel. 041 417 12 12
Fax 041 417 12 11
Mail: hotel@loewengraben.ch

STEAMER

120191/400970

Zu verkaufen:

Fuji Snowmatic Schneefräse

4 Zyl. Diesel, 25 HP, Maschinenlänge 247 cm, Höhe 170 cm, Breite 110 cm, Wurfweite bis 24 m, Heben + Senken der Fräswelle hydraulisch, Getriebe: 6+2 rückwärts. Gummiraupen Breite 23 cm, Gewicht 700 kg, Betriebsstunden 280 (Neupreis ca. Fr. 30 000.–) Festpreis Fr. 9 000.–
Auf Wunsch erhalten Sie Fotos
Tel. 01 312 38 01 / Fax 01 312 38 07
Natel 079 223 38 01

P 120251/405481

Ist ein

Restaurant oder Motel in Kanada

Ihr Traum?

Verlangen Sie Unterlagen von Nelly Hofer
Telefon: 001 519 595 89 67
E-Mail: hofer@perth.net

119606/404939

Martha Ruf
Immobilientreuhand AG
3800 Unterseen
Telefon 033/822 69 55



Verkauft Nähe **Thun**

Landgasthof

Renommierter, gutgehender Betrieb mit bequemer Zufahrt. Gaststube 35 Plätze, Stübli und Antik-Stübli 75 Plätze, diverse kleinere Stüblis total 56 Plätze, Gartenrestaurant 80 Plätze, 60 Parkplätze und Wirtewohnung im 1. Obergeschoss, zusätzlich 2-, 3- und 4-Zimmer-Wohnung im 2. Ober- und Dachgeschoss.

svit

P 120187/87165

Bodensee/Berlingen

Zu verkaufen (kein Hochwasserschaden)

Riegelhaus mit Restaurant

40 Plätze.

Mit 5-Zimmer-Wohnung im 1. OG (Wirtewohnung) und 5-Zimmer-Wohnung im 2. OG. Dachgeschoss ausbaubar.

Separate Parkplatzparzelle.

Interessenten melden sich bei:

Allkonstrukt AG
Liegenschaftsverwaltung
(Herrn W. Pfenninger)
Apollostrasse 6
8032 Zürich
Telefon 01 388 40 44

119778/341177

ZU VERKAUFEN
an bester Lage, Altstadt BRUGG

Hotel Rotes Haus

total neu renoviert.

Der traditionelle Betrieb umfasst: Restaurant, Bar und diverse kleine Säle Konzertsaal und Kegelbahn.
Im Objekt befindet sich eine Bijouterie sowie eine grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung.

Die Chance für ein dynamisches Wirte-Ehepaar!

Postfach 136, 5242 Lupfig

AZ 120197/305715

TOP GELEGENHEIT

Gute Existenz für Wirte-Ehepaar

LIEGENSCHAFT MIT RESTAURATIONSBETRIEB

Beste Lage Nidwalden – Nähe See und Autobahn
Gäste und Personalzimmer

VERKAUF evtl. PACHT

Anfragen unter
Chiffre 120273,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern

120273/405494

In kleinem **Walliser Dorf**
Oberwallis/VS zu verkaufen

Restaurant

Bestehend aus:
EG: Rest. mit Nebenr. 60 Plätze 200 m²
OG: Saal 100 Plätze 290 m²
Sehr günstiger Preis.

Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50

P 114304/382373

Liegenschaft mit Restaurant

in Seuzach, nördl.-Winterthur *zu verkaufen.* 142 Umsatzplätze, 100 Gartensitzpl., 42 P, Personalzimmer, Nebenräume, 5 Wohnungen. Einrichtung betriebsbereit und neuwertig.

Auskunft: 052 232 92 22

Zu verkaufen im Kurort Zurzach
wenige Minuten vom Zentrum entfernt

Pension mit 6 Zimmern und einer 3-Zimmer-Wohnung

guter Kundenstamm vorhanden, ruhige Lage am Rande der Bauzone; erbaut 1971/72; Parzellengrösse 461 m²; VB Fr. 453 000.–

Nähere Auskünfte und Besichtigung:
Edelmann Treuhand + Verwaltungen,
5330 Zurzach
Tel. 056 269 60 60
Fax 056 269 60 61
E-Mail: edelmann.treuhand@pop.agri.ch

P 120272/405493

Per sofort oder nach Vereinbarung zu verpachten:

gutgehendes, kleines Fischrestaurant

am rechten Zürichseeufer

Offerten unter Chiffre 120193,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern

120193/181528

GENÈVE-CENTRE VILLE

important

restaurant réputé

env. 365 m², 160 places
Chiffre d'affaire 3 mio. long bail
loyer raisonnable,
prix élevé justifié par profits

Réponse sous chiffre T 018-606255, à Publicitas S.A., case postale 3575, 1211 Genève 3

P 120275/44300

---

htr

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

«Helft Brände verhüten»

Hotelprospekt. Die Beratungsstelle für Brandverhütung (BfB) hat den Hotelprospekt grundlegend überarbeitet und übersichtlicher gestaltet. Ziel dieses neuen Prospekts ist es, ausändische und inländische Hotelgäste in der Schweiz schnell und in ihrer Landessprache auf Brandgefahren zu sensibilisieren und aufzuklären. *DST*

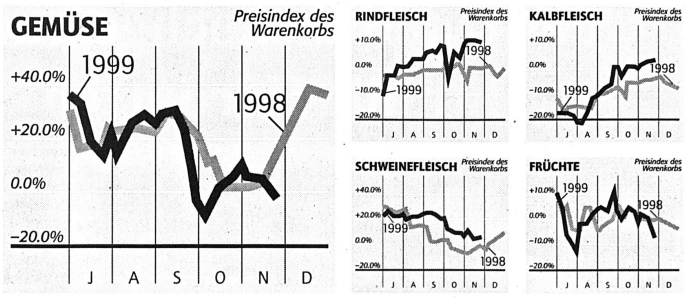
Weitere Auskünfte: BfB, Frau E. Aebischer, Bundesgassse 20, 3001 Bern, Tel. 031 320 22 20, Fax 031 320 22 99, E-Mail: mail@bfb-cipi.ch

DUFTSTOFFE / Gefährliche Chemie

Schlechte Noten

Um schlechte Düfte in Toilettenanlagen oder stark benutzten Räumen zu unterdrücken, kommen häufig künstliche Düfte aus Sprays, Gelen, Kerzen oder Elektroverdunstern zur Anwendung. Doch die chemischen Helfer sind nicht unproblematisch, zeigt eine Untersuchung der deutschen Fachzeitschrift «Ökotest» (Heft Oktober 1999): In 18 von 29 untersuchten Produkten entdeckte das beauftragte Testlabor gesundheitsschädliche künstliche Duftstoffe. Diese reichern sich im Fettgewebe an, einige haben sich im Tierversuch als krebserregend herausgestellt. Ökotest empfiehlt, für gute Luft kräftig zu lüften. In schlecht zugänglichen Orten haben sich getrocknete Blüten bewährt, auf die man ein paar Tropfen ätherische Öle gibt. Diese sind übrigens mittlerweile auch schon aus kontrolliertem biologischen Anbau erhältlich. *PLD*

PRODINDEX 15. 11. BIS 20. 11. 1999 *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



WASSERSPAREN / Armaturen im Badezimmer

Vorsicht geboten

Das Sparen von Energie, Wasser und Verbrauchsmaterialien hat mittlerweile in vielen Hotels zu beeindruckenden Esparnissen geführt. Wassersparen mittels diverser Hilfsmittel wie etwa Luftbeimischern, Reduktionsventilen usw. wird bereits seit etlichen Jahren praktiziert. Es hat sich nun laut Andreas V. Koch, Hotel und Resort General Manager mit 28 Jahren Berufserfahrung, gezeigt, dass zumindest einige dieser Massnahmen in ihrer Anwendung neue Probleme aufwerfen.

HÖHERE BEANSPRUCHUNG DES HEISSWASSERBOILERS

Wenn der Wasserdurchfluss zu weit reduziert wird, ignoriere man lediglich einige der Grundlagen aus Physik und Chemie: Man benötigt immer die gleiche Wassermenge, um beispielsweise Seife oder Shampoo vom Körper zu spülen und dabei soweit zu verdünnen, dass der Gast sich hinterher sauber und frisch fühlt. Mit einem um 50% reduzierten Wasserdurchfluss dauere somit das Abspülen genau doppelt so lange, so Koch. Das führe dann nicht nur zu reduziertem Gästekomfort, sondern auch zu erhöhter Beanspruchung des Heisswasserboilers. Und dies wiederum führt zu erhöhtem Elektrizitäts-, Gas- oder Heizölverbrauch, höherer Abnutzung der Heizelemente durch längere Heizzeiten und bedingt höhere Temperatureinstellungen.

Soweit Badewannenzuläufe mit Wasserreduktionsventilen versehen werden, gibt Koch neben den oben geschilderten Problemen auch noch zu bedenken, dass der Gast die Wanne ohnehin füllen wird und man lediglich einen wegen der längeren Wartezeit unzufriedenen Gast, jedoch keine Wassererersparnis erziele.

Als Lösung des Problems könnten für den Duschbereich zeitgesteuerte Ventile eingesetzt werden, die den Wasserfluss erst nach einer vorab einstellbaren akzeptablen Zeit reduzieren. In allen Fällen sollte der Hotelgast informiert werden, welche Energie- und Wassersparhilfen in seinem Zimmer installiert sind und wie diese funktionieren. Auf diese Weise könne ein Gast zum Beispiel den normalen Wasserfluss in der Dusche wiederherstellen, indem er den Hahn zudreht und nach einer kurzen Weile wieder öffnet. *DST*

KURZ UND BÜNDIG

Regenwasser – neue Broschüre. Regenwasser soll künftig wieder vermehrt im Boden versickern und nicht in die Kanalisation abgeleitet werden. Eine kürzlich erschiene Broschüre des kantonalbernischen Amtes für Gewässerschutz und Abfallwirtschaft zeigt die verschiedenen Möglichkeiten anhand von konkreten Beispielen auf. *DST*

Bezug der Broschüre: Amt für Gewässerschutz und Abfallwirtschaft des Kantons Bern, Reiterstrasse 11, 3011 Bern, Fax 031 633 39 80.

HYGIENE / Menschen mit geschwächtem Immunsystem sind für die Legionärskrankheit anfällig. Fachleute empfehlen bei Bedarf die auf dem Markt vorhandenen technischen Einrichtungen. **PIETER POLDERVAART**

Technik hält lästige Legionellen fern

Im Oktober 1996 waren es zehn Menschen in der Stadt Alcalá de Henares, 25 Kilometer nordöstlich von Madrid, im letzten März zwölf Personen in den Niederlanden: Mit unschöner Regelmässigkeit zeigen gehäufte Todesfälle durch Legionellose, was im Bakterium Legionella Pneumophila steckt. Der Erreger kommt in feuchtem Milieu bei Temperaturen zwischen 35 und 50 Grad Celsius vor und kann schwere Erkrankungen des Atemtraktes hervorrufen. Zu seinen Opfern gelangt das Bakterium vor allem über zwei Wege: Über Tröpfchen, die aus der Dusche als Aerosol eingeatmet werden; und mit Wasserdampf, der den Luftbefeuchtern entweicht.

IMMER MEHR KANTONE WERDEN AKTIV

In der Schweiz wurden 1998 dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) 78 Fälle von Legionellose gemeldet. Acht davon verliefen tödlich, gibt Roy Ewald, Leiter der Abteilung Mikrobiologie am Kantonslabor Basel, zu bedenken. Ewald und sein Institut waren es auch, die dafür sorgten, dass Legionellen seit diesem Frühling für Schlagzeilen sorgten: Im Auftrag des «Kassensturz» kontrollierten sie das Brauchwasser einiger Pflegeheime und Schwimmbäder, die teilweise stark überhöhte Keimkonzentrationen aufwiesen.

Anfang Oktober nun publizierten die kantonalen Laboratorien von Basel-Stadt und Baselland die Resultate einer zweiten Testreihe, in der 141 Institutionen unter die Lupe genommen worden waren: 44 davon wiesen zu hohe Erreger-Konzentrationen auf, vier müssen umfassend saniert werden. Auch andere Kantone haben inzwischen ähnliche Tests veranlasst. Und das BAG gibt in einer kürzlich publizierten Broschüre (siehe Kasten) Empfehlungen ab, wie mit der unsichtbaren Gefahr aus der Wasserleitung umzugehen sei.

BEI SANIERUNG OPTIMUM WÄHLEN

Umstritten ist, ob und wie weit neben den oben erwähnten öffentlichen Gebäuden auch Hotels oder Mehrfamilienhäuser verstärkt beobachtet und saniert werden sollen. Denn für Gesunde, darin sind sich Fachleute einig, ist das Risiko klein. Wenn man jedoch das Problem einfach in den Griff bekommen kann, soll man dies tun, meint Ewald. Kernziel für Spitäler, Altersheime, Heime, Hotels und Sportanlagen sei es, die Boilertemperatur auf 60 Grad Celsius und die Temperatur beim Wasserausfluss an der am weitesten entfernten Stelle auf 55 Grad zu halten. Schon hier sind die Meinungen aber uneinheitlich: Dem BAG reicht eine Temperatur von 50 Grad nach fünf Minuten laufenlassen. Mit der richtigen technischen Aufrüstung ist dies meist ohne viel Aufwand machbar; andernfalls empfiehlt es sich, folgende Punkte zumindest bei der nächsten Sanierung der Wasserversorgung zu berücksichtigen:

- Warm- und Kaltwasserleitung gut isolieren, da auch aufgewärmtes Kaltwasser problematisch ist;
- Warmwasserhahnen nur dort anbringen, wo es tatsächlich notwendig ist;
- Nach Schul- oder Betriebsferien reichlich kaltes und heisses Wasser durch die Leitungen fliessen lassen;
- Boiler wählen, der mit Bodenheizung oder anderem System für eine Zirkulation sorgt, damit der gesamte Inhalt die Zieltemperatur erreicht;
- Boiler mit einer automatischen Uhr wöchentlich auf 80 Grad Celsius aufheizen und so die Legionellen abtöten;
- Spezial-Duschköpfe installieren, die den Wasserstrahl zu grossen Tropfen bilden und so das Aerosol-Problem umgehen;
- Wenn die Leitungstemperatur wegen Verbrühungsgefahr zu hoch ist (etwa in Altersheimen) Mischregler bei 40 Grad Celsius blockieren;
- Spezial-Duschschläuche montieren, die sich selbst entleeren und so nicht Keimboden für Legionellen werden.

Längst nicht alle dieser Massnahmen sind in jedem Grosshaushalt nötig. Was Sinn macht, soll mit einem Sanitärgeschäft besprochen werden, das Erfahrungen in der Legionellenprävention hat.

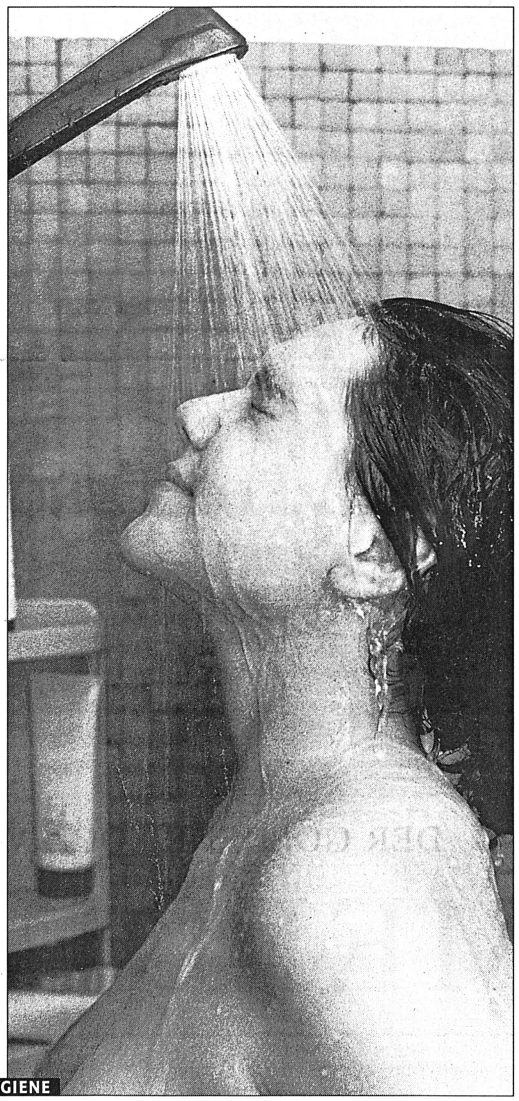
ALTBAUTEN SIND PROBLEMATISCHER

Dass Panik ein schlechter Ratgeber ist, meint auch Thomas Lang, Mitarbeiter im Ressort rationelle Energienutzung beim Bundesamt für Energie (BFE): Lang empfiehlt deshalb, das Objekt nach Zustand und Nutzer zu analysieren: Moderne Gebäude mit relativ kurzen Leitungen sind unproblematischer, während Altbauten, bei denen oft lange und weitverzweigte Systeme immer wieder ergänzt wurden, den Legionellen gute Vermehrungsbedingungen bieten. Die nicht eindeutige BAG-Empfehlung interpretiert Lang so: 60 Grad Boilertemperatur für Spitäler, Alterssiedlungen, Heime oder Sportanlagen; 55 Grad für gewöhnliche Mehrfamilienhäuser; und 50 Grad bei Einfamilienhäusern, betont Lang. Eine weitere Senkung von 60 auf 50 Grad reduziert die Speicherverluste um ein Viertel.

ENERGIESPAREN MUSS KEIN WIDERSPRUCH SEIN

Damit Gesundheitsschutz nicht gegen Energiesparen ausgespielt wird, hat das BFE ein Projekt laufen, das zeigen soll, wie in Zukunft Leitungen in Mehrfamilienhäusern sowohl legionellensicher wie auch energieeffizient verlegt werden können. Die Ergebnisse werden für Sommer 2000 in Aussicht gestellt.

Foto: Niklaus Wächter



HYGIENE

Für Gesunde ist das Risiko relativ klein, beim Duschen an Legionellose zu erkranken.

Information und Test

Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) hat im August eine Broschüre mit überarbeiteten Empfehlungen für die Legionellen-Prävention publiziert. Daneben wird ausführlich auf Epidemiologie, Klinik, Umgebungsuntersuchungen und Bekämpfungsmassnahmen eingegangen. Das Heft ist kostenlos erhältlich bei BBL-EDMZ, 3003 Bern (Bestellnummer 311.355.d, französische Ausgabe 311.355.f). Auskünfte gibt zudem die BAG-Abteilung Epidemiologie und Infektionskrankheiten unter 031 323 87 06, sowie die Internet-Site www.admin.ch/bag.infekt/index.htm

Wasserproben kann man in den meisten kantonalen Laboratorien auf Legionellen untersuchen lassen (rund 110 Franken), günstiger ist das Legionellen-Referenzlabor (zwischen 40 und 80 Franken): Via Ospedale 6, 6904 Lugano, Telefon 091 923 25 22/23, Fax 091 922 09 93. PLD

NOSER-INOX
das Qualitätskochgeschirr für alle Herdarten



Bernard Gothuey, Directeur des Cuisines im Hotel Baur au Lac in Zürich, empfiehlt Noser-Inox Kochgeschirr aus Überzeugung weil:

- es den extrastarken Wärmeleitboden hat,
- es das Design von heute und die Qualität der guten Fünfzigerjahre in sich vereinigt,
- er die handlichen und ergonomischen Griffe und Stiele schätzt,
- es innen und aussen eine feine, hygienische und pflegeleichte Oberfläche hat,
- für alle Kochherde und Rechauds geeignet ist, auch für **Induktion**,
- die Gastronomie oekonomisch denken muss und daher nur erstklassige Produkte im Einsatz haben darf.

Schweizer Fabrikat. 10 Jahre Garantie.

NOSER-INOX

Noser-Inox AG
CH-5452 Oberrohrdorf
Telefon: 056 496 45 12
Fax: 056 496 58 66
E-Mail: noser-inox@hitline.ch
http://www.noser-inox.com

htr
Über Investitionen und Bergstationen.
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

IGEHO Halle 2.0 Stand C54 IGEHO



preiswerte ISDN-Telefonanlagen
GESKO bis ca. 15 Gästezimmer
AGFEO bis ca. 30 Gästezimmer
MITEL bis ca. 60 Gästezimmer
Direktverkauf bis 20% WIR

Münztelefon
Münz- und Kartentelefon
Kartentelefon
Direktverkauf bis Fr. 550.– WIR



telcoma Angehrn + Wyss Co.
Schönenhofstrasse 19, 8502 Frauenfeld
Telefon 052 723 20 00, Fax 052 723 20 09
www.telcoma.ch, E-Mail: info@telcoma.ch

IGEHO Halle 2.0 Stand C54 IGEHO

HOTEL BOUTIQUE

Wussten Sie schon

- dass die SHV Hotel-Boutique über ein umfassendes Materialsortiment verfügt?
- dass wir Sie im Bereich der administrativen Hilfsmittel gerne beraten?
- dass unsere Verkaufspreise sehr günstig sind?

Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

MEDECINS SANS FRONTIERES

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

Jede Geste zählt !

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

Gesucht
in Gastronomie und Hotelerie eingeführte
Handelsvertreter
für den Vertrieb unseres individuellen Systems von
Speise- und Getränkekarten
Kataloge in deutscher u. französischer Sprache vorhanden.
Kontakt: IGEHO, Basel (Halle 2.1 C 09)
oder
Fluhrer Verlag GmbH, Hermannstraße 34, D-33602 Bielefeld
Telefon: +49-521/69432 · Telefax +49-521/176823

Per sofort günstig zu verkaufen
Indoor-Golf-Anlage

neue, moderne Indoor-Golf-Anlage.
Interessenten melden sich für eine Besichtigung unter
Telefon 031 921 43 78
BE 119243/117951

IGEHO 99

?

www.glaeser.ch

DER GOLDENE KOCH VON KADI 2000

ANMELDUNG 2000

Wenn Sie am nächstjährigen Koch-Wettbewerb um den Goldenen Koch von KADI teilnehmen wollen, fordern Sie bitte die Teilnahmeunterlagen an bei der KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte, 4901 Langenthal, Telefon 062 916 05 00.

Vorname, Name

Arbeitsort

Strasse, PLZ/Ort



KADI®
SWISS PREMIUM QUALITY

Bitte Coupon ausschneiden und bis 10. Dezember 1999 an die KADI AG einsenden oder faxen: Telefax 062 916 06 80.

Reibungslose Kommunikation

Swisscom zeigt an der Igeho speziell für die Bedürfnisse von Hotellerie und Restaurationsbetriebe massgeschneiderte Telekommunikations-Lösungen. Teilnehmervermittlungsanlagen (TVA), ISDN, Voicemail oder Inhouse Communications sind nur einige Stichworte zu den Dienstleistungen und Produkten von Swisscom.
Anhand von interessanten Projekten aus der Praxis wird gezeigt, wie umfassende zukunftsgerichtete Lösungskonzepte funktionieren und wie Telekommunikationsfragen im Hotellerie- und Restaurationsbereich individuell gelöst werden. Anhand einer Musterlösung für Réception und Empfang sowie bereits umgesetzten Gesamtlösungen erläutern versierte Fachpersonen gerne Funktionsweise und Vorteile der Swisscom-Angebote.
Halle 2° am Stand D 20

Solis Master 5000 Digital mit LCD-Display

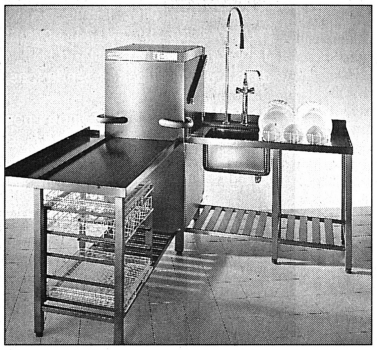
Nun ist sie da: Die Solis Master 5000 Digital mit dem visuellen LCD-Bedienungsdisplay. Das neue Digitalmodell macht die Zubereitung eines Espresso so einfach wie mobiles Telefonieren. Damit die Zubereitung eines Espresso, Café crème oder Cappuccino auch garantiert zum Erfolgserlebnis wird, hat das Digitalmodell der Solis Master 5000 ein beleuchtetes LCD-Display zur visuellen Benutzerführung in sechs wählbaren Sprachen. Das übersichtliche Bedienungspanel zeigt alle Funktionen an und informiert den Benutzer, wenn Wasser oder Bohnen nachgefüllt oder der Satzbehälter entleert werden soll.
Ja, der Alleskönner erinnert sogar an die von Zeit zu Zeit notwendige Entkalkung und Reinigung der Maschine. Bei diesem Solis-Modell sind Kaffee- und Wassermenge genau wie die Temperatur des Kaffees individuell programmierbar. Das Vorbrühsystem kann über Programm ein- oder ausgeschaltet werden.
Halle 2° Stand F 40



Neuer Importeur für belgische Biere

Die Biere der belgischen Interbrew Gruppe werden in der Schweiz neu durch die Ausländische Biere AG mit Sitz in Arlesheim importiert. Interbrew besitzt ein einzigartiges Portefeuille an wunderbaren Biermarken.
Mit den klassischen belgischen Marken Stella Artois (Biersegment Premium Lager Pils), Hoegaarden (Segment Weissbier), Leffe (Segment der kräftigen Abteien- und Kosterbiere), Belle-Vue (Segment der Lambic-Biere mit spontaner Gärung), ergänzt durch die «internationalen» Marken Labatt's blue (Premium Segment aus Nordamerika), Labatt ICE (Segment Eis-Bier) und Rolling Rock (Segment der hellen, leichten US-Biere) konzentriert sich Interbrew auf die Premium- und Spezialitäten-Biere.
Halle 1' Stand B 07





Spültechnik mit Zukunft

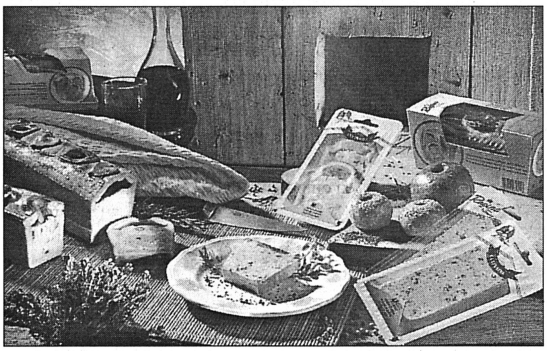
Die Ein-Knopf-Bedienung der GS 502 von Winterhalter garantiert, dass immer richtig gespült wird. Leuchtet der Knopf rot, wird aufgeheizt – das ist morgens der Fall, wenn Sie die Maschine erstmals für den Tag in Betrieb setzen. Kurze Zeit später: der Knopf leuchtet grün. Sie können loslegen. Blau bedeutet: die GS 502 ist an der Arbeit, der Spülvorgang aktiv.
Auf Knopfdruck können Sie auch einen Blick auf die Temperaturen in Waschtank (Spülvorgang) und Boiler (Nachspülung) werfen. So ist die Hygiene gesichert. Weitere Funktionen stehen bei Bedarf zur Verfügung. Das Waschprogramm kann verkürzt (auf 60 sec.) oder verlängert werden (auf 240 sec.).
Für starke Waschkraft sorgen Integralwascharme mit Kollisionsstrahldüsen. Die ergonomischen Haubengriffe sind dabei äusserst praktisch – von jeder Seite kann man gut zupacken und zügig arbeiten.
Halle 1° Stand D 41

Ein ausgewogenes Mineralwasser

Mit einem Gesamtmineralgehalt von 583 Milligramm pro Liter erlaubt es das Mineralwasser Henniez dem Konsumenten, in Form zu bleiben. Es enthält 110 mg/l Kalzium, das die Bildung und den Erhalt der Knochensubstanz fördert. Und seine 18 mg/l Magnesium beschleunigen den Darmtransit und haben eine vorbeugende Wirkung gegen Muskelkrämpfe. Ausserdem erlauben die darin enthaltenen 6 mg/l Natrium und 1,2 mg/l Kalium die Kontrolle über den Wasserhaushalt des Organismus'. Und schliesslich sorgen wertvolle Spurenelemente für die Steuerung zahlreicher Stoffwechselvorgänge im menschlichen Körper.
Mit ihren kohlensäurefreien, leichten und kohlensäurehaltigen Mineralwassern, ihren Fruchtgetränken, ihren Fruchtnektaren und -säften von Granini und hohes C, dem Virgin Cola und dem Virgin Ice Tea bietet die Gruppe Henniez eine umfassende Palette an alkohlfreien Getränken an.
Halle 1' Stand B 05

Neues aus der Zauberküche

Neuheiten, Trends, Convenience, Dienstleistungen. Das sind die Schlagwörter, die unsere Strategie 2000 umschreiben. Gleich drei Firmen möchten Ihnen ihre Konzepte an der Igeho in Basel persönlich präsentieren: Pastinella AG, Oberentfelden, Rieder Catering AG, Wohlen, Le Patron Regina AG, Böckten. Unsere Spezialitäten sind: Teigwaren, Saucen, Tortillas, Pizza, Frühlingsrollen, Menü-Konzepte, Gratins, Sushi, Dim-Sum, Desserts, Pasteten, Terrinen, Frisch-Teigwaren, Brezel usw. An der Igeho bietet sich die Gelegenheit, die drei Firmen «auf einen Streich» zu besuchen. Nehmen Sie einen Augenschein von unseren Köstlichkeiten und informieren Sie sich über die News.
In der Halle 1' am Stand B 70



13 Goldmedaillen für Divino

Divino nahm an der internationalen Weinprämierung Zürich 1999 erstmals teil und wurde sogleich mit 13 Gold- und 21 Silbermedaillen ausgezeichnet. Die Divino, in der alle Weinhandelsinteressen der Feldschlösschen-Gruppe zusammengefügt sind, entstand aus der Integration einer Reihe, über die ganze Schweiz verteilter, alteingessener und renommierter Weinhandelsfirmen. Unter diesen befanden sich zum Beispiel Boissons Bertholet SA, Satigny; Boissons Klaus SA, Givisiez; Brügger von Tobel AG, Bern; F. Lanz AG, Dietikon; Getränke Dienste AG, Dietlikon.
Halle 1' Stand B 48,
Halle 2' Stand A 08



Die Dessert-Zigarre kommt

Die «Villiger Premium No 8», Aromatic Blend, ist die erste Zigarre auf dem Schweizer Markt mit einer Einlage aus reinem Pfeifentabak. Sie eignet sich deshalb hervorragend als Dessert-Zigarre. Sie ist süss-aromatisch im Geschmack sowie leicht im Abgang und führt zu einem neuartigen Rauchgefühl. Mit ihrem angenehm weichen Duft überrascht diese Zigarre eingefleischte wie auch neue Zigarrenliebhaber gleichermassen.
Gefertigt wird die Dessert-Zigarre im Format Señorita. Der Aromaschutz wird durch eine Frischhaltefolie gewährleistet. Verpackt in eleganten 5-er Etuis (2 x 5 und 5 x 5 Stück) sind die Dessert-Zigarren ab sofort im Handel erhältlich.
Halle 1' Stand C 61



Carma – bewährte Topqualität

Carma der Halbfabrikate-Spezialist für kreative Desserts präsentiert sich an der diesjährigen Igeho mit neuen Spezialitäten im Bereich Convenience-Halbfabrikate für Fertiggebäcke.
Stromboli ist ein Haselnussmakronen-Fix, mit welchem man in kürzester Zeit leichte, luftige und schön mürbe «Makrönli» herstellt. Das arbeitsintensive Walzen entfällt, dafür werden ein gleichmässiger Riss und gleichbleibende Qualität garantiert.
Der Name Montblanc steht für exquisite Kokosmakrönli. Das neue Kokosmakronen-Fix, hergestellt aus qualitativ hochwertigen Kokosraspeln, wird mit Wasser aufgeschlagen, dressiert und ausgebacken. Vergessen ist aufwändiges Abrösten.
Die Amaretti-Masse von Carma wird direkt aus dem Gebinde aufs Blech dressiert. Diese rationelle Verarbeitung eignet sich vorzüglich zur Herstellung von kleinen und grossen Amaretti, Konfekt, Spezialitäten.
Auf dem Carma-Messestand können Sie nicht nur die Neuheiten persönlich testen und sich umfassend beraten lassen, sondern auch ein Wochenende im Tessin gewinnen.
Halle 1' Stand C 39

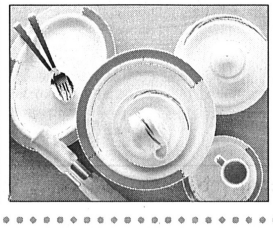


Panfresh – die neue Art, den Durst zu löschen

Verbrauchen Sie mehr als 600 kg CO_2 (ca. 20 grosse Gasflaschen) für kohlensäurehaltige Offengetränkee wie Bier, Mineralwasser und Süssgetränke im Jahr? Und haben Sie genug vom Gasflaschenwechsel? Können Sie beide Fragen mit Ja beantworten, dann ist Panfresh das ideale Gasversorgungssystem für Ihren Betrieb. Panfresh bietet eine innovative und kostengünstige Lösung.
Wir von Pangas präsentieren in Basel an der Igeho die Versorgungssysteme Panfresh und NitroGen 2000. Besuchen Sie uns und informieren Sie sich bei einem unverbindlichen Gespräch mit unseren Experten. Wir freuen uns, Sie an der Messe in Basel begrüssen zu dürfen.
In der Halle 2' am Stand B 50

Joker: rund um die Welt

Joker, die charakteristische, rund Form aus dem Hause Schönwald, erhält mit neuen Dekors ein spannendes neues Aussehen.
«Segmento» ist ein Dekor, das mit den modernen Farbtönen Terrakotta, Vanille und Grau der Form Joker einen grosszügigen, warmen Charakter verleiht. Erreicht wird diese Wirkung durch das Spiel mit Farbsegmenten auf der Tellerfahne, die mit einer wellenförmigen schwarzen Linie zusammengefasst werden.
«Sumi» präsentiert sich mit einer schwungvoll um die Hohlteile gezogenen Zick-Zack-Linie, die sich als malerisches Element auch auf den Tellern wiederfindet. Der zarte Anthrazitton und die an asiatische Schriftzeichen erinnernde Grafik geben der Form eine zeitlose, elegante Note.
Die moderne Interpretation des klassischen «Blau-Weiss»-Themas zeigt das Dekor «Nordis». Dunkelblaue Farbbänder, die durch eine weisse Linie mittig zusammengefügt werden, geben den Tellern ihre Farbkraft.
«Sunny Hill» erhält seine leichte, fröhliche Ausstrahlung durch ein Band aus zartgelben und pastellgrünen Quadraten.
Halle 1° Stand B 46 und Halle 2' Stände C 80 und D 50



IGEHO Halle 2.1 Stand D 30

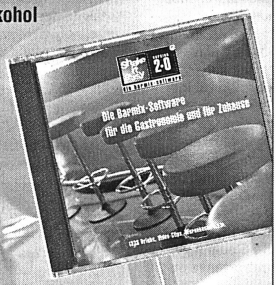
shake it easy version 2.0®
die barmix-software

Die Barmix-Software für die Gastronomie

Wir präsentieren **shake it easy® 2.0**, die ultimative Barmix-Software. Da kann kein Eiswürfel widerstehen.

Besuchen Sie uns in Basel am IGEHO-Stand der Buchecker AG.

Highlights:
- 1333 Drinks mit und ohne Alkohol
- Video-Clips
- 400 Seiten Warenkunde
- Kalkulationsprogramm für Drink-Rezepturen
- Lehrprogramm für Schulungszwecke
- Internet-Links



GastroSOFT GmbH
Wallbach 13, CH-5213 Villnachern
Fon 056 450 11 39
info@gastrosoft.ch, www.gastrosoft.ch

Kündl & Partner, Luzern

neuste Creationen und Trends

Einladung zur IGEHO '99 in Basel
Halle 2[1] - Stand B45

Invitation à la IGEHO '99 à Bâle
dernières créations et tendances

Die Leinenweberei Bern AG präsentiert Ihnen vom 19. bis 24. November 1999, in der Halle 2[1] am Stand B45 die neusten Creationen und Trends Ihrer

Tischwäsche Frottierwäsche
Bettwäsche Küchenwäsche

Nehmen Sie diese Einladung mit und lassen Sie sich überraschen. Ein Besuch an unserem Stand lohnt sich auf jeden Fall.
Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen in Basel.

Tissage de Toiles Berne SA vous présente du 19 au 24 novembre 1999 dans le hall 2[1], stand B45, ses dernières créations et tendances de

nappage linge éponge
literie linge de cuisine

Soyez les bienvenue sur notre stand avec cette invitation et laissez vous surprendre.
Une visite de notre stand en vaut la peine en tous les cas.
Nous nous réjouissons de vous revoir à Bâle.

Leinenweberei Bern AG
Tissage de Toiles Berne SA

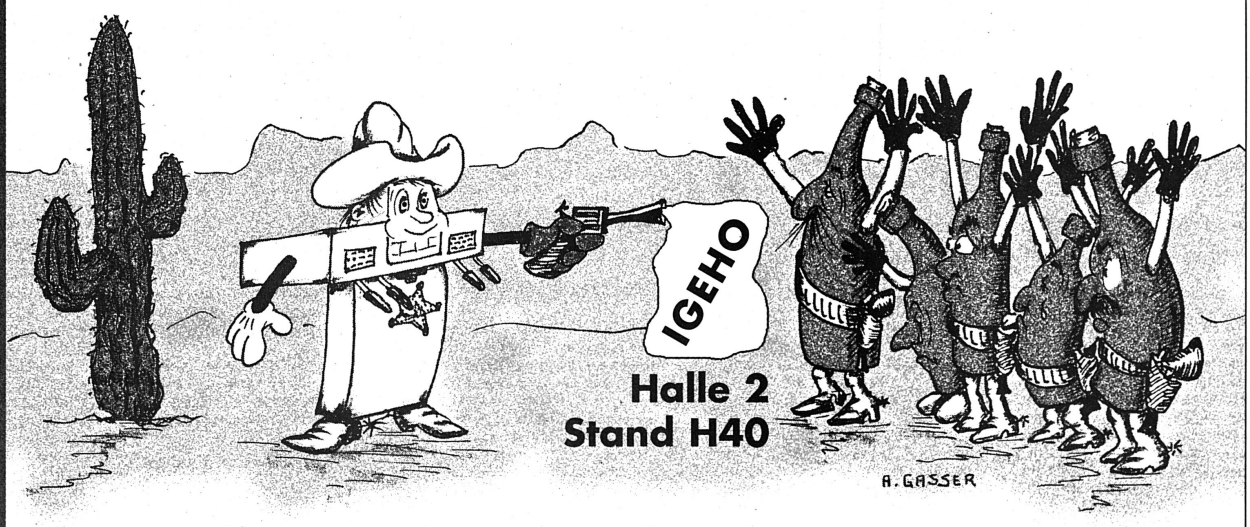
Leinenweberei Bern AG, Wylerringstrasse 46, Postfach 401, CH-3000 Bern 22
Tel. 031 340 85 85, Fax 031 340 85 01 e-mail: LWB@Swissonline.ch

htr

Über Bierpreise und Schnapsideen.

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

vendomat



Ihr Partner für die Ausschank-Kontrolle

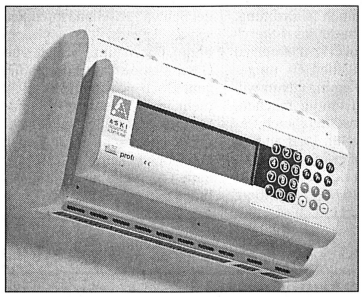
Vendomat AG, Gewerbestrasse 10, 3065 Bolligen-Station, Telefon 031 921 82 22, Telefax 031 921 39 07

Millenniums-Drucker

Epson lässt sich zum Jahreswechsel für trendbewusste Anwender etwas Besonderes einfallen: Der mit internationalen Fachauszeichnungen ausgezeichnete Inkjet-Drucker Epson Stylus Photo 750 Millennium erscheint in einer limitierten Auflage in den Trendfarben Silber und Schwarz.
Hinter dem silbrig-schwarzen Äussern steckt ein Epson Stylus Photo 750, der baugleiche Drucker wie der Stylus Photo 1200.
Der Drucker arbeitet mit Epson-Piezo-Technologie, 6-Farbdruck, erreicht bis zu 1440 dpi Auflösung und variable Tröpfchengrössen für hervorragende Ausdrucke in Farbe als auch schwarz-weiss. Der Drucker kann an jeden PC und jeden Apple Macintosh angeschlossen werden. Homepage: www.excom.ch
Excom AG, Moosacherstrasse 6, Au, 8820 Wädenswil, Tel. 01 782 21 11, Fax 01 782 23 49

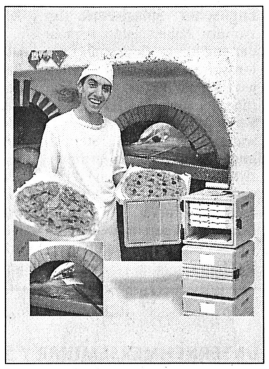
Energie und Kosten sparen

Das neue Energiekontroll-System «ALS-Profi» der Optimatik AG besticht durch innovative Lösungen im Bereich der Spitzenlastoptimierung und der Energiedatenerfassung. Mit der neu entwickelten und patentierten Pulspausen-Steuerung kann erstmals eine stufenlose Reduktion der Leistung herbeigeführt werden, ohne die Verbraucher ganz auszuschalten. Die Energiemanagementfunktionen der ALS-Profi können die Basis für betriebsinterne Energiestatistiken und Kostenstellenabrechnungen liefern.
Die Optimatik AG ist der einzige Anbieter, der für die gelieferten Anlagen eine Risikogarantie über die vorausgesagte Energiekosten-Einsparung abgibt. Zudem kann der Kunde beim Energie-Contracting von einem Energiekontrollsystem profitieren, ohne eine Investition zu tätigen. Die Finanzierung und Amortisation der gesamten Anlage erfolgen problemlos über die eingesparten Energiekosten. Homepage: www.optimatik.ch
Igeho 99, Halle 2° Stand B01



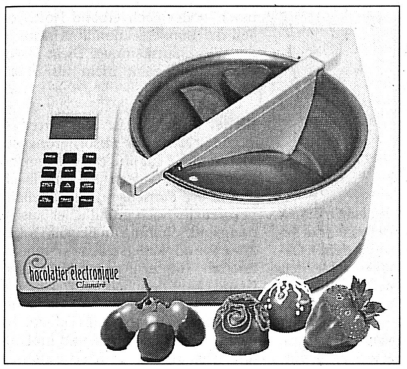
Pizzaport mit HotAccu

Der Küchenspezialist Rieber präsentiert diesen Herbst mit der neuen Generation des Pizzaport und des HotAccu die konsequente Weiterentwicklung im Speisentransport ausser Haus. Der geschlossene HotAccu nimmt Dampf auf, erhitzt sich dabei und gibt diese Wärme während des Transports ab. So wird besonders beim Pizzatransport das Problem der Feuchtigkeit im Speisebehälter gelöst. Der HotAccu besteht aus einem hitzebeständigen Textilbeutel, gefüllt mit Zeolith, einem für Lebensmittel physiologisch unbedenkliches Mineralgestein, das Feuchtigkeit aufnimmt und Wärme absondert.
Für den effektiven Einsatz der HotAccus wurde der neue Pizzaport 2 entwickelt. Dieser spezielle Thermoport mit Raum für 6 Pizzen hat eine eingeformte Bodenmulde. In diese wird der HotAccu eingelegt. Zur optimalen Feuchtigkeitsaufnahme wird ein zweiter HotAccu oben auf den obersten Pizzakarton gelegt. So bleibt die Pizza während des Transports nicht nur warm, sondern auch knusprig. Homepage: www.rieber.de
Igeho 99 Halle 1° am Stand C09



Perfekte Kuvertüre

Der Chocolatier électronique ist die erste Maschine, die es ermöglicht, Schokolade im kleinen Rahmen perfekt und effizient zu temperieren. Das computergesteuerte Gerät eignet sich ideal für das Temperieren von weisser, dunkler und Milchschokolade. Es verarbeitet bereits kleine Mengen ab 100 g und reicht bis zu einer Kapazität von 3 Kilogramm Schokolade pro Stunde.



Das kompakte Gerät temperiert Schokolade auf Tastendruck – mit variablen Schmelztemperaturen – automatisch und ohne ständige Überwachung. Es informiert zudem, wenn die Schokolade bereit ist. Anschliessend kann die Schokolade lange Zeit im temperierten Zustand behalten werden. Das Gerät ermöglicht ein zeitsparendes Arbeiten ohne Abfall auf kleinem Raum.
Temperierte Schokolade ist die erste Wahl für Produkte wie Schokoladenüberzüge, Pralinés, Truffes, Schokoladendips auf Früchten und Bisquits, Dekorationen und Patisserie. Das Temperieren der Schokolade ist ein entscheidender Verarbeitungsprozess, um dem Endprodukt die gewünschte Festigkeit, Konsistenz, Farbe, Glanz und nicht zuletzt Geschmack zu verleihen.
Homepage: www.chocolatier-electro.com
Igeho 99, Halle 2² Stand E69

Internet-Zugang in allen Gästezimmern

Als Messe-Highlight präsentiert Hotelinnovativ mit dem Guestlink-Global erstmals ein voll auf digitaler PC-Basis aufgebautes, interaktives Hotelkommunikationssystem, das Management-, Maintenance- und Guestservices sowie Pay-TV und direkten Internet-Zugang für alle Gästezimmer vereint.
Das Herzstück des neuen interaktiven Hotel-TV-Systems ist ein Computer, der sowohl TV-Informationen als auch digitale Daten aus dem Guestlink Hotel-Intranet und dem weltweiten Internet verarbeiten kann. Beide Informationsarten werden zwischen TV und System-Server mittels eines einfachen Koaxialkabels übertragen. Dank der verbesserten Umgebung können die Menü-Informationen für Dienste über das TV-Bild «floaten» oder gar transparent sein. Über den integrierten TV-Browser werden die Intra-/Internet-Daten für eine optimierte Anzeige auf dem TV-Bildschirm reorganisiert. Volle Integration von TV und Daten-Hardware in einer modularen In-room-Einheit gewährleisten Benutzerfreundlichkeit und gute Bildqualität.
Igeho 99 Halle 2° Stand D46

Echtglas-Duschen einfach reinigen

Echtglas-Duschen sind besonders attraktiv. Allerdings bleibt meist eine kritische Frage offen: Bedeutet die makellose Durchsichtigkeit des Glases nicht ständiges, mühsames Putzen, um die Rückstände von Seife und Kalk zu entfernen? Hier bietet Echtglas gegenüber Kunstglas einen Vorteil, weil es sich leichter reinigen lässt und der Schmutz besser abfliesst. Darüberhinaus gibt es die Sonderausführung Hüppe Anti-Plaque. Diese völlig unsichtbare Beschichtung macht die Glasoberfläche noch glatter, so dass der Schmutz kaum eine Chance hat, sich festzusetzen.
Die Wahl einer Hüppe-Dusche dürfte angesichts der Fülle an Modellen nicht schwer fallen.
Bei der Überprüfung der technischen Qualität in einem Ausstellungsraum des Sanitär-Grosshandels oder bei einem Sanitär-Installateur, wird man rasch von der guten Funktion der unterschiedlichen Dreh-, Schwenk- und Schiebetüren überzeugt sein. Überzeugend ist auch die Gestaltung fast ohne störende Rahmen und Beschläge.
Hüppe GmbH
Schlosserstrasse 4, 8180 Bülach
Tel. 01 872 70 80,
Fax 01 872 70 88
Homepage: www.hueppe.com



Tortelli «Salmone»

Aufgrund des grossen Erfolgs des Tiefkühlprodukts «Pasta fina di Hilcona» wird das Sortiment um die zwei exklusiven Varianten Tortelli «Salmone» und Tortelli «Ricotta e Spinaci» erweitert. Die Sorte «Salmone» mit einer cremigen Räucherlachsfüllung im Safranteig eignet sich besonders für festliche Anlässe. Bislang gab es die vier Geschmacksrichtungen «Provenzale», «Brasato», «5 Formaggi» und «Pomodoro e Mozzarella». Alle Pasta fina-Gerichte werden aus 100% Durumhartweizen hergestellt, sind einzeln gefrostet, individuell portionierbar und im praktischen 4-kg-Karton mit 2x2kg-Beuteln erhältlich.



Kürzlich hat Hilcona als erster Anbieter zwei tiefgefrorene Salate auf den Markt gebracht: Der Makkaronisalat mit Pouletbruststreifen, Sellerie und Karotten an einer würzigen Sauce und der Gemüse-Käsesalat mit Mais, Kürbis und Zucchetti an einer feinen Kräutersauce. Als dritter Tiefkühl-Salat rundet der exotische, fruchtige und frische Fusillisalat mit Melone, Mango, Pfirsich und Ananas an einer leichten Currysauce das Sortiment der Tiefkühl-Salate ab.
Homepage: www.hilcona.ch
An der Igeho 99 begrüsst die Hilcona AG Sie in der Halle 1¹ am Stand C33.

Edle Flaschen für den Osten

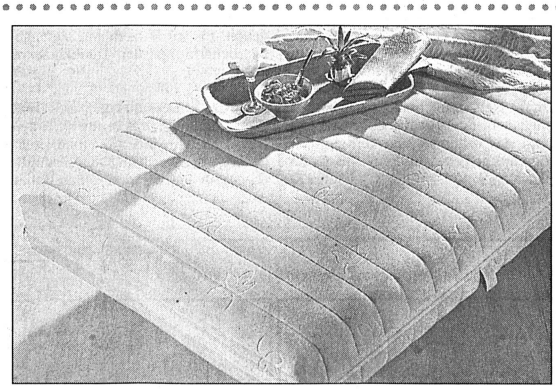
Was geschieht, wenn ein Burgunder Weinhändler und ein polnischer Sportler zusammen ein Unternehmen gründen? Das Resultat ist das Unternehmen Belvédère Helvetia, das weltweit in 35 Ländern präsent ist und Spirituosen und Weine produziert, importiert und vertreibt. Die Erfolgsstory ist rasch erzählt: Belvédère Helvetia wurde 1991 gegründet und realisierte 1997 bereits einen Jahresumsatz von 50 Millionen Franken und rund 6 Millionen Franken Gewinn. Mit der Öffnung des Europäischen Binnenmarktes stieg der Aktienkurs von 30 auf 245 Franken.
Belvédère versorgt die «Emerging Markets» wie Tschechien, Polen, China usw. mit edlen qualitativ hochwertigen Weinflaschen, die mit Serigraphien aufgewertet werden. Auf den Flaschen werden auch historische Persönlichkeiten der Bestimmungsländer abgebildet: Chopin in Polen und Kaiser Tang in China. Die wertvollen Flaschen werden von einheimischen Destillerien mit regionalen Produkten wie Wodka, Sorgho oder Tequila gefüllt.
Die Belvédère-Produkte bringen Tradition, Luxus und Raffinesse in Gegenden, wo solche Angebote bisher fehlten. Heute hat Belvédère 100 Typen im Angebot und verkauft 9,2 Millionen Flaschen in zwanzig Länder.
Igeho 99, Halle 1° Stand A82

Weiterbildung & Jobs

Wer an der Igeho 99 Personalvermittler und -berater oder Informationen zur Weiterbildung sucht, sollte einen Stopp bei Connection 8 machen. Hier gibt es auch Ansprechpartner für Jobs im In- und Ausland. JCW Services, die auf Fachübersetzungen spezialisiert sind, bieten neu auch für das Gastgewerbe das am weitestverbreitete Verhaltens-Profil-Analyse System (VPA) von Thomas International an.
Am Stand vertreten sind auch Jobs & More Basel, Sartori & Associates Los Angeles, SLB Video Basel, Hilton International Basel, Cunnard-Seabourn Cruise Line Oslo, WIPS Basel, Oscar's Feldkirch und IHTTI Neuchâtel.
Igeho 99, Halle 2² (Salon Culinaire), Stand D60 «Connection 8»

Back to the Bases

Die Produktelinie «Back to the bases» von Dream on Comfort (DOC) vereint eine Palette an Bett-Einlegerahmen, die von der hochwertigen, mit vielen technischen Details ausgestatteten Dream-flex-Linie über die ökologische Naturflex-Linie bis hin zur flexiblen Multi-flex-Linie reicht. Bei den Schlafsystem von DOC harmonieren Qualität und Ökologie.
Das Multiflex-Programm gewährleistet guten Liegekomfort zu einem attraktiven Preis. Die Einlegerahmen sind mit elastischen Federelementen und flexiblen Federleisten ausgestattet, die sich dem Körper anpassen.
Die acht Matratzen aus der Linie «Back to the roots» lassen sich je nach Bedürfnis mit dem gewünschten Einlegerrahmen «Back to the bases» kombinieren.
Die Matratze Naturdeluxe vereint ergonomischen Liegekomfort mit der Liebe zur Handwerkskunst. Die Matratzen-Linie «Back to the future» präsentiert acht Matratzen mit einem Kern aus MicroCell-Schaum, der Leichtigkeit mit hoher Stützkraft und Elastizität verbindet.



DOC AG
Mövenstrasse 8, 9015 St. Gallen
Tel. 071 313 90 80, Fax 071 313 90 89
Homepages: www.docnet.ch, www.naturswiss.ch

Bauscher im höchsten Hotel der Welt

Im höchsten und teuersten Hotel der Welt, dem 321 Meter hohen «Burj Al Arab» in Dubai, werden die Gäste in Zukunft exklusiv von erlesenem Porzellan von Bauscher dinieren. Die über 40 000 Einzelteile werden mehr als eine 1 Million D-Mark kosten. Das Porzellan wurde von den Bauscher-Designern speziell für den «arabischen Turm» entworfen.
Der gigantische Hotelkomplex mit 1500 Mitarbeitern soll Ende 1999 eröffnet werden. Gebaut in der Form eines aufgeblähten Segels, erhebt sich «Burj Al Arab» als höchstes Hotel der Welt auf einer künstlichen Insel im Meer. Ein Helikopter-Landeplatz über der 26. Etage sichert die Anbindung an den Dubai International Airport.
Igeho 99, Halle 2¹ Stand C60

Elefanten-Rüssel als Pinsel

Englischer Safari-Park. Im Woburn Abbey Safari Park in der englischen Grafschaft Bedfordshire arbeiten die Elefanten jetzt für ihr Futter. Mit ihrem Rüssel und verschiedenen Farbtöpfen malen sie an einer widerstandsfähigen Staffelei bunte Bilder. Diese erfreuen sich trotz des stattlichen Preises von umgerechnet rund 120 Franken grosser Beliebtheit. Der Park hat bereits mehr als 40 Werke seiner Elefanten verkauft. *tdt/r*

Nassspassen, Seelesonnen, Wellenküssen

Düsseldorf. Die Werber der Reisemarke Tjaereborg verwenden neue Wortschöpfungen. Sie werben mit Worten wie «Wellenküssen», «Seelesonnen» oder «Launeschnorcheln». Urlauber werden aber auch zum «Palmenpeilen» oder «Nassspassen» ermuntert. Geworben wird um «überwiegend jüngeres Publikum», das sich für Reisen im «mittleren bis unteren Preissegment» interessiert. *tdt/APK*

ZÜRICH / Direktionswechsel im Hotel Wellenberg mit Fragezeichen

Die Wellen überschlagen sich

Als Rolf Pederiva per 1. November als Direktor des Hotels Wellenberg in Zürich zurücktrat, war die Welt noch in Ordnung. Der Hotelier hatte das 4-Stern-Geschäftshotel in fünf Jahren zu einem Vorzeigebetrieb umgebaut (85% Belegung). Nun will er sich selbstständig machen. Die Zahlen bestätigte auch Renate Scotoni (48), Ehefrau von Besitzer Anton Eric Scotoni (84), die innerhalb der Scotoni Holding die Apollo AG (Wellenberg und Ascot) operativ führt. Und auch als Nachfolger Carlo Castineira, wie Pederiva Absolvent der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern, den «Wellenberg» übernahm, schien das Geschäftshotel auf Kurs zu liegen. Doch Castineira ist nicht mehr im «Wellenberg». Renate Scotoni bestätigte, wieder auf der Suche nach einem neuen Direktor zu sein. Am Montag hatte Castineira nämlich in der Probezeit gekündigt, weil vertragliche Vereinbarungen nicht eingehalten worden seien. Am 15. Dezember hätte er seinen letzten Arbeitstag gehabt. Doch bereits am Dienstag, 16. November, wurde Castineira überraschend freigestellt. Er hatte zuvor für den Luzerner Grosshotelier Urs Karli fünf Jahre lang das Hotel Martinshof in Solothurn geleitet. Und im «Wellenberg» nehmen die Wellen nicht ab. Bereits haben weitere Mitarbeiter gekündigt. *VY*

ZITAT DER WOCHE

Paul Reutlinger, erfolgreicher Sabena-Sanierer, sammelt VR-Mandate: SBB, Edipresse, Bon appétit Group usw. Ob er da noch Zeit und Ambitionen hat, höhere Funktionen in der SAir Group zu übernehmen? Dazu Reutlinger im «Cash» Nr. 45:

«Die SAir Group muss entscheiden, wie sie mich einsetzen will.»

UNTERNEHMERSEMINAR / 50 SHV-Diplome

In Murten zum ersten Mal gemeinsam gefeiert

Die französisch- und die deutschsprachigen Absolventen und Absolventinnen des Unternehmerseminars des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) haben erstmals an einer gemeinsamen Feier ihr Diplom erhalten. Sie fand kürzlich in Murten – an der Sprachgrenze – im Hotel Vieux Manoir statt. Die beiden Seminarleiter, Nicolas Zapf (Cycle 10) und Peter B. Grossholz (Zyklus 25), moderierten den Festanlass. Das Unternehmerseminar feiert dieses Jahr sein 30-jähriges Bestehen.

Die Diplomierten: Donath Anhorn, Parkhotel Schwert, Weesen; Peter Auf der Maur, Cham; Philipp Baertschi, Kinder Hotel Muchetta, Wiesen; Andreas Bopp, The Art of Gastronomy, Küsnacht; Marcel Bussmann, Hotel Restaurant Cont, Dietikon; Daniel Christen, Immensee; Daniel Durrer, Hotel Steffani, St. Moritz; Andrea Fässler, Hotel Waldhaus, Sils-Maria; Astrid Flück, Hotel Crystal AG, Interlaken; Michael Gähler, Albergo Giardino, Ascona; Natalie Geyer, Hotel St. Gotthard, Basel; Dominique Nicolas Godat, Hotel Kulm, St. Moritz; Jodok Josef Greber, Hotel Dorfpark, A-Götzis; Roberto Grosso Ciponte, Mövenpick Hotel, Lausanne; Urs Gügler, Treff Hotel Regina Titlis, Engelberg; Patricia Guyan, ArabellaSheraton Hotel Derby Davos, Davos-Dorf; Irmela Heinsius, Hotel Adlon Berlin, Berlin; Sonja Hohgraefe, Hotel Merian, Basel; Michael Huber, Mövenpick Restaurant Pfauen, Zürich; Christian Hürlimann, Tenniscenter, Münchenstein; Mirco Iada, Forum Park Hotel, Genf; Jean-Pierre Istre, Mövenpick Hotel, Genf; Nicole Jeannet, CHUV, Lausanne; Matthias Knoche, Mövenpick Hotel Egerkingen, Egerkingen; Robert Lammer, Mövenpick Hotel, Lausanne; Patrick Leu, Mövenpick Hotel Zürich Airport AG, Glattbrugg; Joël Mari, Casino de Saxon, Saxon; Roland Mariacher, Arosa Kulm Hotel, Arosa; Edith Memeti, Hotel Continental, St. Gallen; Ralph Möller, Hotel Adula, Flims-Waldhaus; Daniel Müller, Santa Lucia Bindella, Zürich; Thierry Mundler, Gate Gourmet, Buenos Aires; Remo Neuhaus, Landgasthof Sternen, Muri b. Bern; Rolf Pederiva, Oberlunkhofen; Agnès Piffaretti, Mövenpick, Genf-Meyrin; Richard Plattner, Hotel Saratz, Pontresina; Patrice Salamin, Club Zur Geduld, Winterthur; Thomas E. Schaad, Sunstar Hotel, Grindelwald; Emmerich Scheiber, Gourmet Factory, Zürich; Andrea Scherz, Palace Hotel, Gstaad; Gerhard Schmalhardt, Hotel Viktoria, Hasliberg Reuti; Martin Schmidli, Arosa Kulm Hotel, Arosa; René Schmidli, Schiffs-Gastronomie Vierwaldstättersee, Luzern; Bettina Schmidt, Carlton Hotel, St. Moritz; Samuel P. Schneeberger, Gate Gourmet International, Zürich-Airport; André Schöpfer, Restaurant Gottschalkenberg, Oberägeri; Bernhard Schuster, Hotel Schweizerhof, Bern; Philippe Thuner, Hotel de la Couronne, Morges; Manfred Weilguni, Grand Hotel Park, Gstaad; Karin Zollinger, Mövenpick Hotel Zürich Airport AG, Glattbrugg. *Pd/r.*

DRV / Unverkäufliche Packages und hohe Preise

Zähes Silvestergeschäft

In der Reisebranche der Bundesrepublik Deutschland macht sich Katerstimmung breit: Die zum Wechsel in das neue Millennium angebotenen Silvesterreisen laufen schlecht. Viele der potenziellen Kunden blieben lieber zu Hause als viel zu bezahlen, hiess es auf der kürzlichen Jahrestagung des Deutschen Reisebüro und Reiseveranstalter Verbands (DRV) in Bangkok. Die deutsche Reisebüro-Branche macht verschiedene Faktoren dafür verantwortlich, dass Millenniums-Packages zu Ladenhütern werden. Viele Arrangements, so heisst es, seien deshalb unverkäuflich, weil Leistungsträger wie Hoteliers oder Fluggesellschaften in Erwartung starker Nachfrage ihre Preise überzogen hätten. Auch seien zu hohe Kapazitäten aufgebaut worden, «die nur schwierig abzusetzen sind». Nach Branchenangaben gibt es vielerorts noch genügend Angebote, und das sogar an den vermeintlich überaus gefragten Millenniums-Orten wie New York. *tdt/KJV*

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



Franziska Kamm heisst die neue Front Office Managerin der Hotels Ambassador und Opera in Zürich. Sie arbeitet bereits seit 1997 im Hotel Ambassador. Im Front-Office-Management ist sie die Nachfolgerin von Marco Borer, der ab Dezember die Direktion des Hotels Flüela in Davos übernimmt. *KJV*

Annemarie und **Andreas Götschi**, die für die gesamte Gastronomie der Schilthornbahn AG verantwortlich waren, verlassen Mürren. Die Geschäftsführung des Hotels Alpenruh und des Restaurants Taverne übernimmt ab diesem Winter das Ehepaar **Jasmin** und **Thomas Willem**. Die letzten zehn Jahre arbeitete das deutsche Wirtepaar im Hotel Schönegg in Wengen als Küchenchef und Direktionsassistentin. *SM*

Bruno Oger, Küchenchef der «Villa des Lys», dem gastronomischen Restaurant des Hotels Majestic in Cannes, hat von Gault Millau die Auszeichnung «Küchenchef des Jahres» erhalten. Zuvor hatte er bereits vom Guide Michelin einen Stern, sowie im Gault Millau die Note 18/20 erhalten. *DST*

Dario Fumagalli verlässt das Hotel Eden au Lac in Zürich nach sechs Jahren per Ende November, um eine neue Herausforderung anzunehmen. Seine Nachfolgerin Frédérique Ernst ist bestens gerüstet für den Posten der Direktionsassistentin/Administration: Ausbildungen an der Hotelhandelsschule Akad in Zürich und der Hotelfachschule Belvoirpark. Praktische Erfahrungen hat sie sich unter anderem als Réceptionistin im Hotel Alpenhof Zermatt und als Verwaltungsmitarbeiterin im Steigenberger Hotel Saanen geholt. Bis vor kurzem war sie Sachbearbeiterin bei der Treuhandfirma Rebag. *APK*

Niklaus J. Leuenberger, seit 1992 General Manager des Peninsula Hotels New York, ist Mitte November hoch geehrt worden. Der 1998 vollständig erneuerte Betrieb des dynamischen Berners erhielt die prestigeträchtige «Five Diamond»-Auszeichung. Diese Klassifizierung wird von der AAA (American Automobile Association) vorgenommen und nur an wenige handverlesene Spitzenhotels verliehen. *WK*



Gabriele Maessen, zuletzt im ANA Grand Hotel in Wien als Director of Sales & Marketing tätig, ist seit dem 1. Oktober 1999 bei den Mövenpick Hotels & Resorts als Corporate Sales Director Europe tätig. Gabriele Maessen blickt auf mehr als 15 Jahre Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie zurück: Nach ihrer Ausbildung war die gebürtige Österreicherin in verschiedenen Bereichen europäischer Hotels tätig, wie z.B. im Pariser Grand Hotel Intercontinental sowie im Ritz Hotel Madrid als Assistentin der Hoteldirektion. *KJV*



Yvette Thüring kehrt nach 10 Jahren Lateinamerika und USA wieder zurück zu Swissôtel. Sie übernahm am 1. Oktober die Aufgabe des Resident Managers im Swissôtel Zürich. Sie wird direkt an den Senior Vice President Swissôtel Europe, Meinhard Huck, rapportieren. Yvette Thüring war beim CEM Management in Basel und als General Manager der Oro Verde Hotels (Orotels Switzerland) in Mexiko und Ecuador tätig. Für Swissôtel arbeitete sie in Tianjin und im Head Office in Zürich. *KJV*

Michael Raffling, seit 1991 Geschäftsführer des österreichischen Fachverbands Hotellerie, wird ab 1. Januar Geschäftsführer («Syndikus») der übergeordneten Bundessektion Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer. Raffling folgt auf **Paul Schimka**, der Ende Jahr in Pension geht. Österreichs Kammerorganisation basiert auf Pflichtmitgliedschaft. Dem Fachverband Hotellerie gehören etwas mehr als 20 000 Beherbergungsbetriebe aller Kategorien an. Ebenso wie die anderen touristischen Fachverbände (Gastronomie, Reisebüros usw.) ist der Fachverband Hotellerie Teil der Bundessektion Tourismus in der Wirtschaftskammer. Diese Dachorganisation zählt mehr als 81 000 Mitglieder. *HP*

Walter J. Scheel ist unerwartet gestorben. Nach der Absolvierung der Matura stand für ihn fest, dass er dem Beruf seines Vaters, ein Stahlkaufmann, die Karriere in der Hotellerie bevorzugte. Nach gründlicher Ausbildung und Schulung im Belvoir Park in Zürich und Kaderstellen in renommierten Häusern wie dem Dolder Grand Hotel, dem Bellevue Palace und dem Atlantik Hotel in Hamburg, begann seine Laufbahn als Direktor im Palace, dem Chantarella und im Carlton in St. Moritz. Er blieb weiterhin der Schweizer 5-Stern-Hotellerie treu und leitete anschliessend mit viel Erfolg das Euler in Basel und das Bergues in Genf. Er erntete hohes Ansehen bei seinen Kollegen als der «Zahlenreiter» – und war während vielen Jahren als Obmann bei der Erfa 3. Er beendete seinen Beruf als offizieller Begleiter auf Inspektionsreisen der Leading Hotels of the World. *WOS*

Margrit Kessler vom Hotel Europe/-Restaurant les 4 Saisons in Basel ist bester Commis Rôtisseur 1999. Die junge Grill-Köchin errang den Titel und die Medaille anlässlich des Concours um den «Besten Commis Rotisseur Suisse 99» in Luzern. Organisiert wurde der Wettbewerb von der Chaîne des Rotisseurs. Margrit Kessler kann jetzt am internationalen Meeting teilnehmen. *CM*

Kerstin Bode als Direktorin Sales & Marketing Deutschland, Österreich und Schweiz sowie **Michaela Gessner** als Key Account Manager Corporate Sales haben bei SRS-Worldhotels ihre neuen Aufgaben übernommen. Gessner ist in ihrer Position für die Region Süddeutschland–Schweiz–Österreich zuständig. Die Stellen wurden neu installiert, nachdem SRS-Worldhotels das Key Account Management für alle Mitglieder in der Region Deutschland–Schweiz–Österreich übernommen hat. Bisher wurde das Firmengeschäft durch die regionalen Verkaufsbüro von Steigenberger mit betreut. *KJV*

COMIC

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON HENNIEZ



IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Redaktion:
Chefredaktion: Dr. Peter Kühler (PK).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Tourismus: Christine Künzler (CK), Felix Maurhofer (FM).
Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Thomas Vasvary (VY), Dr. Karl Josef Verding (KJV).
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Gudrun Schlenczek Gasser (GSG), Daniel Stampfli (DST).
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS).

Verlag:
Verlagsleitung: Ulrich Utiger.
Abonnemente: Anna-Lisa Casaluci, Dora Münger.
Stelleninserate: Dominik Chammartin, Fabienne Korous, Martin Welti.
Geschäftsanzeigen: Eva Bürgi (Verkaufsleitung), Christof Ramseier, Erich Weber, Marc Moser.

Druck:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Auflage:
14'735 Ex. WEMF-beglaubigt,
22'000 Ex. Vertriebsauflage

Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.10,
Jahresabonnement Fr. 138.–

ISSN: 1424-0440

Kontakte:
Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.) Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
Stelleninserate: Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
Geschäftsanzeigen: Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
Internet: http://www.htr.ch

Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



GASTROFORUM / Une trentaine d'hôtelières se sont réunies en séminaire à La Chaux-de-Fonds. PAGE 3



SWISSAIR / La compagnie suisse simplifie les réservations grâce à la billetterie électronique. PAGE 5

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

INTERNET / Un nouvel outil pour le tourisme suisse

«Rêvez, planifiez… Partez!»

Alors que le commerce électronique, l'«e-commerce» dans le jargon d'Internet, connaît partout une croissance exponentielle, Suisse Tourisme ne pouvait manquer le créneau, il a lancé ce mardi à Zurich son nouvel outil privilégié: www.MySwitzerland.com, un site Web basé sur la personnalisation du contact et de l'accès.

Le principe: permettre à chaque visiteur du site de se concocter un programme sur mesure auquel il pourra revenir grâce à un mot de passe et qu'il pourra, le cas échéant, augmenter et actualiser à son gré jusqu'à la réservation finale… espérée. Ainsi, l'hôte virtuel pourra se renseigner via son lien privilégié, combiner et planifier lui-même ses vacances virtuelles avant de les concrétiser. L'objectif de ce véritable «portail» touristique suisse est de «s'assurer une position de pointe dans le domaine des nouvelles technologies de service», a indiqué Jürg Schmid, le nouveau directeur de Suisse Tourisme. «Et, à terme, bénéficier de ces nouvelles possibilités pour accroître l'attractivité des destinations suisses avant, bien sûr, de concrétiser et de transformer ces contacts privilégiés (le «marketing one-to-one») en visites.» Mais si cette première opération contribuera à renforcer l'image – et le rêve – de la Suisse, «le lancement de MySwitzerland.com ne sera qu'un début», a précisé Urs Eberhard, responsable du marketing client. Suisse Tourisme ne compte pas en rester là.

L'APPROCHE DIRECTE SERA BIENTÔT AFFINÉE

L'approche directe des différents groupes sera encore affinée par la constitution de communautés virtuelles. Elles permettront aux participants d'échanger des souvenirs de vacances et de se motiver réciproquement en vue d'un séjour en Suisse. Des forums, devraient ensuite devenir des lieux d'échanges, animés par des «modérateurs» et des animateurs de Suisse Tourisme. Ils deviendront le lieu où abondent les informations et les tuyaux sur les vacances en Suisse.

Les «chats» (outils de discussion en direct) souligneront enfin le caractère interactif du site, alors qu'une «Auction Tool» (vitrine d'enchères) constituera une raison supplémentaire pour les acheteurs impulsifs de consulter MySwitzerland.com. Avec un autre outil, le «Dynamic Packaging» qui permettra des offres actualisées et personnalisées sur le Web, tous ces outils devraient être disponibles sur le site dès le printemps prochain. *JJE*

SALONS TOURISTIQUES / La 17e édition du Workshop de la LNM a été riche en nouveautés. La LNM y a en effet présenté son nouveau nom et son nouveau logo. **LAURENT MISSBAUER**

L'image de la LNM a été recentrée

Le moins que l'on puisse écrire, c'est que le 17e Workshop de la LNM (Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat), organisé les 9 et 10 novembre sur deux bateaux amarrés dans le port de Neuchâtel, a été riche en nouveautés. Primo, la LNM ne s'appelle plus LNM, mais Navigation. Secundo, le Workshop a pris le nom de Forum et ne se déroule désormais plus que sur deux jours contre trois précédemment. Tertio, la traditionnelle croisière de l'après-midi a fait, pour la première fois, une escale auprès de l'un des 40 exposants touristiques, en l'occurrence le Château de Grandson avec notamment sa collection d'armes anciennes, sa chambre de torture et son musée de l'automobile.

Derrière ces différentes nouveautés, on reconnaît la griffe de Denis Wicht, le nouveau directeur de la compagnie, qui a succédé le 1er avril à Claude-Alain Rochat. Denis Wicht (46 ans), ancien chef de service au Département des transports et de l'énergie du canton de Fribourg, avait en effet annoncé au mois d'avril qu'il entendait recentrer l'image de la société. Force est de constater que ce «recentrage» a bien eu lieu et qu'il s'est avant tout traduit par une nouvelle appellation, un nouveau logo et un nouveau slogan.

«LNM ÉTAIT UN NOM INCOMPRÉHENSIBLE»

Yvan Forney, technicien en publicité, a expliqué dans un document de treize pages que «LNM était un nom pour une société que personne n'arrivait à expliquer et qui était incompréhensible pour la plupart des gens.» Selon Yvan Forney, l'appellation LNM ne s'associait pas à la société de navigation. Elle la banalisait et ne révélait pas son activité essentielle. Cette dernière apparaît au contraire immédiatement avec la nouvelle appellation Navigation. Il s'agit de surcroît d'un nom multiculturel et compréhensible dans toutes les langues.

«L'appellation LNM était incompréhensible par une majorité de gens, notamment les Suisses alémaniques. Or, 62% de notre clientèle provient justement de Suisse alémanique», souligne Denis Wicht. Quant au nouveau logo, en lieu et place du cygne qui surplombait les trois lettres LNM, il représente désormais l'étrave stylisée d'un bateau qui glisse sur trois vagues de couleurs censées symboliser les trois lacs de Neuchâtel, de Morat et de Bienne. Y aurait-il donc une fusion dans l'air avec la BSG, la société de navigation sur le lac de Bienne? Cela est encore de la musique d'avenir. Pour l'instant, Denis Wicht évoque le travail en commun qui a été élaboré en vue de la future exposition nationale, ainsi que différentes possibilités de collaborer tant au niveau du marketing qu'au niveau de l'entretien des bateaux.

Photo: Laurent Missbauer



DENIS WICHT

Le nouveau directeur de la LNM, désormais dénommée Navigation, a expliqué aux participants du workshop la nouvelle image de la société.

BIENTÔT UNE ESCALE À ESTAVAYER-LE-LAC ?

Ces changements d'appellation et de logo ont été également accompagnés par un changement du slogan. L'ancien slogan, «Le paradis sur l'eau» faisait référence à une promesse irréalisable qui sous-entend un état métaphysique découlant d'une fin terrestre, a expliqué Yves Forney. Il a ainsi été remplacé par le nouveau slogan suivant: «Le plaisir sur l'eau». «Ce nouveau slogan est mieux adapté aux capacités de la navigation. Son concept réaliste lui permet de fonctionner en tout temps sans contrainte. Le plaisir est quotidien et ne dépend pas de considérations morales ou physiques…» La nouveauté la plus significative du Workshop de la LNM, désormais appelé Forum Navigation, a cependant consisté à intégrer une escale lors de la traditionnelle croisière qui réunit l'après-midi les 40 exposants touristiques et les quelque 200 visiteurs et autres invités. «Il s'agit là d'un changement dans la continuité», reconnaît Denis Wicht. «Cette escale est censée développer l'engagement des participants et des offices du tourisme. Le Forum Navigation est une excellente plate-forme de communication et cette escale est une invitation à nos partenaires afin qu'ils exploitent encore mieux cette plate-forme. Cette fois-ci, il s'agissait de Grandson. L'an prochain, nous pourrions très bien faire escale à Estavayer-le-Lac avant de nous arrêter à Morat et pourquoi pas à Bienne en 2001, en 2002 ou en 2003», conclut Denis Wicht.

LNM
SOCIETE DE NAVIGATION SUR LES LACS DE NEUCHÂTEL ET MORAT SA

Navigation
Lacs de Neuchâtel et Morat SA

LE CYGNE A CÉDÉ SA PLACE À L'ÉTRAVE

Le nouveau logo (à droite) représente l'étrave d'un bateau qui glisse sur l'eau.

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-Dalcroze 7
1204 Genève, 022/718 44 77
A new world at work

dialock
HÄFELE
La marque du système de fermeture intelligent
• sans contact – radiocommandé • polyvalent – sécurité d'avenir
• totalement programmable
Häfele Schweiz SA, 1023 Crissier
Sous-Riette 15, Tél. 021 632 81 81, Fax 021 632 81 82, e-mail crissier@haefele.ch

SCH SGH SCA
Société Suisse de Crédit Hôtelier
Votre partenaire compétent pour
• le financement
• le conseil
• la révision
dans l'hôtellerie
A votre disposition sur Internet également
http://www.sgh.ch
Merci de votre visite!
120024/81558

Qualité
SIROCCO KAFFEE
seit 1908
A. KUSTER SIROCCO-KAFFEE AG
8716 Schmerikon SG
Tel. 055 286 31 31

HOTELA

PROCHE DE VOUS

Une relation personnalisée en toute simplicité

IMMER FÜR SIE DA

Unser Weg zu Ihnen: einfach und persönlich



FR/GE/NE/JU/TI
Andréa Rochat
✆ 021/962 46 50
Fax 021/966 48 39



BS/BL/AG/SO/
SG/TG/AR/AI
Nicole Weibel
✆ 021/962 47 12
Fax 021/966 48 63



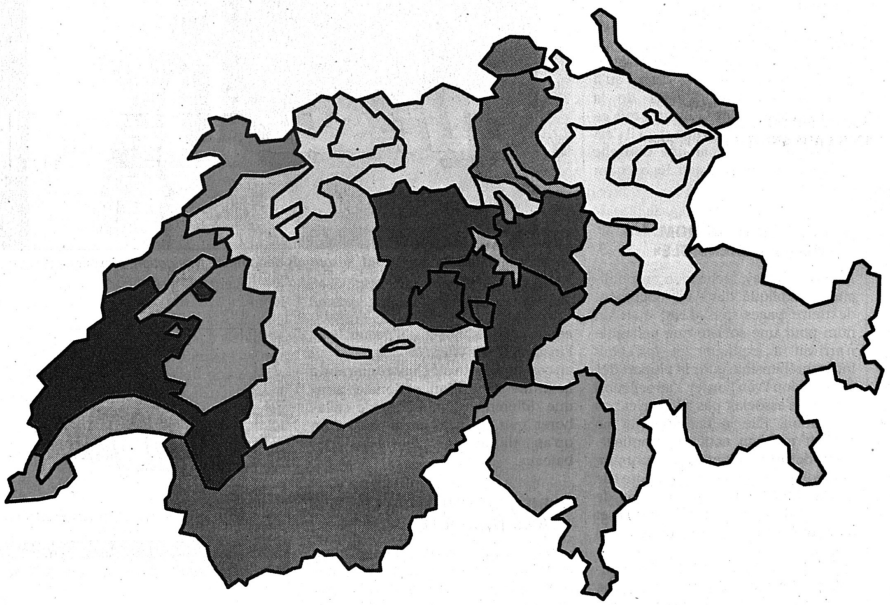
Berne/*Bern*
Peter Eyer
✆ 021/962 47 00
Fax 021/966 48 71



LU/OW/NW/UR/SZ/ZG
Pius Müller
✆ 021/962 48 00
Fax 021/966 48 15



Vaud/*Waadt*
Olivia Jaquet
✆ 021/962 46 00
Fax 021/966 48 98





SH/ZH
Susanna Wüthrich
✆ 021/962 48 02
Fax 021/966 48 84



Valais/*Wallis*
Claudia Huber
✆ 021/962 45 60
Fax 021/966 48 07



GR/GL
Jürg Aerni
✆ 021/962 48 01
Fax 021/966 48 59



Le Coach de tous les RC a été désigné en la personne de Monsieur Alain Baehler

Herr Alain Baehler wurde zum Coach der Kundenbetreuer ernannt.

✆ 021/962 45 93 - Fax 021/966 48 34

Stand N° H-10
Halle N° 2.1
IGEHO



Vos assurances sociales - Ihre Sozialversicherungen - Rue de la Gare 18 - Case postale 1251 - 1820 Montreux

FORMATION / La promotion de la relève dispose désormais d'un journal «relooké»

Un nouveau layout pour «Le futé»

Le numéro 6 du «Futé», magazine édité par la Société suisse des hôteliers (SSH) et Gastrosuisse, vient de paraître. Ce magazine périodique, qui vient d'être entièrement «relooké», s'adresse aux jeunes qui sont sur le point de terminer leur scolarité et qui, par conséquent, arrivent au point où il s'agit de s'engager dans une voie professionnelle. Ce sixième numéro contient des adresses utiles, des témoignages, des conseils pratiques pour la recherche d'une place d'apprentissage et un descriptif des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Un effort particulier a été consacré à la connaissance des langues et à son importance dans une carrière touristique. On peut également y lire qu'il n'est pas impératif de débuter dans un 5 étoiles. Un bon certificat de travail peut être obtenu partout, il sera toujours possible ensuite de penser à un plan de carrière plus précis. «Le futé» peut être commandé gratuitement auprès de la SSH et de Gastrosuisse par toutes les personnes concernées par la promotion de la relève. *LM*

GASTROFORUM 99 / La semaine dernière, une trentaine d'hôtelières et de restauratrices se sont réunies en séminaire, pour quatre journées de cours et trois soirées propices aux échanges d'expériences. **HENRI JEANNERET**

Quand la formation continue rime avec convivialité et féminité

Pour la neuvième année consécutive, d'abord dans le cadre national du Forum des cadres féminins de la restauration et de l'hôtellerie, puis dans celui suisse romand de Gastroforum, une bonne trentaine de femmes cadres francophones de la troisième branche économique du pays ont participé au séminaire organisé par le service de formation professionnelle de Gastrosuisse. Avec au programme une dizaine de thèmes: de la gestion des émotions au quotidien à la prochaine entrée en vigueur de l'accord sur la libre circulation de la main-d'œuvre étrangère, en passant par le management du 21e siècle, et bien d'autres sujets présentés par autant d'intervenants.

DES ÉCHANGES «TRÈS FRUCTUEUX»

Au-delà des réponses de complaisance, ou stéréotypées du style «globalement positif», les participantes interrogées en cours de séminaire et à l'issue de celui-ci se sont plues à faire part de leur entière satisfaction. La première remarque concernant la grande convivialité régnant entre ces hôtelières et restauratrices engagées dans la direction d'établissements aussi dissemblables que peuvent l'être une auberge de campagne et un hôtel cinq étoiles en milieu urbain. Rarement dégagées de leurs obligations professionnelles et familiales, l'occasion d'échanger leurs idées et expériences, tant relatives à leur travail qu'à leur condition de femme et pour certaines de mère, les a fortement rapprochées. Ce qui leur a permis de comparer leur perception des divers thèmes évoqués et leur sensibilité face à la manière avec laquelle ils ont été présentés. Ce n'est pas faire grief aux organisateurs de constater que leurs cours, au demeurant très intéressants et perçus comme tels par les participantes, ont pris encore plus d'ampleur lors des échanges «très fructueux» qu'ils ont générés lors des repas et en soirée. Bien au contraire, cela doit les conforter dans l'utilité de leur séminaire et les encourager à poursuivre dans la même voie.

Le management du 21e siècle et les valeurs féminines

C'est à Marie-Claire Fagioli, directrice de l'Institut pour la création d'entreprise, qu'il appartenait de laisser entendre aux participantes que la culture fondée sur des valeurs masculines atteignait ses limites. Que les valeurs féminines, applicables conjointement par les hommes et les femmes, étaient celles qui s'imposeraient pour le management du 21e siècle. Cela, après une entrée en matière, pour le moins musclée et très féministe, qui a paralysé un auditoire peu aguerri aux formes de discours agressif auxquels sont habitués les cadres des entreprises multinationales. Un style en contradiction avec la mise en valeur, proposée, des qualités naturelles féminines qui s'expriment par la persuasion plutôt que par la force, par le consensus plutôt que par l'autorité et par l'échange affectif plutôt que par l'esprit de compétition. Par la suite, énoncées avec moins de pression, les notions d'intégrateur, de catalyseur et de visionnaire spécifiquement propres aux femmes et susceptibles de caractériser les managers du prochain siècle, ont plus radicalement convaincu les participantes de leurs propres valeurs. HJ

FORMATION

IFCAM

INSTITUT SUISSE POUR LA FORMATION
DES CHEFS D'ENTREPRISE
DANS LES ARTS ET MÉTIERS

Rue du Petit-Chêne 38
1003 LAUSANNE (face à la gare)

COURS DE GESTION
POUR RESTAURATEURS ET HÔTELIERS

(354 périodes)



Matières traitées:
Gestion d'entreprise, ressources humaines, production, marketing, administration et informatique, comptabilité, analyse financière, économie, droit, etc.

Cours intensif: mercredi, jeudi et vendredi de 8h45 à 16h15, une heure de pause à midi

Prochaine session C100: début 5 avril 1999 au 26 juillet 2000

Inscription par téléphone au 021/319 79 79 ou par fax 021/319 79 05
E-mail: ifcam@span.ch

IMMOBILIER

htr

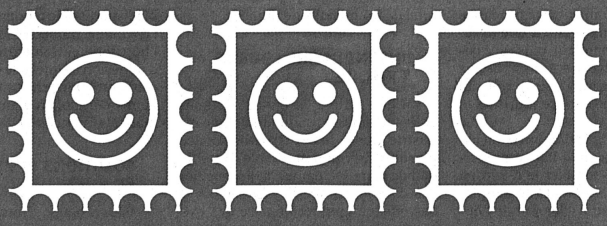
Tout sur l'accueil et les mille-feuilles.

Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

GENÈVE-CENTRE VILLE
important
restaurant réputé
env. 365 m², 160 places
Chiffre d'affaires 3 mio. long bail
loyer raisonnable,
prix élevé justifié par profits
Réponse sous chiffre O 018-606253,
à Publicitas S.A., case postale 3575,
1211 Genève 3
P 120274/44300

Annemasse, Haute-Savoie (F)
Particulier vend
restaurant à thème
130 m², 60 places.
Fonds ou murs, ou les deux.
Renseignements:
✆ 04 50 / 94 46 54 (répondeur) ou
✆ 04 50 / 38 52 49 (demander Patrick) ou
encore par e-mail: Patrick.Murset@wanadoo.fr
118241/402338

Location + gérance
magnifique
restaurant italien
de renommée à Genève
Affaire exceptionnelle
Pour renseignements écrire sous chiffre
Q 018-604492 à Publicitas S.A.,
case postale 3575, 1211 Genève 3.
P 120002/44300



Chez nous votre courrier postal international voyage plus avantageusement.

En qualité d'une des plus grandes entreprises de transport au monde, nous acheminons votre courrier postal international de manière rapide, fiable et surtout avantageuse. En effet, nous disposons d'un réseau de distribution dense tout autour de la planète. Cette infrastructure optimale nous permet un acheminement totalement flexible, tout en offrant des tarifs plus avantageux que d'autres. Le nombre d'envois que vous nous confiez ne joue qu'un rôle restreint. D'une manière ou d'une autre, déjà à partir de 100 envois internationaux par tâche, vous économisez du temps et de l'argent. Avez-vous toujours envie de coller des timbres après ça? Plus d'information sous tél. 022 717 07 21.

Global Express, Logistics & Mail TNT

VEVEY / Nouvelle vocation pour la bourgade lémanique

Cité d'images et de science

Nouvelle communication pour Vevey qui dorénavant se veut Ville d'Images. Ses autorités ont constitué à cet effet une Fondation chargée d'imaginer des activités sur le thème.

Essentiellement créée dans un but de promotion économique et culturelle, cette nouvelle vocation devrait également bénéficier au tourisme. «Elle nous permettra, souligne Patrick Henry, directeur de Vevey-Tourisme et membre du comité de la fondation, un profil plus affirmé sur les marchés. Et même s'il est encore trop tôt pour en envisager toutes les potentialités, ce nouveau concept nous permet de travailler sur l'après-Fête des Vignerons.»

Ainsi, en collaboration avec des partenaires locaux (le centre SwissMedia, le Musée suisse de l'appareil photographique, notamment), Vevey Tourisme travaille-t-il sur l'événement phare de l'an prochain: le festival Images 2000. Pour l'occasion la ville sera non seulement celle de l'image mais aussi, promet Patrick Henry, celle des mirages.

D'autre part, à l'étude depuis quatre ans, le projet d'ExploraParc (axé sur la santé et les sciences de la vie), figurerait en bonne place dans les sites pouvant accueillir la «Maison des sciences et de la cité» prévue par la Confédération dans chaque région linguistique. *JJE*

CHAVANNES DE BOGIS / Rénovation terminée

Plusieurs améliorations

L'Hôtel Chavannes-de-Bogis, sis à la localité du même nom, entre Genève et Nyon, a récemment organisé un cocktail d'inauguration et un vernissage pour marquer le terme d'un «vaste programme de rénovation». Les 180 chambres disposent désormais toutes d'une installation de prise modem, d'un numéro de téléphone direct et d'un système de pay-TV avec message de bienvenue, transmission rapide de messages d'urgence et facturation du minibar.

Le restaurant de l'hôtel, «La Brasserie des arts» a lui aussi été rénové. Son nouveau mobilier, contemporain, est en bois cérusé avec miroirs biseautés. Philippe Bonhomme, le directeur de cet hôtel 3 étoiles affilié à Best Western, a expliqué que le restaurant avait été baptisé «Brasserie des arts» dans le but d'associer l'art culinaire et l'art pictural. *LM*

Résultats en hausse pour Sunstar

Groupe hôtelier. Le nombre des nuitées et le chiffre d'affaires du groupe hôtelier Sunstar ont augmenté durant la saison d'été 1999. La société de Liestal (BL) annonce également un bon niveau de réservations pour cet hiver. Les sept établissements que possède le groupe ont accru leurs nuitées de 9% en moyenne à 128 000. Le chiffre d'affaires a bondi lui de 10% et se monte à 14 millions de francs. *ats/BS*

PROSPECTION / Avant une probable intégration à Valais Tourisme

Valais Incoming en stand-by

Le jour même de la première assemblée générale ordinaire de la société, le quotidien du canton titrait: «Les députés souhaitent enterrer Valais Incoming». «Pas question», ont répondu les actionnaires, suivant ainsi la proposition de leur Conseil d'administration de se donner plusieurs mois pour réfléchir au devenir de la société, avant de prendre les bonnes décisions. Il faut dire que la naissance de Valais Incoming a plutôt été mouvementée. Il semble très probable aujourd'hui que l'organisme sera intégré à Valais Tourisme. En attendant les résultats de l'étude autocritique souhaitée par Valais Incoming, l'assemblée a élu un nouveau président, en la personne du responsable actuel de l'Office du tourisme de Loèche-les-Bains, Victor Borter.

DES PRODUITS ET DES PRIORITÉS

Durant son premier exercice, la société n'est pas restée inactive. Valais Incoming s'occupe actuellement des structures relatives à l'hébergement de la Fête suisse de chant (20 000 participants). La société commerciale a aussi composé des produits à vendre au professionnels des vacances, comme ce forfait wellness de sept jours entre Loèche-les-Bains, Saillon et Ovronnaz. Ou encore ce produit golf à Sion, Riederalp, Obergestern et Verbier (Crans-Montana est absent de la liste, faute de disponibilité…) A signaler encore le programme de trois jours avec les petits trains de montagne pour découvrir la région au-delà même du canton. Ou encore le forfait de quatre jours entre Cervin, Grand-Saint-Bernard et barrages hydro-électriques. Des forfaits répondant à la demande des marchés.

FAVORISER LES VOYAGES DE GROUPE

Dès l'an 2000 jusqu'à 2003, Valais Incoming va viser prioritairement le marché des groupes, clubs, sociétés et entreprises. En Suisse d'abord, puis en Allemagne, au Bénélux, en Grande-Bretagne, en Italie et en France; des marchés trop délaissés jusqu'ici. Séminaires et autres événements (incentive) doivent faire l'objet d'un travail tout particulier. Actuellement, ce sont des compagnies basées à Genève ou à Zurich qui se chargent de cela, et ces hôtes potentiels n'arrivent guère en Valais. Un combat de reines, par exemple, peut faire l'objet d'un produit complet de 2 ou 3 jours, qui aura lieu si le nombre de participants est suffisant. L'individuel groupé se place parmi les cibles à atteindre. La mise en service de Deskline favorisera la revente par Valais Incoming des produits des prestataires du canton, permettant ainsi de répondre au plus vite à la demande du client. *DEM*

TABLE RONDE ACVH / A l'Ecole hôtelière de Lausanne, un débat a réuni hôteliers, banquiers et spécialistes de l'investissement. **JOSÉ SEYDOUX**

Dialoguer pour financer l'hôtellerie

Photo: ex-press



PROBLÈME D'IMAGE

La vétusté de certains établissements touristiques représente «un énorme problème de qualité et d'image», pour reprendre les termes de Brigitte Zaugg, du service tourisme et droit de la SSH.

Poser les bases d'une réflexion sur la volonté politique de nouvelles possibilités d'accès au financement, tant des rénovations que des nouvelles implantations: tel était le but de la Table ronde organisée à l'Ecole hôtelière de Lausanne par l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH). Une trentaine de représentants de l'hôtellerie, du secteur bancaire, du crédit hôtelier et des services publics liés au tourisme ont réfléchi ensemble sur les possibilités de résoudre «un énorme problème de qualité et d'image, dû à une infrastructure ne répondant plus aux besoins d'hôtes exigeants et rompus aux voyages», pour reprendre les termes de Brigitte Zaugg, du service tourisme et droit de la SSH.

Un résultat d'exploitation et un cash-flow tous deux à la baisse ne permettent plus de combler le retard en matière d'investissements de remplacement et de renouvellement de l'hôtellerie helvétique dans un contexte de concurrence caractérisé, de surcroît, par une surcapacité d'accueil et une structure composée d'une majorité de PME.

DEVENIR DE VÉRITABLES MANAGERS

Si, depuis quelques années, d'aucuns reprochent aux banques leur politique restrictive à l'égard de l'hôtellerie, cette situation est essentiellement due aux risques encourus par ce secteur sensible. Ses entreprises sont confrontées à des problèmes de structure, de taille critique, de rendement, d'efficacité dans le management et le marketing.

«Les erreurs du passé sont connues et les hôteliers conscients qu'ils doivent devenir de véritables managers, que les rendements sont primordiaux et que les mécanismes de l'accès au crédit ont changé dans une branche économique où trouver 50% de fonds propres devient illusoire», explique Daniel Krähenbühl, président de l'ACVH. A fin 1998, l'hôtellerie vaudoise comptait 377 hôtels d'une capacité d'environ 18 000 lits et réalisant un total de 2,4 millions de nuitées.

UNE INDUSTRIE LOURDE À RISQUE

«L'hôtellerie a les caractéristiques et les facteurs de production d'une industrie lourde, mais délivre un service personnalisé, non stockable. Aussi le défi de votre secteur est-il de concilier des contraintes lourdes et déployant des effets à long terme avec des exigences changeantes à court ou moyen terme, et des facteurs externes peu influençables», a déclaré Philippe Pasche, directeur-adjoint à la Banque cantonale vaudoise, spécialiste du crédit hôtelier. Quelle que soit la motivation de l'investisseur, celui-ci cherche une valeur ajoutée de nature à permettre une rémunération attractive de la main-d'œuvre, le service et le remboursement des capitaux investis, l'amortissement des investissements et leur renouvellement, le paiement des impôts. D'autres problèmes doivent être préalablement résolus comme le management des destinations et la création par l'Etat de conditions cadres permettant un développement économique durable.

Parmi les bailleurs de fonds potentiels, les caisses de pension, tenues par la loi d'assurer un taux de rendement minimum fixé à 4% (la convention collective dans l'hôtellerie et la restauration prévoit même 5%), sont appelées à jouer un rôle loin d'être négligeable. Jean-Paul Genoud, directeur des institutions sociales Hotela, dont le Fonds de prévoyance de la SSH, a rappelé deux principaux fondamentaux de toute caisse de pension: la sécurité des placements et le rendement des fonds. La grande mobilité du personnel de l'hôtellerie entraîne un temps moyen d'adhésion à Hotela de 6 mois et demi; cette situation nécessite des gestionnaires particulièrement agiles sur les marchés financiers.

SOLUTIONS ET PISTES EN VUE?

Pour l'heure, Hotela, qui assure cette année un taux de rendement de 6,35%, soutient essentiellement les organisations impliquées dans l'investissement, telles que le Crédit hôtelier.

Parmi les «solutions» ou les «pistes» préconisées par la Table ronde, figurent une professionnalisation du management, une réduction des coûts d'exploitation, notamment par une coopération interentreprises et des mises en réseau pour de nombreuses activités, une meilleure occupation des chambres, la recherche de nouvelles formes de financement pour les établissements sains et prometteurs, un actionnariat éventuel sur plusieurs hôtels, des allégements d'intérêts pour des hôtels ayant des chances de survie (mais l'abandon des autres), des conditions cadres pour favoriser l'exploitation des entreprises et le dégagement du cash-flow nécessaire à leur modernisation. Hôteliers, banquiers et investisseurs potentiels ont convenu que le dialogue doit se poursuivre activement.

Briser le cercle vicieux

De nombreuses mesures sont à prendre, d'une part, pour améliorer l'outil de travail que constitue un hôtel (management, financement, modernisation, etc.) et, d'autre part, pour accroître la clientèle (marketing, accueil, etc.) L'hôtellerie suisse est tombée dans un cercle vicieux, comme en témoigne la «chaîne» ci-après des facteurs endogènes: offre trop grande = forte concurrence = faible rendement = pas d'investisseurs = pas d'investissements = offre devenue inadaptée = exode de la clientèle = mauvaise position sur le marché = problèmes avec les créanciers = intérêts et amortissements élevés = enchères forcées = nouvelle présence sur le marché… Aussi tous les moyens doivent-ils impérativement être mis en œuvre pour rompre cette spirale. L'hôtellerie suisse ne peut pas se permettre d'entrer dans le XXIe siècle sans relever cet immense défi. Un défi en forme de survie. *JS*

LEYSIN / Le Tribunal fédéral rejette deux recours

L'héliport se fera

Le Tribunal fédéral a rejeté les recours de deux résidants genevois de Leysin opposés à la construction d'un héliport dans la commune vaudoise. Les juges de Mont-Repos ont estimé que les propriétés des deux recourants se trouvaient à une distance telle du futur héliport que les nuisances sont négligeables.

Lancé il y a dix ans et repris par Héli-Chablais, le projet avait reçu l'aval de l'Office fédéral de l'aviation civile et du Département fédéral de l'environnement, des transports, de l'énergie et de la communication. L'élimination des derniers recours permettra à la société dirigée par l'ancien skieur Silvano Meli de donner les premiers coups de pioche en avril prochain. L'héliport comprendra une aire d'atterrissage de 480 m², un hangar, des bureaux et une route d'accès. *BS*

RAIL / Liaison Montreux-Lucerne

Encore une alternative

Réunis en assemblée générale la semaine dernière à Schönried (Oberland bernois), les partenaires de la communauté d'intérêt Golden Pass ont décidé l'étude d'une seconde variante pour assurer une liaison ferroviaire continue entre Montreux et Lucerne. L'alternative mise à l'étude adopte le principe des boggies à écartement variable. Une solution connue, par exemple, à la frontière franco-espagnole pour le passage de l'écartement standard du réseau européen au système espagnol.

Jusqu'à cette récente réunion, sous l'impulsion des anciens dirigeants du groupe MOB, la communauté Golden Pass avait toujours privilégié la pose d'un troisième rail sur les réseaux BLS et CFF à écartement standard afin de relier sans changement de trains les réseaux métriques du MOB et de la Compagnie du Brunig. *JJE*

RÔTISSEURS / Concours du «Meilleur commis»

Une cuisinière primée

Margrit Kessler de l'Hôtel Europe/Les 4 Saisons à Bâle a remporté le 6 novembre à Lucerne la finale du concours du «Meilleur commis rôtisseur suisse 1999». Organisée par le bailliage de Suisse de la Confrérie de la chaîne des rôtisseurs, la manifestation a mis aux prises sept candidats qui devaient composer un menu pour huit personnes en l'espace de trois heures à base d'ingrédients définis. Le menu se composait d'un risotto, d'une pintade et de poires. A ce jeu-là, Margrit Kessler, seule femme en lice, réussit à tirer son épingle du jeu. Gilles Perrin, du Lausanne-Palace, était l'unique candidat romand.

Fondée en 1248 et réactivée à Paris en 1950, la Confrérie de la chaîne des rôtisseurs compte près de 90 000 membres dans plus de 120 pays. Elle a pour but de promouvoir le plaisir et le bon goût par la cuisine. *BS*

SWISSAIR / Nouveau programme «Costumer care»

Soigner le voyageur

Alors qu'une compagnie comme easyJet réduit le transport en avion à sa plus simple expression – un déplacement sans fioriture d'un point à un autre –, Swissair opte résolument pour le confort et l'attention apportée au passager durant son voyage. Le programme «customer care» (choyer le client), que la compagnie suisse vient de dévoiler et qui doit s'appliquer à partir de la mi-novembre, se propose en effet d'adapter les services aériens «aux exigences croissantes des clients» et d'imaginer «des prestations en adéquation avec leurs nouveaux besoins».

L'effort est surtout visible pour la première classe – pardon, la First Class – dont les innovations ont été annoncées à grand renfort de publicité. La First Class, c'est d'abord un fauteuil transformable en lit dessiné par la designer et architecte suisse Tilla Theus. C'est ensuite un repas de huit plats concoctés par les chefs Roland Pierroz et Philippe Rochat et servis par un personnel de cabine trié sur le volet. Le choix des vins est également du ressort des cuisiniers. Entre novembre 99 et juin 2000, 15 MD-11 et 12 A 330 disposeront chacun de douze places First Class.

EFFORT DANS LES AIRS ET SUR TERRE

Les autres catégories de passagers devraient cependant aussi bénéficier de quelques nouveautés. En Economy Class, par exemple, les voyageurs auront le choix entre deux menus et quatre vins différents. Et sur les MD-11, l'espace pour les jambes sera plus important, promet Swissair.

Au sol, les choses changeront aussi. Des innovations technologiques (voir article ci-contre) devraient rendre les formalités d'embarquement moins fastidieuses. Les clients ont la possibilité de réserver leur billet au moyen d'Internet en précisant leurs moindres désirs. Pour peu qu'ils communiquent leur numéro de portable, ils seront avertis des éventuels retards de leurs vols.

Ces services s'ajoutent à ceux introduits depuis peu, comme la location d'une Smart aux escales de Genève, de Zurich et de Francfort; et la possibilité de profiter d'un salon équipé de douches à l'aéroport de Zurich. *BS*

MÉLI-MÉLO

Arvine en fête. La commune de Fully, en Valais, organise le 27 novembre une journée consacrée à la Petite Arvine. Quinze jeunes producteurs présenteront leurs meilleurs vins blancs: sec, moelleux, flétri, grain noble... La manifestation comprend des dégustations, des conférences et un repas où seront également proposés d'autres produits du terroir, comme différentes sortes de pain et de fromages. Renseignements à l'Office du tourisme de Fully, CP 137, 1926 Fully. Tél. + fax (027) 746 20 80. *BS*

SWISSAIR / Malgré une information au public lacunaire, la billetterie électronique fait son chemin. Un nombre croissant de destinations offre désormais ce système. **HENRI JEANNERET**

Avec l'E-Ticket, l'embarquement devient de plus en plus immédiat

Le système de billetterie électronique mis en service au début du mois d'avril de cette année par Swissair et ses partenaires du Qualiflyer Group d'alors: Austrian Airlines, Sabena et TAP Air Portugal, ne concernait qu'un nombre limité de routes pilotes internationales, dix au total, dont quatre pour Swissair.

Aujourd'hui Munich et Düsseldorf sont venus s'ajouter à Vienne, Bruxelles, Lisbonne et Porto, les destinations déjà concernées par Swissair. Et désormais chaque mois de nouvelles destinations seront intégrées au système de vols sans billets qui permet aux clients de réserver leur place par téléphone, directement auprès de Swissair ou d'un bureau de voyages de la compagnie.

AUCUN CONFLIT AVEC LES AGENCES DE VOYAGES

A partir du mois dernier, la délivrance de billets virtuels, selon la formule de l'E-Ticket, s'est également étendue aux autres agences de voyages IATA reliées au système de réservation Galileo et par Internet.

Ce qui atteste que ce nouveau service Swissair à sa clientèle ne va aucunement à l'encontre des intérêts des agences de voyages indépendantes. Pour les passagers détenteurs d'une réservation, il leur suffit de se faire identifier au guichet d'enregistrement, au moyen d'une carte Qualiflyer, d'une carte de crédit, d'un permis de conduire ou d'une pièce d'identité pour recevoir leur carte d'embarquement. La billetterie électronique ne simplifie pas seulement la procédure d'enregistrement, mais permet également, grâce à la saisie électronique intégrale des données, d'offrir au client un service plus personnalisé et de le protéger contre le risque de perte ou de vol du billet.

Photo: htr



AU GUICHET

Grâce à la billetterie électronique, les formalités d'embarquement sont simplifiées.

Lors du lancement des vols sans billets, Swissair se donnait quatre mois pour évaluer son succès auprès de la clientèle.

Sept mois après, les responsables de ce nouveau service constatent que de limiter le système à quatre routes n'a pas permis une information optimale aux passagers, mais que la très grande majorité de ceux qui ont expérimenté le billet d'avion virtuel sont séduits et le prouvent par leur fidélité à ce système de réservation. La mise en place d'une forme de réservation que Swissair n'a jamais considérée comme étant un simple essai, mais comme les premiers pas d'un service à développer au fur et à mesure de son acceptation par la clientèle, a obtenu un succès qui devrait hâter son extension l'ensemble des destinations de la compagnie et de ses partenaires.

RESTAURANTS / Tandis que Coop atteindra le seuil des 20 000 places assisses en l'an 2000, Migros met son restaurant en magasin. **BRUNO SALIS**

Coop et Migros à concepts tirés

Ce n'est pas encore le rythme de prolifération des McDonald's, mais la progression est tout de même digne d'intérêt. D'ici l'an 2000 le groupe Coop proposera quelque 20 000 places assises dans ses restaurants. En 1999, ce sont six établissements supplémentaires qui sont venus s'ajouter aux restaurants déjà exploités pour arriver à un total de 148. La dernière inauguration prévue cette année vient d'ailleurs d'avoir lieu le 28 octobre à Willisau dans le canton de Lucerne. Par comparaison, Manora offre près de 2700 places pour 7 établissements dans toute la Suisse, tandis que Migros reste loin devant avec 37 000 places environ pour 211 restaurants.

La configuration des magasins Coop s'appuie sur un concept de self-service dénommé «Schlarafia» et introduit il y a cinq ans. Le principe consiste à proposer un choix d'aliments au client qui compose lui-même son menu selon ses envies. Il ne paie ensuite que ce qu'il a effectivement commandé.

L'IMPORTANCE DU RESTAURANT

La recette a semble-t-il fait ses preuves puisque le restaurant Coop Scheidegg d'Herzogenbuchsee (BE) ouvert le 9 septembre, fait sien ce concept. De même, le concept «food court», qui réunit sous un même toit les cuisines du monde, a aussi séduit la Migros. «Nous ne voulons pas seulement concurrencer la Migros, mais tous les restaurants», affirme Hans Thurnheer, directeur des restaurants Coop, pour expliquer une augmentation importante du nombre de places assises: 900 depuis l'année dernière. Ce responsable est d'avis que le restaurant a «une importance stratégique vis-à-vis de la clientèle. C'est un plus pour les clients et donc un service nécessaire».

SAINE ÉMULATION ENTRE CONCURRENTS

Chez Migros, le responsable de la restauration, Alwin Hollenstein, est catégorique: «Pour nous, c'est très attractif. Sans restaurant, nous aurions moins de clients». Le chiffre d'affaires des restaurants des deux entreprises n'est d'ailleurs pas négligeable. En 1998, il a atteint 218 millions de francs chez Coop (environ 2% du chiffre d'affaires total) contre 713 millions de francs chez Migros (5,5% du chiffre d'affaires total).

Tout comme la Coop, le géant orange n'est pas en reste pour rénover le concept dans un marché où les concurrents ont pour nom EPA, Manora ou Passaggio. Exemple, le récent restaurant «in store» des Bergières à Lausanne propose à l'intérieur même du magasin des menus que l'on peut emporter chez soi ou faire réchauffer sur place, des salades ou des en-cas. Comme pour le concept «Schlafaria» de Coop, la philosophie consiste à laisser un maximum de liberté au client dans la composition de son menu et à diminuer les coûts avec une structure plus légère. Le seuil des 20 000 places atteint par Coop ne fait pas peur à la Migros. Au contraire, Alwin Hollenstein se réjouit de cette saine émulation «qui nous forcera à toujours améliorer nos prestations. En fin de compte, c'est au client de choisir».

LEYSIN / Le «snow tubbing», attraction de l'hiver

La glisse réinventée

Dès l'ouverture de la saison d'hiver, Leysin proposera une nouvelle attraction à ses hôtes: le «snow tubbing». L'idée – aménager des toboggans de neige à dévaler sur des chambres à air mono ou bi-places – a été reprise aux Américains qui, en l'occurrence, n'ont rien fait d'autre que de sophistiquer un sport de glisse rudimentaire qui enchante les enfants depuis que la chambre à air existe. A Leysin, c'est à l'Organisation Silvio Giobellina qu'on doit cette nouvelle attraction. Une dizaine de pistes seront disponibles. Sur les mêmes pentes, l'an dernier, l'ancien champion de bob avait déjà aménagé une piste de bob à parcourir à ses côtés dans un engin de 1920. L'expérience sera reconduite cet hiver parallèlement au «snow tubbing». Du côté de l'OT, on prévoit d'intégrer cette offre à la palette des forfaits hivernaux. *JJE*

AIGLE / Musée de la vigne et du vin

Une année record

Eté record pour le Musée de la vigne et du vin installé au Château d'Aigle. Grâce, notamment, à la Fête des Vignerons, la fréquentation du musée s'est accrue de 28% pour atteindre 18 000 entrées. Augmentation également (+33%) au niveau des repas et autres réceptions organisées dans les murs.

Des chiffres si réjouissants que les responsables du Musée et de la Maison de l'Etiquette espèrent passer l'an prochain la barre des 20 000 visiteurs. Ils ont prévu pour cela de nombreuses animations, dont une exposition des costumes de la Fête des Vignerons à travers les siècles (dont ceux de 1999) et une grande fête médiévale en juillet.

Ils annoncent également l'aboutissement des travaux du sentier didactique des vignes et espèrent beaucoup d'une promotion orchestrée par le nouvel Office du tourisme régional. *JJE*

PRÉSIDENT WILSON / Désormais lié à Starwood

Une «marque de luxe»

Un contrat de franchise a été signé au début novembre entre l'Hôtel Président Wilson de Genève et la chaîne hôtelière Starwood Hotels & Resorts qui est notamment propriétaire des marques Sheraton, Westin et The Luxury Collection. Ce contrat de franchise permettra à l'Hôtel Président Wilson d'opérer sous la «marque de luxe» The Luxury Collection by Sheraton dès le 1er janvier 2000.

«Avec notre affiliation à la marque The Luxury Collection de Starwood, nous allons pouvoir cibler le marché international du luxe», a confié Charles Tamman, président directeur général de l'Hôtel Président Wilson. Starwood possède, gère et opère des franchises de 700 hôtels répartis dans 70 pays. The Luxury Collection est la marque la plus prestigieuse du groupe, a indiqué l'Hôtel Président Wilson. *LM*

LES GENS



Le tourisme pourrait compter lors de la prochaine législature sur le soutien aux Chambres fédérales du président de Suisse Tourisme. Le radical tessinois **Dick Marty**, en ballottage lors du premier tour des élections, a en effet été réélu le week-end dernier au Conseil des Etats. Il a obtenu 25 097 voix et est arrivé en deuxième position après le démocrate-chrétien Filippo Lombardi qui a totalisé 29 069 voix. Ce second tour pourrait toutefois être annulé en raison de deux vices de forme. *MH*

Depuis le 1er novembre, **Christian Schülé** a pris la direction de l'OT de Vallorbe. Il remplace **Jean-Marc Jacquod**, nommé à l'OT d'Ovronnaz. Après avoir obtenu une licence en histoire, Christian Schülé avait notamment été guide historique pour le compte de l'OT d'Yverdon, avant d'y exercer une activité à plein temps depuis juin. Au début de cette année, il avait déjà été nommé conservateur du Musée du fer de Vallorbe, tâche qu'il conservera. *JJE*

RECTIFICATIF

Dans notre compte-rendu sur le Séminaire SSH pour chefs d'entreprise paru la semaine dernière, la liste des nouveaux diplômés a été malheureusement amputée de deux noms: ceux de Jean-Pierre Istre (Mövenpick Hôtel Genève) et de Robert lammer (Mövenpick Hôtel Lausanne). Les intéressés voudront bien nous en excuser. *JS*

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue

L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Editeur:
Société suisse des hôteliers SSH
Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Rédaction:
Rédacteur en chef: Dr. Peter Kühler (PK).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS), secrétaire de rédaction.
Correspondants: Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Véronique Taneng (VT), Genève; Philippe Zutter (PZ), Genève.

Edition:
Chef d'édition: Ulrich Utiger.
Abonnements: Anna-Lisa Casaluci, Dora Münger.
Annonces: Dominik Chammartin, Fabienne Korous, Martin Welti.
Publicité: Eva Bürgi (Responsable de vente), Christof Ramseier, Erich Weber, Marc Moser.

Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Berne.
Tirage: 14 735 ex. controlés REMP, 22 000 ex. imprimées
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.10, Abonnement 1 an Fr. 138.–.
ISSN: 1424-0440

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



Cinq pionniers neuchâtelois décrochent le label de qualité.

Cinq entreprises neuchâteloises, les premières du canton, ont obtenu le «Label de qualité pour le tourisme suisse». Les labels ont été remis aux établissements concernés lors de la cérémonie qui s'est déroulée le 9 novembre à l'Hôtel Beau-Rivage de Neuchâtel (photo). Pour l'Hôtel Beau-Rivage de Neuchâtel, l'Hôtel de l'Aigle à Couvet, le Motel de la Croisée à Malvilliers, Les Mines d'asphalte de la Presta situées à Travers et Tourisme neuchâtelois, l'obtention du label représente l'aboutissement d'une quête de qualité qui a demandé plusieurs mois d'efforts. Les quality-coaches, fiers d'avoir mené à terme cet épais dossier, ont déclaré à l'unanimité qu'il était important que l'ensemble du tourisme suisse participe activement à l'amélioration de la qualité afin de relever le niveau des prestations offertes aux hôtes. BS



Nouveaux statuts pour Swiss Deluxe Hotels.

L'assemblée générale extraordinaire des Swiss Deluxe Hotels a approuvé un changement des statuts début novembre à Zurich. Pour l'occasion, le président de l'association, Heinrich J. Hunold (à gauche au premier rang) avait mis «son» Grand Hotel Dolder – qui fête ses 100 ans d'existence – à disposition de ses collègues, tous à la tête des cinq étoiles les plus renommés de Suisse. Rappelant les changements survenus au sein des Swiss Deluxe Hotels, notamment avec l'introduction d'un programme d'excellence, Heinrich J. Hunold a indiqué que les nouveaux statuts misaient sur l'avenir. Ainsi, ils consacrent le développement de la vente et du marketing au moyen des nouvelles technologies. «Je vois dans la distribution électronique une grande chance pour les Swiss Deluxe Hotels», a estimé pour sa part le directeur de l'association Peter Marti. BS

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Migros ouvrira le 19 novembre son quatrième parc de loisirs. Le Restaurant du Gurten, sur la colline du même nom qui domine la ville de Berne, rouvrira ses portes le 19 novembre. La rénovation du restaurant avec sa salle de spectacle, son kiosque, son parc et ses places de jeux a nécessité des investissements de 33 millions de francs. Ceux-ci ont été majoritairement fournis par la coopérative Migros qui a fait ainsi du Gurten son quatrième parc familial de loisirs de Suisse en plus de ceux qu'elle exploite déjà au Signal de Bougy, au-dessus de Rolle (VD), à Münchenstein et à Rüschlikon. Le secteur restauration de ce nouveau complexe du Gurten comprend un self-service avec 230 places à l'intérieur et 250 places sur la terrasse et dans le parc. Un second restaurant, avec service à la table, dispose lui de 135 places à l'intérieur et 100 places dans le parc. Le chiffre d'affaires de ce nouveau complexe devrait varier entre cinq et six millions de francs. Les séminaires et les spectacles devraient totaliser 20% de ce chiffre d'affaires. Raymond Gerstchen, directeur de l'Office du tourisme de Berne, s'est réjoui de l'ouverture du complexe du Gurten qui devrait avoir des répercussions très favorables sur le tourisme de toute la ville. **Page 7**

Les analyses sur les voyages sont de plus en plus pointues. Les analyses sur les voyages de 1998 permettent de dégager différentes tendances telles que la diminution de la durée des vacances et l'augmentation de la fréquence des vacances. Ces tendances sont très utiles aux prestataires de services touristiques car elles leur permettent de mieux coller aux attentes de leur clientèle et, corollaire direct, d'élaborer des offres en conséquence. C'est dans ce but que l'Institut pour le tourisme et pour les prestations de service public de l'Université de Saint-Gall a publié une étude sur le marché des voyages en Suisse. Les différentes données récoltées dans cette étude ont permis de segmenter plusieurs situations de voyages. Elles ont également permis de classer en plusieurs catégories les facteurs de motivation qui incitent à entreprendre un voyage. **Page 9**

Saas Fee au cœur d'un projet pilote pour voyager sans voiture. Passer des vacances dans des localités touristiques sans voiture, c'est bien; s'y rendre sans voiture, c'est encore mieux dans l'optique d'un tourisme respectueux de l'environnement. Forte de cette constatation, la station de Saas Fee entend apporter sa contribution à la mise en place d'un système qui permet à ses hôtes de voyager sans leurs bagages et d'utiliser ainsi les transports publics depuis leur domicile jusqu'à leur hôtel ou leur appartement de vacances. Ce système s'appelle «Vision Saas-Fee New Mobility» et s'articule sur différents modules. Le premier de ces modules comprend le transport gratuit des bagages depuis la gare de départ jusqu'à Saas-Fee. Un autre module prévoit la mise à disposition d'une voiture de location à un tarif préférentiel pour ceux qui souhaiteraient visiter la région sans utiliser les transports publics **Page 10**

18. NOVEMBER / 18 NOVEMBRE 1999

stellen revue marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue

Job in
HOTEL UND GASTRONOMIE

persönlich kompetent erfolgreich

Führungs- und Fachpositionen, Management, Laufbahnberatung, Arbeit auf befristete Zeit und Dauerstellen

Job in AG, Morgartenstrasse 1, CH-6003 Luzern
Tel. 041 227 40 27, Fax 041 227 40 28
E-Mail: info@job-in.ch / Internet: www.job-in.ch

«Im Berner Oberland steht man über den Dingen...»

Und zwar in doppelter Hinsicht: Erstens in den «luftigen Höhen» eines bekannten, kleineren Kur- & Ferienortes und zweitens in einem professionell geführten Erstklasshotel in schönster Panoramalage, nur wenige Schritte oberhalb des Dorfzentrums. Die Position ist vielfältig: Ob es z. B. ein Vertrag ist, den Sie für einen neuen Mitarbeiter vorbereiten, Menus schreiben, interessante Aufgaben in der Buchhaltung übernehmen, Werbedrucksachen erstellen oder die Materialausgabe an verschiedene Abteilungen des Hotels organisieren – es ist ein spannender Allrounderjob. Und weil Sie ebenfalls «über den Dingen stehen», bewerben wir uns um Sie!

MitarbeiterIn/AssistentIn
Adminstrations-, Personal- & Einkaufsabteilung

Sie erhalten übrigens die seltene Chance, in alle Bereiche sorgfältig eingeführt zu werden. Das ergibt für Sie die Möglichkeit, auch bereits kurz nach dem KV- oder HS-Abschluss «einsteigen» zu können. Kurz: Das Umfeld ist optimal, die Infrastruktur stimmt und die Hoteldirektion geniesst in der Branche einen hervorragenden Ruf. Die weiteren Vorteile, die mit dieser attraktiven Stelle verbunden ist, erfahren Sie – alle Kontakte werden absolut vertraulich behandelt – sobald wir von Ihnen hören. **Infoline 01 87 87 000** Ihre Ansprechpartnerin: Cornelia Brugger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Schaefer & Partner GmbH • Postfach 81 • 8061 Zürich • Tel. 01 87 87 000 • Fax 01 87 87 001
E-Mail: schaeferpartner@access.ch • Domizil: Handelszentrum (HZW) • Alte Winterthurerstrasse 14A • 8304 Wallisellen

human resources management

EXECUTIVE SEARCH
ASSESSMENTS
FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTE

hotel staff

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

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

Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee, Nottwil

Wir sind ein modernes Seminar- und Kongresshotel und verfügen über 180 Betten, 22 Seminarräume und eine Aula für bis zu 230 Personen. Unsere Gäste können bei uns tagen, Seminarien abhalten, Kongresse veranstalten, Feste feiern und vieles mehr. Unser Angebot aus der Küche ist abwechslungsreich, kreativ und neuzeitlich.

Auf Anfang Januar 2000 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Servicefachangestellte/n
in Jahresstellung

Sie sind eine fachlich versierte, junge und aufgeschlossene Persönlichkeit und sind bereit für eine herausfordernde Aufgabe im neuen Jahrtausend. Sie verfügen über eine gute Praxis in der gehobenen Gastronomie, welche Sie bei unserer Umstrukturierung mit einem neuen A-la-carte-Restaurant täglich einbringen können. Und Sie freuen sich, in unserem jungen und dynamischen Team eine wichtige Rolle zu spielen, die Atmosphäre in unserem Hause entscheidend mitzutragen und in hektischen Momenten stets die Übersicht und Ruhe zu bewahren.

Eine interessante Aufgabe, teilweise mit regelmässigen Arbeitszeiten, ein aufgestelltes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee! Senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagenoder rufen Sie uns an; wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee
Remo Fehlmann, stv. Direktor
Postfach 161, 6207 Nottwil

Telefon 041 939 50 50, Telefax 041 939 50 30
e-mail: fehlmann_remo.az_srk.@bluewin.ch

120303/318450

Hotel Edelweiss, 7500 St. Moritz
sucht für lange Wintersaison

Saalkellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
L. Bermann, Mutschellenstr. 115,
8038 Zürich.

120208/33693

Mit Eleganz und Schwung ins neue Jahrtausend...

Inmitten einer herrlichen Landschaft im Zürcher Oberland liegt dieses «Bijou» eines Landgasthofes. Das spezielle Ambiente mit dem Hauch von Extravaganz sowie die stilvoll und doch modern eingerichteten Zimmer sind nicht die einzigen Highlights! Auch die Restaurationsbereiche kommen nicht zu kurz; sie sind schon heute ein beliebter Treffpunkt und laden anspruchsvolle Geniesser ein, wieder einmal «so richtig gut» essen zu gehen. Klar, dass dabei auf die

unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Küchenchef

nicht verzichtet werden kann. Als kreativer Fan von Frischprodukten bringen Sie nicht nur Führungserfahrung mit, sondern sind ebenso kalkulationssicher wie qualitätsbewusst. Ausserdem sind Sie ein guter Motivator, beweisen Verhandlungsgeschick bei den Lieferanten und zeigen sich auch gerne 'mal bei den Gästen. Damit aber nicht genug: Sie erhalten auch Einblick in wichtige betriebswirtschaftliche Abläufe und haben die Chance, das F&B-Angebot neu und kreativ mitzugestalten. Kurz: Es ist also «Ihr» Werk, wenn's mit den Zahlen demnächst steil bergauf geht. Mit Ihrem Salär übrigens auch, da Sie neben einem attraktiven Fixlohn finanziell an «Produktivitätssteigerungen» grosszügig beteiligt werden. Und falls Ihnen das Ganze noch «eine Nummer zu gross» ist – no problem: Auch einem

Sous-chef

können wir eine attraktive Stelle im selben Betrieb anbieten! Wenn nun also der Wille, aussergewöhnliches zu leisten sozusagen Ihr Markenzeichen ist, erwartet Sie eine spannende Herausforderung! Wir freuen uns auf Ihren Kontakt! Oder ganz einfach CV und Foto einsenden.

Ihre Beraterin: Cornelia Brugger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Schaefer & Partner GmbH • Postfach 81
8061 Zürich • Tel. 01 87 87 000 • Fax 01 87 87 001
E-Mail: schaeferpartner@access.ch • Domizil: Handelszentrum (HZW)
Alte Winterthurerstrasse 14A • 8304 Wallisellen

htr
Über Premieren und Saucieren.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22,
Telefax 031 370 42 23

Sprechen Sie Schweizerdeutsch? Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Für ein international tätiges, renommiertes Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen wir eine gepflegte, vife

Telefonistin/Réceptionistin

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

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

120318/385839

CHEZ ARMIN

Für das Restaurant Alte Waage in Binningen/Basel (früher Rest. Chez Armin in Maisprach mit 17 Punkten im Gault Millau und einem Michelin-Stern) suchen wir ab 2. 12. 1999 oder nach Vereinbarung

Servicefachfrau/-mann
gepflegte Erscheinung, sympathische Ausstrahlung

Aushilfe im Service m/w
gute Kenntnisse, gepflegte Erscheinung

Wir bieten eine tolle Chance, innerhalb eines motivierten Teams, (bestehend aus 7 Mitarbeitern), unsere anspruchsvollen Gäste mit nicht alltäglichem Kulinarium zu verwöhnen.

Armin und Annemarie Hofer freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und darauf, Sie in einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

Armin und Annemarie Hofer
Rest. Alte Waage «Chez Armin»
Hauptstrasse 1, 4102 Binningen
Telefon 061 421 55 00

120348/81175

htr
Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee, Nottwil

Wir sind ein modernes Seminar- und Kongresshotel und verfügen über 180 Betten, 22 Seminarräume und eine Aula für bis zu 230 Personen. Unsere Gäste können bei uns tagen, Seminarien abhalten, Kongresse veranstalten, Feste feiern und vieles mehr. Unser Angebot aus der Küche ist abwechslungsreich, kreativ und neuzeitlich.

Auf Anfang Januar 2000 oder nach Übereinkunft suchen wir zur Ergänzung unserer Küchenbrigade einen

Chef de partie
und einen
Commis de cuisine
w/m, in Jahresstellung

Sie verfügen über eine gute Praxis in der gehobenen Gastronomie, welche Sie bei unserer Umstrukturierung mit neuem A-la-carte-Restaurant täglich einbringen können. Sie wollen eine marktfrische Saisonküche umsetzen und mit Eigenprodukten, auch als Gästepräsente, bereichern. Im weiteren möchten Sie in unserem jungen und dynamischen Team eine wichtige Rolle spielen und die Atmosphäre in unserem Hause entscheidend mittragen. In hektischen Momenten sind Sie der Typ, welche/r stets einen kühlen Kopf bzw. die Übersicht und Ruhe bewahren kann.

Greifen Sie mit unserem Küchenchef, Herrn Reto Garbely, nach den Sternen am Kochkunsthimmel und nehmen Sie diese anspruchsvolle Stelle in Angriff! Eine interessante Aufgabe, teilweise mit regelmässigen Arbeitszeiten, ein aufgestelltes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee! Senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an; wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee
Remo Fehlmann, stv. Direktor
Postfach 161, 6207 Nottwil

Telefon 041 939 50 50, Telefax 041 939 50 30
e-mail: fehlmann_remo.az_srk.@bluewin.ch

120302/318450

INHALT: Deutsche Schweiz **2-18** / Svizzera italiana **18** / International **20–21** / Stellengesuche **21**
SOMMAIRE: Suisse romande **19–20** / Marché international **20–21** / Demandes d'emploi **21**

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:
HOREGA SELECT
www.horega.ch

hoteljob
Ihre Stellenvermittlung
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

htr
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 in:
Graubünden, St. Gallen, Zürich, Aargau, Luzern, Basel, Bern, Fribourg, Neuenburg, Wallis, Waadt, Genève

RS-Ende - Weiterbildung - Hotelfachschule gemeinsam mit uns zum Erfolg.

Saisonbeginn
Der Winter ist hier. Folgende Stellen stehen Ihnen in den bekanntesten Schweizer Ferienorten offen:

Réceptionist
Front desk, allg. Korrespondenz, aufgestellte Persönlichkeit, kommunikativ, EDV, Erfahrung, BE-Land.

Chef de réception
D, F, E, Front Office Supervision und Administration, Jahres- oder Saisonstelle, Teamleader, GR, BE-Land.

Betriebsassistent
Verantwortung, Hotelfachschulabsolvent, VIP-Gäste, handwerklich begabt, Erfahrung im Service, GR.

Front Office Mitarbeiter
Réception, junges Team, Verantwortung, Flexibilität, Sprachen, Personalzimmer, Fidelio von Vorteil, GR, BE, VS.

Concierge
Teamfähigkeit, Flexibilität, Kenntnis der Innerschweiz, Leading Hotel, Tourismus, selbstständig, LU.

Commis de cuisine
Gault Millau, Kreativität, erstklassige Frischprodukte, Jungkoch, Saison, kleine Brigade, GR, BE-Land.

Küchenchef
Persönlichkeit mit Erfahrung, Organisationstalent, Perfektion, Kreativität, Qualitätsbewusstsein, VS.

Personalchef
Mitarbeiterführung, Training, Coaching, Administration, verantwortungsbewusst, Lohnbuchhaltung, GR.

Chef de bar
Kreativ, lässig, schnell, langjährige Barerfahrung, Teamplayer, Gästeorientiert, aufgestellt, GR.

Direktionsassistent/In
Erfahrung in Hotellerie, Seminar- und Bankettwesen, verantwortungsbewusst, Charisma, Administration, GR.

Servicemitarbeiter
Aufgestellt, jung, speditiv, Serviceerfahrung, Internationale Kundschaft, Sprachen, Saison, Bergluft, VS.

Sous-chef
Jung, selbstständig, geregelte Arbeitszeiten, mittlere Brigade, Bankett und à la carte, GR, BE-Land, VS.

Gouvernante
Motiviert, Saison, kleines Team, flexibel, Hauswirtschaft, Economatkontrolle, Jung, Hofa-Abschluss, BE-Land.

Night-Auditor
Saisonbetrieb, Selbstständigket, verantwortungsbewusst, Night auditor tournant, Kassaabrechnung, NW.

Igeho 99
Besuchen Sie uns in der Halle 2.2 an unserem Stand, damit wir Sie über unsere Dienstleistungen informieren können. Lernen Sie auch unsere neue Website unter www.hotelstaff.com kennen!

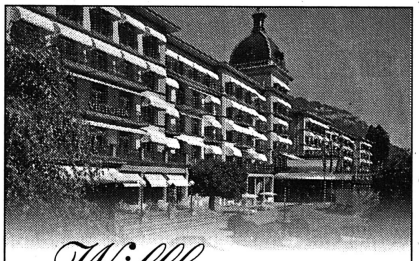
E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

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

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle. htr

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



Willkommen

Die Herausforderung für eine engagierte F&B-Persönlichkeit

Als unser zukünftiger

Food & Beverage-Manager

sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Betriebsablauf im ausgedehnten, vielseitigen Verpflegungsbereich unseres traditionellen Luxushotels.

Als Background bringen Sie eine abgeschlossene Hotelfachschule und Erfahrung im Bereich Food & Beverage mit.
Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter motivierend zu führen und schätzen die Arbeit im Team.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, wartet gespannt auf Ihre Bewerbung.

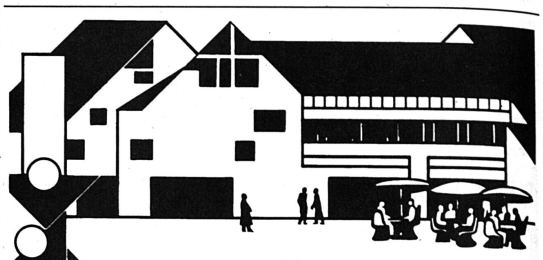
Victoria-Jungfrau

Swiss Deluxe Hotels

one of The Leading Hotels of the World

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa
3800 Interlaken • Tel. 033 828 26 77 • Fax 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch
Echte Gastfreundschaft auch im Palace Luzern

120021/116632



miltenza

Das Schwierige am Erfolg ist, dass er jeden Tag neu erarbeitet werden muss!

Wir suchen **per sofort** oder nach Übereinkunft einsatzfreudige, ambitionierte Mitarbeiter in Jahresstelle, welche unseren Leitsatz mit Begeisterung und Freude umsetzen wollen. Unser Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe zu Basel umfasst neun Bankett-/Konferenzräume für 10 bis 750 Personen, ein gut frequentiertes Spezialitätenrestaurant sowie 28 behagliche Hotelzimmer.

Für unser **Restaurant** suchen wir zielstrebigen, frontorientierten

Chef de service/Bankettleiter (m/w)
flexible, fachlich gut ausgewiesene

Servicefachangestellte/Kellner
sowie für unsere **Réception** freundliche, sprachgewandte

Hotelsekretärin (D/E/F)

Kurt und Esther Jenni freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Handschriftprobe.

kongresszentrum hotel miltenza
4132 Muttenz bei Basel
Hauptstrasse 4
Telefon 061 461 06 06

120044/26271

Gasthof/Hotel Rössli
9524 Zuzwil bei Wil SG

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter für Service (w/m)

Wir sind ein Speise-/A-la-carte-Restaurant und möchten unseren Gästen einen Top-Service bieten. Fühlen Sie sich angesprochen und wollen unser/e neue/r Mitarbeiter/in werden?

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Familie Hollenstein, **Gasthof Rössli,** Zuzwil.
Telefon 071 944 11 33

112488/202304

Für unser weitherum bekanntes chinesisches Restaurant suchen wir nach Übereinkunft einen

Restaurationsleiter (m)

Sie führen selbständig die Restauration mit drei Servicemitarbeitern, drei Köchen und einem Officemitarbeiter.

Sie können mehrere Fremdsprachen und haben ein Flair für unsere grosse Stammkundschaft.

Sie haben im Sommer 4 Wochen Ferien am Stück und geregelte Freitage.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:

Chiffre P 185-791372, an Publicitas AG, Postfach 991, 6371 Stans.

120091/44300

OLD SWISS HOUSE seit 1858

Exklusives Restaurant (15 Punkte Gault & Millau) in **Luzern** sucht qualifizierte, gelernte

Comis de cuisine m/w
Chef de partie m/w
Servicefachangestellte m/w

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Schriftliche Offerten mit Bruttolohnangabe bitte an:

Philipp Buholzer
Restaurant OLD SWISS HOUSE
6004 Luzern
Telefon 041 410 61 71 / Fax 410 17 38

120139/23140

Hotel Löwen

in Hausen a.A.

Sie haben die Möglichkeit, Ihr Können unter Beweis zu stellen. Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per 1. Dezember 1999 oder nach Vereinbarung initiative/n, freundliche/n

Servicefachangestellte Koch m/w

Sind Sie interessiert, so rufen Sie uns an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte verlangen Sie Frau oder Herrn Burkard.

Telefon 01 764 00 06
Fax 01 764 09 62

120306/15350

RHEINFELDEN

Tourismus Rheinfelden ist die lokale Tourismusorganisation für Rheinfelden und die umliegenden Gemeinden. Aufgabe ist die Förderung des Tourismus und die Koordination des kulturellen Lebens. Für die Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir:

Mitarbeiter/in Information

Ihre Aufgaben
- Beratung von Gästen und Einheimischen am Schalter und am Telefon
- Bearbeitung von schriftlichen Anfragen
- Bewirtschaftung der Informationsbroschüren
- Organisation von Gruppenausflügen und Tagungen
- Vermietungsadministration der Infrastruktur
- Führen des Veranstaltungskalenders und der Vereinsliste
- Publikation des Wochenprogramms
- Bewirtschaftung des lokalen Teletextes
- administrative Unterstützung des Geschäftsführers

Was Sie mitbringen
- abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- gute Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- gute PC-Kenntnsise (MS Office)
- gepflegtes Erscheinen und gute Umgangsformen
- selbständige und speditive Arbeitsweise

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit handschriftlichem Begleitschreiben und Foto.

Tourismus Rheinfelden
Herr Christian Häussler
Am Zähringerplatz
4310 Rheinfelden

120171/398098

Gutfrequentierter Hotel/Restaurationsbetrieb unweit von Luzern sucht jüngeren, kreativen, belastbaren

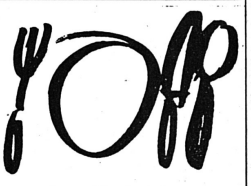
Küchenchef
CH oder C-Bewilligung

Kalkulationssicher sowie gute Personalführung sollten selbstverständlich sein.

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen unter Chiffre 120172, an *hotel+tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

120172/138240



Aroser Mond – Anita – Zum Wohlsein – Weine – erstklassige Produkte – Beat Caduff

Na, Lust auf etwas Neues, anderes, Einzigartiges?

Das Anita-Team ist noch nicht ganz vollständig!
Wir bieten noch zukünftigen, fröhlichen und selbständigen «Aniter/innen» im

Service und Réceptions-Administrationsbereich

all' dieses Aussergewöhnliche als Mitarbeiter zu erleben.
Sende noch heute Deine Unterlagen!
Wir freuen uns, Dich so schnell wie möglich kennenzulernen.

Hotel Anita Arosa
c/o Caduff's Wine Loft
Kanzleistrasse 126, 8004 Zürich

117112/1112

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: Dominik Chammartin, Fabienne Korous, Martin Welti
Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
- Frontseite / Première page: Fr. 1.52 (exkl. MwSt / sans TVA)
- Stellenangebote / 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. 47	Nr. 48	Nr. 49	Nr. 50
– Ausgabe	Do 25.11.1999	Do 2.12.1999	Do 9.12.1999	Do 16.12.1999
– Erscheint	Fr 19.11., 17.00	Fr 26.11., 17.00	Fr 3.12., 17.00	Fr 10.12., 17.00
– Anzeigenschluss	Mo 22.11., 10.00	Mo 29.11., 10.00	Mo 6.12., 10.00	Mo 13.12., 10.00
– Wiederholungen	Mo 22.11., 16.00	Mo 29.11., 16.00	Mo 6.12., 16.00	Mo 13.12., 16.00
– Last Minute				

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

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 14 760 WEMF-beglaubigt /controlé 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 bearbetet 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
Streitgasse 20, 4010 Basel
061/264 60 40
Place de la Riponne 1, 1005 Lausanne
021/343 40 00
Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
022/718 44 77

Wählen Sie selber aus über tausend Stellenangeboten:

www.adecco.ch

KÜCHENCHEF

In diesem bekannten Hotelbetrieb im Raum Zürich mit Restauration, Catering und Banketten aller Art wird es Ihre Aufgabe sein, die Küche in allen Belangen der Organisation, der Kalkulation und der Angebotsplanung zu führen und zu unterstützen. Mit strategischer Planung und unternehmerischem Handeln führen Sie den ganzen Bereich zielorientiert und motivierend. Aufgrund Ihrer guten Marktkenntnissen, der fundierten Ausbildung und der hohen Dienstleistungsbereitschaft wissen Sie, dass eine solche Herausforderung nicht «am Pass» endet. Ihr überdurchschnittlicher Einsatz wird auch dementsprechend honoriert. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

SOUS CHEF

Als engagierte Unterstützung führen Sie zusammen mit Ihrem Chef eine lebhafte Crew, organisieren den Foodbereich für elegante Galas, ausgelassene Feste und ungewöhnliche à la carte-Karten. Sie sind Koch aus Leidenschaft und streben eine solide Karriere im Raum Zürich an. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

MANAGEMENT TRAINEE

Im Auftrag eines international 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

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

Für ein bekanntes und modernes Unternehmen im Bereich Erwachsenenbildung in der Gastronomie in Zürich suchen wir die effiziente und loyale Sekretärin und Assistentin, die mit Diskretion, Charme und Durchsetzungsvermögen den Terminkalender souverän koordiniert, den Alltag organisiert und Sitzungen protokolliert. Sie nehmen auch gern Repräsentationspflichten wahr und schätzen die Arbeit in einem stilvollen und professionellen Unternehmen. Wenn Sie der sichere Umgang mit Fremdsprachen und EDV für Sie zur Routine gehört, sollten Sie mich anrufen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

F&B-ASSISTENT/IN BANKETTE PERSONALASSISTENT/IN

Als F&B-Assistent mit Hotelfachschulabschluss sind Sie für den Bereich Anlässe/Bankette sowie für das F&B-Controlling zuständig. Sie organisieren gepflegte Anlässe und sind mit Begeisterung selber an der Front dabei. Für die Stelle als Personalassistent sind Kenntnisse in der Personaladministration unerlässlich. Sie nehmen auch Reservationen entgegen und sind, zusammen mit einer Kollegin, für die ganze Administration (im Tages- und Abenddienst) verantwortlich. Für beide Positionen suchen wir jüngere Persönlichkeiten, die belastbar und begeisterungsfähig sind und sich für eine ausbaufähige Stelle in einem aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb in Bern interessieren.
Bern, Andreas Schenk, 031/310 10 10

Adecco

HOTEL & EVENT

Zertifiziertes Qualitätssystem SQS ISO 9002/EN 29002 Reg. Nr. 11735-01

CHEF DE RECEPTION W/M

Für ein Viersterne-Hotel in Luzern suchen wir eine engagierte und motivierte Führungspersönlichkeit. Sie haben Talent für die Administration, die Organisation und den Verkauf – doch das Wohl der Gäste liegt Ihnen dabei immer besonders am Herzen. Als Réceptionistin wagen Sie den nächsten Karriereschritt und möchte an Ihrer neuen Stelle Verantwortung übernehmen und Eigeninitiative entwickeln. Sie sind eine flexible, sprachgewandte und teamfähige Fachkraft, die an einer herausfordernden. abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert ist. Rufen Sie mich umgehend an.
Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

CHEF DE RECEPTION DIREKTIONSASSISTENTIN

Für ein Stadthotel mit Charme im Herzen von Zürich suchen wir eine junge Chef de réception, die den Direktor in allen Belangen der Hoteladministration unterstützt. Sie schätzen die aktive Mitarbeit in einem jungen Team, sind unkompliziert und engagiert. Was Sie mitbringen sind gute Réceptionskenntnisse, eine gute kaufmännische Ausbildung sowie Verkaufs- und Organisationstalent. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

RESERVATIONSFACHFRAU

Für die Reservationsabteilung eines Luxushotels in Zürich suchen wir die verkaufsstarke Reisebürofachfrau, die mit Freude, Elan und Charme die exklusiven Hotelzimmer verkauft. Sie lieben den Verkauf, sind gern am Telefon und suchen eine Herausforderung mit Stil. Sie verfügen – neben Deutsch – über sehr gute Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch und Italienisch und überzeugen durch beste Umgangsformen. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

ALLEINKOCH

Für ein kleines, familiäres Hotel im Herzen von Zürich suchen wir den initiativen, freundlichen, kooperativen Alleinkoch zur selbstständigen Führung des à la carte-Restaurants. Die Karte umfasst traditionelle, gut bürgerliche Gerichte. Wenn Sie Erfahrung aus einer selbstständigen Position mitbringen und geregelte Arbeitszeiten sowie freie Wochenenden schätzen, sollten Sie noch heute Kontakt mit mir aufnehmen.
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

COMMIS DE CUISINE CHEF PATISSIER

«Hummersalat mit gebratenen Jakobsmuscheln an einer harmonierenden Mangosauce, Meerfischfilets an einer mit Safranblüten aufgehellten Seeigelsauce» Wenn Sie bei diesen Zeilen nicht nur Appetit bekommen, sondern auch gleich Ihrer kreativen Ader freien Lauf lassen möchten, dann sind Sie der Commis de cuisine, den wir für einen GaultMillau-Betrieb (15 Punkte) am oberen Zürichsee suchen. Für den gleichen Betrieb suchen wir ausserdem einen ebenso kreativen Chef pâtissier, der die Verantwortung für das bekannte Dessertbuffet übernimmt und bis zu 300 Bankettgäste mit seinen Kreationen verwöhnen kann.
Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79

HOFA/ALLROUNDERIN WINTERSAISON

Als Profi mit Erfahrung in guten Hotels suchen Sie nun die ultimative Position. In einem Dreisterne-Hotel in Saanen können Sie durch Ihr Auftreten, Ihre Aufmerksamkeit gegenüber den Gästen und Ihre Flexibilität bei der Unterstützung von Küche und Service überzeugen. Eine grosszügige Entlöhnung und geregelte Arbeitszeiten sind bei dieser «Millenniums»-Herausforderung selbstverständlich. Interessiert? Dann erwarte ich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

GIRL FÜR APRES-SKI-BAR BERNER OBERLAND

Als junger Schneehase (20 bis 25 Jahre) jagen Sie mit dem Snowboard nicht nur den Wölfen auf der Piste nach, sondern bewegen Sie auch zu einer coolen Pause mit Glühwein und Champagner an Ihrer Après-Ski-Bar. Neugierig auf diese mega Stelle in einem internationalen Skisportort mit fixen Arbeitszeiten/Freitagen und erfolgsabhängigem Lohn? Dann senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

Besuchen Sie uns vom 19. bis 24. November in Basel an der IGEHO
Halle 2.2, Stand B10

A new world at work

Endlich Ferien. Ihre Schweiz.

Schweiz Tourismus ist für das touristische Destinationsmarketing Schweiz zuständig. Wir gehören bezüglich Management und Marketing Know-how zu den führenden Tourismusorganisationen. Für den Bereich Partnermarketing / Information & Multimedia suchen wir eine junge, aufgeschlossene, dynamische und flexible Persönlichkeit als

Verantwortliche(n) InfoData-Research und Editing

Zentrales Ziel dieses Projektes ist die Organisation und Realisierung des Produkte- und InfoData-Flusses vom Angebot zur Nachfrage über moderne Informationssysteme sowie die Nutzung der Informationsfülle zur gezielten Hinführung des Gastes zum buchbaren Angebot (CallCenter/Web).

Die anspruchsvolle Aufgabe der/des Verantwortliche(n) InfoData-Research erfordert eine Ausbildung/Erfahrung in diesem Bereich und wird ergänzt durch eine höhere Zusatzausbildung in Tourismus/Reisebüro-Branche. Sie verfügen über ein fundiertes geografisches Wissen der Schweiz, gute Kenntnisse als Anwender moderner elektronischer Systeme sowie gute Sprachkenntnisse in D/E/F. Zudem haben Sie Spass am Umgang mit Daten und Datenbanken, ein Flair für neue Medien und arbeiten gerne mit vielen externen Partnern (Datenlieferanten) zusammen.

Verfügen Sie über eine rasche Auffassungsgabe und ein sicheres Auftreten selbst in einem sich rasant entwickelnden Umfeld? Dann freuen wir uns heute schon auf Ihre Bewerbung mit Foto und handschriftlichem Begleitschreiben.

Schweiz Tourismus
Human Resources, Beat Riem
Tel. 01/288 12 22, beat.riem@schweizferien.ch
Partnermarketing, Eva Brechbühl, Tel. 01/288 12 20
Tödistrasse 7, 8027 Zürich

BAD RAGAZ

hotel sandi

Allegra	– so heisst unser **neues** Restaurant
Giardino	– so heissen unsere **neuen** Banketträume
Sandi	– so heisst unser **neu umgebautes** Hotel und die seit 1943 darin wirkende Unternehmer-Familie.
Neu	**ist auch unsere Küche;** von Kopf bis Fuss neu gebaut und mit modernster Küchentechnik ausgerüstet – **hier macht die Arbeit richtig Spass!**
Und Sie?	**Sind Sie gerne Koch?** Sind Sie aufgeschlossen für Neues? Sind Sie flexibel und belastbar? Sind Sie qualitätsbewusst? Gönnen Sie dem Gast nur das Beste? Suchen Sie Verantwortung?
Wenn ja	**– dann sind Sie unsere Frau/unser Mann ab Februar/März/Arpril 2000 oder nach Übereinkunft als**

Chef de partie
flexibel einsetzbar

Koch
einsatzbereit auf allen Posten

Jungkoch
bereit, Neues dazuzulernen

Jungkoch als Tournant/e

Hilfskoch
der nach Höherem strebt (keine Saisonbewilligung A möglich!)

Interessiert? Wenn **ja**, dann ab die Post mit den Bewerbungsunterlagen an Claudio Sandi, **Hotel Sandi,** 7310 Bad Ragaz.
Telefon 081 302 17 56
Fax 081 302 23 93

104496/2739

Per 1. März 2000
suchen wir unseren neuen

KÜCHENCHEF

Wir sind ein Ganzjahresbetrieb mit Schwerpunkt Saison von März bis Oktober. Trotz Ausflugsziel leben wir von ca. 80% Stammgästen. Wir bieten eine abwechslungsreiche Küche, unser Slogan heisst: «Wir kochen noch selbst!»

Sie haben sich nach Ihrer Berufslehre in verschiedenen guten Häusern als Koch und später als Sous-Chef und/oder Küchenchef weitergebildet. Einen Abschluss als Gastronomiekoch wäre von Vorteil. Sie sind ein Top-Organisator. Lehrlinge gut auszubilden betrachten Sie als wichtig! Der Umgang mit Menschen macht Ihnen Spass.

Einem interessierten Fachmann bieten wir ein langfristiges attraktives Arbeitsumfeld.

Es freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung

Peter Spengler, Pächter
Restaurant Flugplatz Birrfeld
5242 Lupfig
Telefon 056/444 82 20

EF 120176/324540

Necesitamos camarero
para restaurante tipico, fundada 1875, en la parte vieja de Zürich.
Bodega Española
Münstergasse 15
8001 Zürich
Telefon 01 251 23 10
(Mo.–Do., 9.00–16.00 Uhr)

120331/39977

HOTEL BAD MUNTELIER AM SEE
Frau B. Moos
Frau K. Fasnacht
3286 Muntelier

Der schönste Arbeitsplatz am Murtensee ist neu zu besetzen:

Wir suchen ab zirka 20. Februar bis Ende November 2000 für unser

BEACH HOUSE

aufgestellten, jungen, dynamischen, verantwortungsbewussten Mitarbeiter (m/w)

Erfahrung im Gastgewerbe (Service oder Bar) erforderlich.

Wir bieten Ihnen eine sehr abwechslungsreiche Stelle mit viel Selbständigkeit in jungem Team.

Interessenten/-innen melden sich bitte bei:

Frau B. Moos oder K. Fasnacht
Hotel Bad Muntelier am See
Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier

120226/26107

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Gouvernante: Sie sind zugleich die Struktur und das Gewissen des Hauses. Ihnen obliegt es, einen gesunden Geist in einem gesunden Körper zu wahren, denn mit Ihren Erfahrungen, Führungsqualitäten und Ihrem Sinn für das Ganze, wissen Sie, was Sie dem Hause schuldig sind. Melden Sie sich jetzt in **Basel.**

Barmaid: Als erfahrene Fachkraft wissen Sie, dass es nicht nur um Mixen geht. Sie sind das Zentrum, weil die Gäste es so wollen und weil Sie es können. Sie schätzen ein schönes Ambiente und ein gediegenes Publikum. Ihre Arbeit im Berner Oberland wird gut belohnt. Melden Sie sich jetzt in **Luzern.**

Regionalleiter: Schwere Aufgaben sind interessant. Sie sind ein Mann der Tat, schätzen die Vielseitigkeit, wissen selbst anzupacken und verlieren nicht den Überblick. Führungsqualitäten und Organisationstalent sind Ihre Merkmale. Ihr Arbeitsplatz ist in ZH und Eintritt wäre nach Vereinbarung. Melden Sie sich jetzt in **Zürich.**

Küchenchef: Als Mann mit solider Basis wissen Sie, worauf es in der Küche ankommt. Sie zählen auf sich selbst und das Resultat ist entsprechend. Ihre Leistungen werden honoriert. Dies könnte sowohl in den Bergen oder in der Stadt möglich sein. Wenn Sie zudem noch Wert auf Kreativität und Freiraum legen, dann sollten Sie sich jetzt in **Luzern** oder **Zürich** melden.

Chef de service: Ihren Beruf haben Sie von der Pike auf gelernt und Sie lieben ihn. Dass der Gast das Kapital des Hauses ist wissen Sie. Bei Ihnen fühlt er sich aufgehoben und er weiss Ihre Dienste zu schätzen. Für verschiedene Häuser mit Niveau suchen wir Sie, melden Sie sich jetzt in **Basel** oder **Zürich.**

Küche und Servicefachleute mit Lehre und Erfahrung finden bei uns immer Anklang, melden Sie sich jetzt in **Base, Luzern** und **Zürich.**

Dies ist nur eine Auswahl. Alle Stellen und noch viel mehr finden Sie unter **www.gastronet.ch**

Temporär • Dauer • Kader

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

Sie sind an einer Stelle interessiert, wo aktives Mitdenken gefördert, Kreativität gesucht und Ihr Wissen gebraucht wird?

Für unser Personalrestaurant «Taubenried» am Flughafen Zürich suchen wir nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

F&B-Assistent/In

der/die Spass am Umgang mit einer internationalen Kundschaft hat und folgende Verantwortungen übernehmen möchte:
- Organisation der Apéros, Bankette und Party-Service Aufträge
- Entlastung des Betriebsleiters in allen Front-Belangen
- Mitarbeit in der Administration
- Einkauf und Bestellwesen

Wir erwarten von Ihnen:
- Allrounder mit Front Flair
- Zielorientiertes Arbeiten, flexibel einsetzbar und offen für neue Konzepte
- Organisationstalent, Belastbarkeit und Selbständigkeit

Falls Sie bereits Erfahrung in diesem Bereich sammeln konnten und an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen interessiert sind, dann melden Sie sich bei Frau Ayten Ileri, Tel. 01/804 72 79 oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Restorama AG
Personaldienst
Frau Ayten Ileri
Postfach
8058 Zürich-Flughafen

restorama
an SAirRelations Company

HERZLICH WILLKOMMEN in unserem **** Konferenz Hotel in Egerkingen.

Bei uns können Sie Ihre Ideen nicht nur einbringen sondern gleich umsetzen. Ab sofort können Sie als



zu unserem innovativen Team gehören. Als erfahrener Service-Profi sind Sie selbständiges Arbeiten gewohnt und verstehen es, mit Menschen umzugehen. Sie möchten gerne weiterkommen und trauen sich zu, erste Führungsaufgaben zu bewältigen. Sie scheuen sich nicht, mit anzupacken und das Service-Team in allen Belangen zu unterstützen. Unternehmerisches Denken und Flexibilität ist gefragt, um mit uns gemeinsam zum Erfolg zu gelangen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Ambiente. Nebst 5 Wochen Ferien, Ausbildungsmöglichkeiten und Unterkunft in unseren Personalstudios, geniessen Sie noch weitere Vorteile.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann zögern Sie nicht uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen. Wir freuen uns auf Sie.

Lorenza Di Dio
Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum
Höhenweg, 4622 Egerkingen
Telefon 062 398 07 07

WOLLEN SIE DABEI SEIN UND ZU DEN BESTEN GEHÖREN?

Gault Millau HOTELS DES JAHRES 98

Willkommen

IM TEAM DES ERSTEN RESORTS DER SCHWEIZER LUXUSHOTELLERIE

Bei uns im RESORT sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende **Jahresstellen** zu besetzen:

*****GRANDHOTEL QUELLENHOF
LEADING HOTEL OF THE WORLD

Reservations-Sekretärin
Conciergerie-Mitarbeiterin
Economatgouvernante
Chef de rang
Weinkellner
Commis de rang
Zimmermädchen tournante

****GRANDHOTEL HOFRAGAZ

Logenmitarbeiter tournant
Réceptionspraktikantin
Servicefachangestellte/r
(für das gutbürgerliche, rustikale A-la-carte-Restaurant)
Zimmermädchen tournante
Etagenportier tournant

GOLFCLUB-RESTAURANT
per 1. März 2000
(Saison von April–Ende Oktober)
Servicefachangestellte
(auch Saisonbewilligung möglich)

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

GRANDHOTELS BADRAGAZ
Health, Spa & Golf Resort

***** GRANDHOTEL QUELLENHOF
Member of swiss golf hotels
**** GRANDHOTEL HOFRAGAZ
E-Mail: resortragaz@bluewin.ch
Internet: www.resortragaz.ch

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

120339/2658

SCHWEIZERHOF ★★★★ St. Moritz



Ich will dort arbeiten, wo 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. Ihre Hauptaufgabe wird die Leitung der à la carte Küche sein. Gerne würden wir Sie in naher Zukunft bei uns begrüssen. Und wie? Ganz einfach: Schreiben Sie doch einen Brief an Herrn U. Höhener oder rufen Sie unseren Chef de Cuisine, Herrn G. Seifried 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

In unseren Hotel- sowie Internatsbetrieb suchen wir per Mitte Dezember 1999 oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres Teams:

Réceptionistin 100 %

Sie verfügen über Berufserfahrung, sehr gute Sprachkenntnisse in D, E, F in Wort und Schrift, sind selbständige Arbeitsweise gewöhnt, flexibel und gästeorientiert.

Interessiert Sie der Umgang mit Internationalen Gästen und Studenten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Carlton Hotel Tivoli
Fr. M. Martin-Gijsen
Haldenstrasse 57, 6002 Luzern
Telefon 041 418 00 00

120218/23388

Das

ADMIRAL® CASINO WEGGIS

Ihr neuer Arbeitsplatz?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Casino-Assistentin

Die Überwachung des Spielbetriebes und der Kasse erfordert ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein und Flair im Umgang mit Menschen. Sie sind 20 bis 35 Jahre jung, kontaktfreudig, zuverlässig, haben Freude an der Arbeit im Team und haben bereits in einem Dienstleistungsbetrieb gearbeitet, dann sind Sie bei uns richtig...

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen (CH oder C-Bewilligung).

ADMIRAL ® CASINO WEGGIS AG
Herr Michael Marinari
Seestrasse 8, Pf 29, 6353 Weggis
Telefon 041 392 73 00

120296/385902

Hotel-Restaurant Guggital
6300 Zug

Sind Sie fachlich qualifiziert und zeigen Freude an Ihrem Beruf?

Wir suchen auf den Winter 1999/2000 eine/n

Koch

und

Servicemitarbeiter/in

Als renommiertes ***-Stadthotel mit grosser Restauration mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhafte und vielseitige Tätigkeit in unserer modernen A-la-carte- und Bankettrestauration.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Elsener
Hotel Restaurant Guggital
6300 Zug
Telefon 041 711 28 21
www.hotel-guggital.ch

120305/41599



sport- und seminarhotel
st. hubertus
OBER-GOMS 3981 Obergesteln

Für unser Hotel, direkt an der Langlaufloipe im Goms, suchen wir ab Dezember 1999:

Aide du patron m/w
Betriebsassistent m/w

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau Meyer Monika:
Telefon 027 973 28 28

120316/340766

Berggasthaus Männlichen
2227 m. ü. M. 3818 Grindelwald

sucht für kommende Wintersaison

Tüchtige Serviertochter

Junge Frau für Office und allgemeine Hausarbeiten

Eintritt 22. Dezember 1999 oder nach Übereinkunft.

Bewerbungen an Familie Kaufmann

Telefonisch erreichbar ab **18. November** unter der Nummer **033 853 10 68.**

Anrufe von anderen Zeitungen nicht erwünscht.

119942/14575

Suche per sofort oder nach Vereinbarung **selbständigen**

Hilfskoch

(oder Aushilfe)

deutschsprechend und Arb.-Bewilligung.

Sowie **nette und flinke**

Service-Aushilfe

am rechten Zürichsee. Bitte melden unter **Telefon 01 910 00 64.**

120227/181528

RATATOUILLE
La Brasserie

Willkommen in unserer beliebten Brasserie Ratatouille. Unsere einzigartige Restauration bietet folgende Verkaufspunkte:
Brasserie Ratatouille (90 Sitzplätze) unser A-la-carte-Restaurant mit einem abwechslungsreichen Marktangebot, unsere Boulevard-Terrasse (180 Sitzplätze) mit unseren hausgemachten «Stoller»-Glace-Spezialitäten, Bankett- und Seminar-Bereich (100 Sitzplätze), Stoller-Bar (20 Sitzplätze).

Zur tatkräftigen Unterstützung unserer Teams suchen wir per 1. Dezember 1999 oder nach Vereinbarung:

Betriebsassistent Restauration (m/w)
mit fundiertem Grundwissen und Fronterfahrung, Muttersprache Schweizerdeutsch, E und F erwünscht

Chef de partie (m/w)
mit Erfahrung im A-la-carte- und Bankettbereich

Nachtportier Ablös (m)
für FR + SA Nacht, Deutsch- und Englisch-Kenntnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf:
Ratatouille la Brasserie, Stoller Gastronomie-unternehmen, Badenerstrasse 357, 8040 Zürich

120297/41246

HOTEL ASCOT
★★★★

Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir ab Januar 2000 oder nach Vereinbarung qualifizierte, ausgebildete und belastbare Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

Chef de partie/Commis de cuisine

Als junger Profi mit guten Fachkenntnissen suchen Sie die Top-Stelle für den Einsatz in der nicht alltäglichen Restauration unseres Hauses. In dieser anspruchsvollen Position können Sie Erfahrung und Kreativität in einem gut eingespielten Team unter Beweis stellen und helfen mit, unsere diversen erhaltenen Kochkunstauszeichnungen täglich neu zu bestätigen.

Service-/Barfachangestellte/r sowie Servicepraktikanten w/m

Sie verfügen über eine Fachausbildung, sind qualifiziert und charmant und lieben den gepflegten Umgang mit einer internationalen Kundschaft. Wenn Sie zirka zwischen 20 und 35 Jahre alt sind, Deutsch und Englisch sprechen und gerne in der gehobenen, klassischen Gastronomie arbeiten, werden Sie sich bei uns sicher wohl fühlen.

* * *

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

Tessinerplatz 9
8002 Zürich
Telefon 01 208 14 44
oder 01 208 14 14

120232/39837

WORLDWIDE HOSPITALITY
GOLDEN TULIP
WORLDWIDE

★★★
HOTEL-RESTAURANT
BAR
Chrueg

P.+E. Mügeli-Weiss
2563 Ipsach
Tel. 032 331 50 11
Fax 032 331 50 69

Für unseren lebhaften ***Hotel-Restaurant-Bar Betrieb, in Ipsach am rechten Bielerseeufer, 4 km von Biel entfernt, suchen wir einen erfahrenen

Küchenchef

Nach 6jähriger erfolgreicher Tätigkeit, verlässt uns unser Küchenchef, Michel Hirt, um sich beruflich zu verändern.

Für seine Fussstapfen suchen wir **per 1. Dezember oder nach Vereinbarung** einen erfahrenen, dynamischen Küchenchef mit viel Freude am Beruf. Als Kadermitglied sind Sie ein Teil unseres kollegialen Führungsteam.

Ihre Aufgaben:
- Einkauf
- Ausbildung der Lehrlinge
- Menügestaltung
- Versiert in A-la-carte- und Bankettküche
- Organisation und Arbeitspläne Küche und Office

Wir bieten:
- interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit
- leistungsgerechtes Salär
- moderne Infrastruktur
- motiviertes, junges Team
- selbständiger Arbeitsbereich

Sie sind zudem kreativ, belastbar, haben einen guten Teamgeist und sind interessiert an einer langfristigen Zusammenarbeit, dann sind Sie genau der richtige Mann für uns!

Kontaktieren Sie uns mit den üblichen Bewerbungsunterlagen, Herr und Frau Mügeli geben Ihnen gerne Auskunft über unseren Betrieb.

119968/47309

Flumserberg

APARTHOTEL EDY BRUGGMANN

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Saisonstelle

– Küchenchef/in
– Jungkoch/-köchin
– Serviceangestellte oder Kellner

Gratis Skiabo, gute Arbeitszeiten, 5-Tage-Woche, dies können wir Ihnen bieten.

Zögern Sie nicht, rufen Sie uns doch einfach an.

Telefon 081 733 24 24
Familie Bruggmann
Aparthotel Edy Bruggmann, 8897 Flumserberg

120281/172359

HoReGa SELECT

Betriebsgruppenleiter/in
Stadt Zürich: In dieser Kaderposition übernehmen Sie innerhalb eines innovativen, auf Wachstum ausgerichteten Unternehmens in Zürich die operative Verantwortung für mehrere Restaurationsbetriebe. Sie bringen Erfahrung in der Führung von grösseren (Restaurations-)Betrieben mit, besitzen eine kommunikative Persönlichkeit und die notwendige Zielstrebigkeit, um sich den täglich neuen Herausforderungen zu stellen.

Leiter/in Catering/Events
für eines der führenden Unternehmen auf dem Platz Zürich suchen wir eine unternehmerisch ausgerichtete Persönlichkeit, die mit Fachkompetenz, grossem, prsönlichem Einsatz und einer fundierten Gastroerfahrung verschiedene Unternehmensbereiche (Umsatzvolumen über 20 Mio.) betreut. Einerseits den ganzen Bereich Partyservice/Events, andererseits diverse äusserst umsatzstarke Verkaufseinheiten im Schnellverpflegungsbereich. – Eine Herausforderung auf hohem Niveau.

Leiter/in Administration und Personalwesen
eine vielseitige, abwechslungsreiche Position in einem renommierten Basler Hotel: Sie engagieren sich als wichtige Stütze der Direktion für die Bereiche Administration, Buchhaltung und Personalwesen. Mit Vorzug sehen wir eine Dame mit abgeschlossener Hotelfachschule und Erfahrung in der Führung und im Coaching von Mitarbeitern.

Chef de service/Gastgeber/ Restaurantleiter
Zürich, Luzern, Bielersee und Basel:
Sind die Wörter «Dienstleistung» und «Gastfreundschaft» Teil Ihres Berufsmottos? Interessante Zukunftsperspektiven warten auf Sie in gastronomisch hochwertigen Betrieben. Als Gastgeber sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf an der Front und für geregelte Abläufe in den Kulissen.

Gastgeber/in/Leiter/in Golfclub
eine Jahresstelle (Arbeitseinsatz März – Oktober) in einem der schönsten Golfclubs in der Region Zürich. Wir suchen eine charmante Gastgeberpersönlichkeit mit fundierter Serviceerfahrung und dem Interesse an einer langfristig gedachten Stelle.

Direktionsassistent/in
für 2 interessante und vielseitige Betriebe (Hotel, Seminare/Restaurants) in den Regionen: Basel und Aarau suchen wir Kaderbewerber (Lehre/Hotelfachschule), die eine gute Allroundstelle als Stv. der Direktion schätzen.

Küchenchef
Region Aarau: Top-Gastro-Adresse sucht einen **Produktionschef,** der die Begabung und die Leidenschaft mitbringt, die es braucht, um die Kundschaft mit seinen kulinarischen Kreationen zu verwöhnen.
Berner Oberland/Region Chur: Familiär geführte, renommierte Betriebe in Berner Ferienort und in Bündner Kurzentrum suchen einen **Alleinkoch bzw. Küchenchef** in **kleiner Brigade,** die für das Wohl der Gäste besorgt sind. Kreative Spezialitäten aus der Schweizer und der mediterranen Küche.
Grossraum Zürich: Ein moderner Hotelbetrieb würde einem jungen Bewerber eine tolle Chance geben, indem er sich als Küchenchef in einer kleinen Brigade beweisen könnte. Spass an einer vielseitigen, kreativen Küche mit Pfiff ist erwünscht.

Front-office Manager/in
für absolute **«Traumbetriebe»** sowie in den Bergen, im Tessin oder in der Stadthotellerie liegen bei uns Angebote vor. Wenn ein Wechsel oder eine Aufstiegschance in der nächsten Zeit für Sie ein Thema sind, so rufen Sie uns doch für weitere Infos an – es lohnt sich auf jeden Fall.

...und nicht vergessen: Besuchen Sie uns an der IGEHO: Stand A 077 Halle 2.2

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

120288/208191

Rätisches Kantons- und Regionalspital
Direktion

Loëstrasse 170, CH-7000 Chur
Telefon 081 256 61 11 – Telefax 081 256 67 74

Für unsere **Spitalküche** suchen wir auf den 1. Februar 2000 oder nach Vereinbarung einen

Diätkoch mit Führungserfahrung

Die Stelle steht auch einer Frau offen.

Ihre Aufgaben: Zubereitung verschiedener Kostformen für die Patienten-und Personalverpflegung; Personalführung; Betreuung des Menüwahlsystems.

Voraussetzungen: Abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch, mehrere Jahre Praxis. Gewandtheit im Umgang mit EDV.

Wir bieten: Zeitgemässe Entlöhnung (kantonaler Rahmen), Mitarbeit in einem mittelgrossen Team, geregelte Arbeitszeiten.

Senden Sie Ihre Bewerbung bis 29. November 1999 mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Rätischen Kantons- und Regionalspitals, z.Hd. Frau E. Helbling, Stv. Direktorin, Loëstrasse 170, 7000 Chur, welche Ihnen auch gerne Auskunft erteilt.

WOLLEN SIE DABEI SEIN UND ZU DEN BESTEN GEHÖREN?
Gault Millau HOTELS DES JAHRES 98
Willkommen
IM TEAM DES ERSTEN RESORTS DER SCHWEIZER LUXUSHOTELLERIE

Mit frischem Wind in den Segeln definieren Sie den Teamgeist in einer Küche mit, die höchste Ansprüche an sich stellt: Konstante Qualität, Sinn für das Feine und Ästhetische sowie Kreativität auf der Basis der fachlichen Grundlagen einer modernen Küche sind Ihre persönlichen Zielsetzungen.

Chef de partie (Restaurateur tournant)
Chef de partie (Garde)
Demi-chef de partie (Tournant)
Commis de cuisine

2. Pâtissier
Commis pâtissier

GOLFCLUB-RESTAURANT
per 1. März 2000
(Saison von April–Ende Oktober)

Chef de partie

120340/2658

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

GRANDHOTELS BADRAGAZ
Health, Spa & Golf Resort
GRANDHOTEL QUELLENHOF
Member of swiss golf hotels
GRANDHOTEL HOFRAGAZ
E-Mail: resortragaz@bluewin.ch
Internet: www.resortragaz.ch
CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30 Telefax +41 81 303 30 33

ROTER KAMM

- Sie kennen schon alles, Sie wissen schon alles, und Sie haben schon alles gelernt? Schön für Sie!

oder

- Sie kennen schon viel, aber noch nicht alles...
- Sie wissen schon viel, aber immer noch nicht alles...
- Sie haben schon viel gelernt, möchten aber trotzdem noch mehr lernen...

Genau Sie möchten wir kennenlernen!
Wer sind Sie? Wo sind Sie? Wann telefonieren oder schreiben Sie uns?

Da auch die besten Mitarbeiter/innen hin und wieder mal eine neue Herausforderung suchen, ist bei uns in der Küche und an der Front je eine Stelle als

Chef/in de partie
und
Servicemitarbeiter/in
freigeworden.

Eine junge, aufgestellte, natürlich freundliche Service- und Küchenmannschaft freut sich auf **Sie**
per sofort oder nach Vereinbarung.

Auskünfte per Telefon **01 251 44 52** geben Ihnen gerne Geschäftsführer Herr T. Hofstetter oder Küchenchef Herr S. Carrara

Für ganz G'Wundrige ist ein Rundgang im Internet vorbereitet:
www.roterkamm.ch

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:
Restaurant Roter Kamm, Thomas Hofstetter,
Tobelhofstrasse 240, 8044 Zürich.

120192/382084

Hotel Jungfraublick
Ihre Ferien in guten Händen
Wengen

In unser ***-Familienhotel mit 95 Betten, Zweisaisonbetrieb, kein öffentliches Restaurant, suchen wir für die Wintersaison, ab etwa Mitte Dezember, noch folgende Mitarbeiter:

– Serviceangestellte/r
– Portier
– Praktikant/in für Réception und Saalservice
– Mitarbeiter/in für Küche und Office

Wenn Ihnen der Dienst am Gast ebenso ein Anliegen ist wie uns, sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre Meldung.

Rolf Frick, **Hotel Jungfraublick CVJM,** 3823 Wengen
Telefon 033 855 27 55, Fax 033 855 27 26

120140/37729

hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

Stadt Bern

Für einen grossen Restaurationsbetrieb mit neuem Konzept suchen wir eine/n Verantwortliche/n für die

ADMINISTRATION

Aufgaben: Personalwesen (zirka 100 Mitarbeiter/-innen), Debitoren/Kreditoren, Abschlüsse, Reservationen, Telefon, Kommunikation, Administration Restaurants, Statistiken, Renditenberechnungen, Koordination der verschiedenen Betriebsbereiche usw.

Sie bringen mit: Hotel-KV und Erfahrung Personaladministration. Sie haben Interesse und Freude, zusammen mit einem jungen Team die Betriebsphilosophie und Geschäftspolitik zu verwirklichen. Sie sind eine leistungsorientierte Persönlichkeit, sehr motiviert und kontaktfreudig. Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Kanton Graubünden

Möchten Sie den Winter in einem bekannten Ferienort verbringen. Für ein 4-★-Hotel suchen wir einen jüngeren

CHEF DE SERVICE

mit Erfahrung in der Erstklassrestauration und sehr guten Fachkenntnissen. Sie lieben den Umgang mit internationalen Gästen und bieten diesen stets eine Top-Leistung. Sie haben zudem ein sicheres Auftreten und ein motivierendes Führungsverhalten. Muttersprache Deutsch und Kenntnisse in E/F.

Der Betrieb verfügt über zwei A-la-carte-Restaurants mit insgesamt zirka 120 Plätzen. Sie leiten ein Team von 12–14 Mitarbeitern (Service und Buffet) und helfen aktiv mit.
Eintritt: 1. Dezember 1999, Saison- evtl. Jahresstelle.

Kanton Bern

DIE Feriendestination im Berner Oberland!
Im gemütlichen 3-★-Ferien- und Familienhotel unseres Kunden ist per sofort die Stelle einer/s

CHEF DE RÉCEPTION

zu besetzen. Sie führen den Empfangsbereich kompetent und mit viel Charme, übernehmen gerne Verantwortung, können organisieren, haben ein Flair für die Gästebetreuung und es macht Ihnen Spass, Ihre Sprachkenntnisse in D/E/F täglich anzuwenden. Unterstützt werden Sie von einem 5-Personen-Team.

Wenn Sie bereits in ähnlicher Funktion tätig waren, auf exaktes Arbeiten Wert legen und Führungsqualitäten aufweisen, dann sind Sie die ideale Besetzung für diese Jahresstelle.

120206/84735

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an nebenstehende Adresse, z.H. Frau Irène Porta. Selbstverständlich haben wir noch viele weitere, interessante Stellenangebote. Rufen Sie uns doch an; wir beraten Sie diskret und unverbindlich.

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



ART FURRER HOTELS

Auf 2000 m ü.M. ins Jahr 2000!

Wir suchen motivierte, gut ausgebildete Mitarbeiter/-innen für die kommende Wintersaison oder auch für länger...! Mitte Dezember geht's los auf der autofreien Riederalp!

Direktionsassistent
Auch für Hotelfachschüler geeignet

Réceptionistin (D, F, E)

Servicefachangestellte (umsatzentlöhnt)
für unsere gepflegten Restaurants und Berghotels

Barmaid für rustikale Bar

Chef de partie und Commis de cuisine
für Hotelküche und Bergrestaurant

Zimmermädchen und Hilfsarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung,
Telefon 027 928 44 88, Fax 027 928 44 99
E-Mail: jmtheler@rhone.ch

Weitere Infos über uns finden Sie im Internet unter www.artfurrer.ch

ART FURRER HOTELS****, z.H. Jean-Marc Theler
3987 Riederalp 120204/28703

SCHWEIZERHOF St. Moritz

Ich will dort arbeiten, wo der Winter am schönsten ist!

In unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel im Herzen von St. Moritz, mit dem Restaurant Acla, vier stark frequentierten Bars mit Live Music, bieten wir folgende neue Herausforderungen zu Beginn der kommenden Wintersaison:



RÉCEPTIONISTIN

F&B-ASSISTENT

CHEF GARDE-MANGER

SERVICEMITARBEITER



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

ARTS RESTAURANTS & BAR
SCHLOSS SCHADAU

Unser Küchenleiter, Herr A. Loretan, sucht auf Anfang März 2000 einen kompetenten

Junior-Küchenchef

Arts Restaurant im Schloss Schadau liegt direkt am Thunersee und verfügt über ein Gourmetrestaurant (15 G&M-Punkte), ein Bistro-Angebot sowie Bankettmöglichkeiten für bis zu 200 Personen.

Anforderungen:
- entsprechende Berufsausbildung (abgeschlossene Berufsprüfung mit EFA)
- unternehmerisches Denken und Handeln
- qualitätsbewusstsein und Freude, Verantwortung zu übernehmen.

Ihr Profil:
- führungsstarke, begeisterungsfähige Persönlichkeit mit gutem Durchsetzungsvermögen
- Idealalter: 25 bis 35.

Ihre Perspektiven:
Es erwarten Sie eine äusserst vielseitige und interessante Tätigkeit in einem jungen Team sowie längerfristige und zukunftsorientierte Aufgaben.

Möchten Sie Ihre kreativen Ideen und Ihren Teamgeist einbringen! Dann sind wir gespannt auf Ihre Bewerbung!

Senden Sie Ihr Dossier an folgende Adresse, resp. weitere Auskünfte erteilt gerne:

ARTS Restaurant
A. Loretan, eidg. dipl. Küchenchef/PL
Schloss Schadau, 3600 Thun
Telefon 033 222 25 00

12001/60593

SCHLOSS SCHADAU • CH-3600 Thun
TELEFON 033 222 25 00 • FAX 033 222 15 80

Relax Resorts

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab der kommenden Wintersaison in der Zentralschweiz noch folgende motivierte, teamorientierte und flexible Mitarbeiter:

- ***RECEPTIONISTIN/RECEPTIONS-PRAKTIKANTIN***
- ***SERVICEMITARBEITER/INNEN***
  für unsere neue Pizzeria (mit Spitzenverdienstmöglichkeiten) sowie für unsere Hotelgäste
- ***BARMAID***
  (Tages- und Abendbetrieb)/Schneebars
- ***COMMIS DE CUISINE/JUNGKÖCHE***
- ***SOUS-CHEF/CHEF DE PARTIE***
  mit Führungs- und Organisationstalent innovativ und belastbar

Wenn Sie eine vielseitige Arbeitsstelle, Zimmer und Unterkunft im Haus, zeitgemässes Gehalt und ein gutes Arbeitsklima schätzen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

BERGHOTEL TRÜBSEE-HOF
A. & U. Halbedl
CH-6390 Engelberg

CH-6390 Engelberg/Trübsee Phon ++41-41-6 371 371 Fax ++41-41-6 373 720
e-mail: trubseehof@bluewin.ch URL: www.relaxresorts.com/trubseehof

Berghotel Trübsee-Hof

12018/10464

Sie planen Ihre Zukunft - Planen Sie mit uns!

Für das Personalrestaurant«Arena» in Baden suchen wir nach Vereinbarung eine/n

A-la-carte Koch (m/w)

Montag bis Freitag

Sie übernehmen folgende Aufgaben:
- Zubereitung raffinierter à-la-Carte Gerichte
- Mitarbeit in der Produktion und in der kalten Küche

Wir erwarten von Ihnen:
- Abgeschlossene Lehre als Koch mit einigen Jahren Berufserfahrung
- Teamfähigkeit und Organisationstalent, Initiative, Innovation sowie Kreativität
- Flexibilität, Belastbarkeit und grosse Selbständigkeit

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Urs Estermann (Tel. 056 / 205 81 71) zur Verfügung.

Personalrestaurant ABB (Arena Baden), zHd. Urs Estermann, Haselstrasse 16, 5401 Baden

restorama an SAirRelations Company

Hotel Krone Sarnen

We are looking for a qualified

chinese cook

starting November 1999.

Top salary, room and board on request, if possible permit C.

Interested?

Please contact:

HOTEL KRONE SARNEN
Markus Degen, Vizedirektor
Brünigstrasse 130
6061 Sarnen

Telefon 041 666 09 09
Fax 041 666 09 10
hotelkrone@bluewin.ch

P 120092/64084

Aide du patron, Schweizer, mit Hotelfachausbildung, in Jahresstelle Eintritt nach Absprache

Bureauhilfe/Réception kaufm. Ausbildung oder Fachschule mit Englischkenntnissen Eintritt nach Absprache

Portugiesisches Ehepaar
Eintritt: Monat Januar
Sie: Haushalt/Zimmer
Er: Küchenbursche mit Bewilligung B

Ihr Anruf oder Ihre Offerte freut uns:
SEEHOTEL RIGI-ROYAL
6405 Immensee bei Luzern
Telefon 041 850 31 31

118822/16039

MOVIE
RESTAURANT • BAR

Kamera läuft. Ton ab. Achtung Aufnahme. Action!

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für unser bekanntes Restaurant & Bar an zentraler Lage in St. Gallen einen

Assistant Manager

als 2. Regisseur (m/w) in der Geschäftsführung.

Du verfügst über eine gastgewerbliche Grundausbildung oder bringst schon einige Jahre Erfahrung mit, schätzt das Teamwork, bist frontorientiert, hast Durchsetzungsvermögen und trägst gerne Verantwortung.

Lust auf Film? Sende uns Dein Drehbuch an:

Mathias Rusch, Geschäftsführer, Restaurant Movie, St. Leonhard-Strasse 32, 9000 St. Gallen
Telefon 071-222 31 61, Fax 071-222 31 17

EXPRESS-STELLENVERMITTLUNG

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

Suchen Sie qualifizierte Arbeitskräfte?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 315.–, während 1 Jahr für Fr. 550.– (exkl. MWSt).

Cherchez-vous des travailleurs qualifiés?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 315.–, pour 12 mois: fr. 550.– (TVA exclue).

hoteljob

031 370 42 79

(8.00h -12.00h, 13.30h-17.00h)

Fax 031 370 43 34

www.hoteljob.ch

Stellengesuche/*Demandes d'emploi*

Küche/*cuisine*

1	2	3	4	5	6	7	8
700	Küchenchef	54	DE	A	sofort	D	GR
1004	Chef de partie	28	FR	A	n. Ver.	F/D	Rest. gastron., Stadt
1005	Koch/Kü'chef	50	CH		sofort	D/E	ZH
1007	Commis de cuisine	27	IT	A	Dez.	I/E	4–5*-Hotel, GR
1009	Küchenchef	30	CH		Dez.	D	ZH
1017	Küchenchef	50	IT	B	Dez.	I/F/E	Bern–Thun
1022	Chef de partie	38	DE	A	sofort	D/E	
1023	Koch	30	IT	A	Dez.	I/F/D	
1031	Koch	28	FR	C	sofort	F/D	Heim, Spital, Murten/FR
1032	Koch	30	CH		n. Ver.	I/D	Rest., Ost-CH
1035	Sous-chef/w.	30	DE	A	n. Ver.	D/I/E	3–4*-Hotel, TI
1026	Kellner	35	PT	C	Feb.		Bern + Umgeb.
1028	Rest.leiterin	32	AT	B	sofort	D/E/I	Grindelwald
1036	Sefa	32	CH		sofort	D/E	Hotel/Tagescafé, SG

Service/*service*

1	2	3	4	5	6	7	8
1006	Chef de rang	30	IT	A	Dez.	I/D/E	GR
1010	Sefa/Ch. d .service/w.	31	NL	A	Feb.	D/F/E	BE/FR
1011	Kellner	26	CH		sofort	D/E/F	Bern
1012	Chef d. rang/Bar	39	ES	A	Dez.	F/E/D	BE
1016	Kellner	33	FI	A	sofort	D/E/I	BE/GR/VS
1019	Service/Zimmerfrau		FR	A	Jan.	F/D/E	GR
1021	Saalkellner	28	IT	A	Dez.	I/D/E	Berggebiete
1025	Kellner	51	CH		sofort	D/F/E	FR

Administration/*administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
955	Night-auditor	27	TN	B	sofort	F/E/D	GR
1008	Betriebsleiter	54	LI	C	Jan.	D	ZH
1014	Betriebsassistent	32	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel, Grindelwald
1020	Betriebsleiter	49	CH		n. Ver.	D/F/I	TI
1033	Anfangsrécept./w.	24	FR	A	Dez.	F/E/D	4–5*-Hotel, Skigebiet
1037	Night-auditor	26	MA	B	Dez.	F/E/D	Hotel

Hauswirtschaft/*ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
1003	Allrounder	20	CH		Jan.	D/F/E	Skigebiet, Wallis
1015	Buffet-/Officehilfe	50	CH		sofort	D/E/F	Ost-BE-Oberl.
1018	Gouvernante	25	CH		sofort	D/I/E	
1024	Küchenhilfe	50	CH		sofort	D	Heim/Spital, Bern
1029	Küchenhilfe/w.	32	PT	B	sofort	E	Bern
1030	Gouvernante	57	DE	C	März	D/F/E	Inner-CH
1034	Küchenhilfe	27	GB	A	sofort	E/D	
1038	Haushilfe/w.	19	PT	A	Dez.	P/F	BE-Oberl.
1039	Zimmerfrau	39	PT	A	Dez.	P/F/E	BE

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)***



120291/84735

Suchen Sie eine Stelle und sind vom Fach?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der **hotel + tourismus revue.** Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

Cherchez-vous un emploi?

*Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'**hotel + tourismus revue.** L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.*

Foto/
Photo

Bewerbungstalon/*Talon de demande d'emploi:*

(Bitte gut leserlich **ausfüllen/*Prière de remplir en capitales)***

Gewünschte Stelle/*Emploi souhaité:* Eintrittsdatum/*Date d'entrée:*

Art des Betriebes/*Type d'établissement:* Bevorzugte Region/*Région souhaitée:*

Name/*Nom:* Vorname/*Prénom:*

Strasse/*Rue:* PLZ/Ort:/*NPA/Lieu:*

Geburtsdatum/*Date de naissance:* Nationalität/*Nationalité:*

Telefon privat/*No de téléphone privé:* Telefon Geschäft/*No de téléphone professionnel:*

Arbeitsbewilligung/*Permis de travail:*

Bemerkungen/*Remarques:*

Sprachkenntnisse/*Connaissances linguistiques:*

Deutsch/*Allemand:* Französisch/*Français:* Italienisch/*Italien:* Englisch/*Anglais:*

(1 = Muttersprache/*Langue maternelle*, 2 = gut/*bonnes*, 3 = mittel/*moyennes*, 4 = wenig/*faibles*)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren: *Mes trois derniers emplois:*

Betrieb/*Etablissement:* Ort/*Lieu:* Funktion/*Fonction:* Dauer (von/bis)/*Durée(de/à):*

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. *Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.*

Datum/*Date:* Unterschrift/*Signature:*

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern
Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

hoteljob

Kanton Graubünden

Arbeiten im Heidiland macht Spass!

Für ein mittelgrosses Hotel/Restaurant mit treuer Stammkundschaft – der Qualität verpflichtet und neu umgebaut – suchen wir per Frühling 2000 einen qualifizierten, kreativen, belastbaren und flexiblen

Küchenchef

zur selbständigen Führung einer kleinen bis mittleren Brigade und Betreuung des Saucier-Postens.

Sind Sie gerne Koch? Sind Sie aufgeschlossen für Neues? Gönnen Sie dem Gast nur das Beste? Suchen Sie Verantwortung? Bilden Sie gerne Lehrlinge aus? Legen Sie Wert auf Qualität? Sind Sie an einer attraktiven Jahresstelle interessiert? (Keine Saisonbewilligung möglich).

Wenn ja, sind Sie in diesem schönen Betrieb goldrichtig. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Frau Irène Porta.

120241/84735

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

Berghotel Schatzalp

Das im Jugendstil erbaute Erstklasshotel liegt 300 Meter oberhalb Davos, erreichbar mit der Schatzalp-Standseilbahn in nur vier Minuten (bis 2.00 Uhr), direkt im Strela/Parsenn-Skigebiet gelegen.

Für die kommende Wintersaison 1999/2000 suchen wir noch folgende aufgestellte und motivierte Kollegen und Kolleginnen:

Réceptionspraktikant (m/w)
★★★
Chef de rang (m/w)
★★★
Etagenportier
★★★
Zimmermädchen
★★★
Au pair (m/w) kinder- und tierliebend
★★★
Sales representative

Sind Sie flexibel, verantwortungsbewusst und teamfähig? Suchen Sie eine interessante, vielseitige Aufgabe, die mehr ist als nur ein Job? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Berghotel Schatzalp
Barbara Eisele, Direktion
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 83 31, Fax 081 413 13 44

117926/9474

★★★★Therme Vals

Die Felsen-Therme Vals macht Furore. Aus Stein, Wasser und Licht ist ein Ort des Wohlbefindens entstanden. Und da muss auch das Umfeld stimmen. Wir suchen Persönlichkeiten, die zuhinterst in einem Bergtal in einem modernen Unternehmen die Verantwortung übernehmen für das Wohl unserer Gäste als

Empfangschef/in
I. und II. Hausdame

Zur Therme Vals gehören ein Hotel (280 Betten) und verschiedene Nebenbetriebe mit entsprechender Infrastruktur; im Zentrum steht die einmalige **Felsen-Therme** des berühmten Architekten Peter Zumthor. Zwischen mystischen Felsblöcken findet man zurück zur sinnlichen Urerfahrung des Badens.

Sie verstehen etwas von effizienter Organisation und haben das Gespür für die Lancierung einer modernen, feinsinnigen Gastlichkeit für ein sensibles, internationales Publikum: mitten in den Bündner Bergen!

Wir bieten ein Gehalt der Spitzenklasse; interessiert? Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Therme Vals
Annalisa Zumthor, Direktion
CH-7132 Vals
Telefon +41 81 926 80 80, Fax +41 81 926 80 00

120212/35580

THE Central PLAZA·HOTEL

Superior First Class • Riverfront • 100 Zimmer

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unsere neuen Restaurants:

• King's Cave Restaurant & Bar
Grillierte Fleisch- und Fischspezialitäten, 100 Sitzplätze

• Central Café Bar
Eröffnet September 1999
Sandwiches – Snacks – Bistro-Gerichte, 90 Sitzplätze

• Restaurant Riverview
Eröffnung Mitte Dezember 1999
Frühstücks- & Lunchbuffet, Bankette, 80 Sitzplätze

• Lobby Lounge & Colonial Lounge
Eröffnung November 1999
Cocktails & Snacks bis 100 Personen

• Chef de service D/E
• 2. Chef de service tournant D/E
• Servicemitarbeiter/in D/E
– auch Teilzeit möglich –
• Réceptionist/in D/E
Fideliokenntnisse von Vorteil
• F&B-Gouvernante
im Spätdienst 15.35–24.30 Uhr (So./Mo. frei)

Wir können nur Schweizer/innen oder Bewerber/innen mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Rufen Sie Frau Lüneburg, Personalkoordinatorin, an:
Telefon 01 251 50 02
Montag–Freitag: 9.00–11.00 Uhr/17.00–18.00 Uhr, oder schreiben Sie uns:
The Central Plaza Hotel, Personalbüro
Central 1, 8001 Zürich

120313/40070

SachbearbeiterIn

im Tour Operating und in der Hoteleinkaufs-Abteilung bei Kuoni Incoming Services

In unseren Incoming-Abteilungen sind verschiedene Stellen frei für flexible, belastbare Mitarbeiterinnen.

Sie verfügen über Tourismus-Erfahrung und gute Fremdsprachenkenntnisse (Englisch ist ein «Must», weitere Sprachen sind von Vorteil), arbeiten gerne selbständig in einem internationalen Umfeld und suchen einen nicht alltäglichen Job. Wir bieten Ihnen gute Sozialleistungen, Reisevergünstigungen und fünf Wochen Ferien.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Bitte senden Sie diese an: Kuoni Travel Ltd., Incoming Services, Überlandstrasse 360, 8051 Zürich, z. H. v. Frau Ursula Huggler.

KUONI

A World of Difference

120317/387912

Club-Hotel Valaisia
mit Wellness-Zentrum und Solbad

3962 Montana Crans

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/innen für die Wintersaison 1999/2000 (15. 12. 1999 – 10. 4. 2000)

Speisesaal/Cafeteria/BAR:

Servicemitarbeiter/in

Club-Bar:

junge, charmante Barmaid
D-/F-Kenntnisse (auch Anfängerin)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung, **Telefon 027 481 26 12, Fax 027 481 26 60,** Herr U. Häfliger, Dir.

120233/25054

HOTEL Flüela

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlöhnung.

Für die kommende Wintersaison, Eintritt ca. 23. November 1999 oder nach Vereinbarung, sind folgende Stellen zu besetzen:

Réception
Réceptionist/in D/E/F
(mit Fidelio-Erfahrung)

Stübli
Servicefachangestellte (w)
(A-la-carte-Service)

Etage
Etagengouvernante
(interner Dienst)

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Romy Frangi, Direktionsassistentin

******Hotel Flüela • CH-7260 Davos Dorf*
Telefon ++(0)81 410 17 17 • Fax ++(0)81 410 17 18
Internet: http://www.tophotels.ch/fluela • E-Mail:fluela@fluela.ch

KATAG SEMINAR SERVICE TOP International Hotels DAVOS

120261/8958

CARRIERE

METROPOL
GRAND HOTEL★★★★SAAS FEE

Ein Winter inmitten der höchsten Schweizer Berge auf 1 800 m Höhe, das ist doch was für Sie...!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die sehr gepflegte **Metropol-Küche:**

• Jungkoch
• Koch/Köchin

Für das sehr lebhafte **METROPOL NIGHT LIFE:**

• Barmaid/Barman
• Buffetboy

Diese abwechslungsreichen Jobs sind ab Dezember 1999 für die Wintersaison neu zu besetzen. Rufen Sie uns doch bitte an!

Ursula und Hans Hess-Zurbriggen
3906 Saas Fee, P. O. Box
Telefon 027 957 10 01, Fax 027 957 20 85
e-Mail: hotel.metropol@saas-fee.ch

Best Western Selection Classic

117656/29769

HOTEL
MONTE ROSA
ZERMATT

Jahrtausendwechsel im weltbekannten Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen ideale Arbeits- 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 Zermatts suchen wir für die kommende Wintersaison 1999/2000 noch folgende Mitarbeiter/innen:

Nachtportier tournant D/F/E mündlich
HOFA-Tournante mit Lehrabschluss
Zimmermädchen
Saalkellner/ Demi-chef de rang D/F/E, m/w
Commis de rang D/F/E, m/w
Commis de restaurant/bar D/F/E, m/w

The Leading Hotels of the World

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Monte Rosa
Mireille Fux-Truffer
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 56
Fax 027 966 87 57

SEILER HOTELS ZERMATT

120225/39268

htr
Über Aktualitäten und Eventualitäten.
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

RESTAURANT ROMANTICA
Allmendstrasse 8, 2562 Port

Per 1. Januar 2000
oder nach Vereinbarung suchen wir
eine/n kompetente/n

Chef de service
teilweise Vertretung der Chefin
(100 % oder Teilzeit möglich)

Sie sind die/der geborene Gastgeber/in, lieben den Umgang mit dem Personal und den Gästen und sind bereit, Verantwortung zu übernehmen.

Sind Sie interessiert, dann melden Sie sich bitte bei Frau Maurer
oder Frau Schwab
Telefon 032 331 56 55

RESTAURANT ROMANTICA
Allmendstrasse 8, 2562 Port

Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir per Januar 2000
oder nach Vereinbarung

Koch oder Jungkoch

sowie aufgestellte, freundliche

Serviceangestellte oder Kellner

***

Romi-Bar

Für unsere gepflegte Bar suchen wir per 3. Januar 2000 oder nach Vereinbarung sympathische, freundliche, aufgestellte

Barmaid oder Aushilfsbarmaid
(zirka ab 25 Jahren)

Sind Sie interessiert, dann melden Sie sich bitte bei Frau Maurer
oder Frau Schwab
Telefon 032 331 56 55

P 120269/9947

WIDDER HOTEL

das widder hotel – let us be your host. moderne architektur in 8 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. widder bar & widder restaurant, 6 banketträume – beliebte treffpunkte lokaler und internationaler gäste. für unser front-office suchen wir die gewinnende persönlichkeit als

réceptionist/in

mit berufserfahrung und sehr guten sprachkenntnissen (d, e, f), freude prägt ihren umgang mit anspruchsvollen menschen. zielstrebigkeit und der wunsch nach persönlicher weiterentwicklung sind attribute, die auf sie zutreffen. ein neuer challenge in einem jungen team – was spricht nicht dafür? wir freuen uns auf ihre ausführliche bewerbung mit foto. fragen beantwortet ihnen herr christoph brügger, administration, auch gerne persönlich.

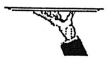
Swiss Deluxe Hotels

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

120334/379204

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Wir vom Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkonventionelles Ferien-Erlebnis-Hotel suchen für die Millennium-Wintersaison (4. 12. 1999–24. 4. 2000) folgende Teammitglieder für den Aufbruch ins Jahr 2000:



Interessierte **Chef de rang Thomas Mann** (m/w)

Versierter **Demi-chef de rang Thomas Mann** (m/w)



Aufstrebende **Commis de rang Thomas Mann** (m/w)

Zuvorkommender **Commis de rang Bar** (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. RETO ZIEGLER
LEITER TEAMWESEN
7050 AROSA
TELEFON 081 378 55 55

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

120312/1740

Spital Zollikerberg

„Der Mensch im Mittelpunkt: heute, morgen, immer"

Unser Spital liegt am Stadtrand von Zürich mit ausgezeichneten Verbindungen zum Stadtzentrum. Wir sind ein qualitätsorientiertes Schwerpunktspital mit 200 Betten, das den patienten- und kundenorientierten Empfangsbereich optimieren will. Für diese interessante Tätigkeit suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin für unsere

Reception 80 – 100 %

Unsere Patienten, Anrufer und Besucher erwarten kompetent und freundlich empfangen zu werden. Sie arbeiten im Team oder alleine und bewältigen die anfallenden administrativen Arbeiten mit EDV-Unterstützung. Zu Randzeiten oder an Wochenenden sind Sie die Anlaufstelle für Notfallaufnahmen.

Wir wenden uns an vielseitig interessierte Bewerber und Bewerberinnen, deren Stärke im Kundenkontakt liegt und die auch in hektischen Situationen die Uebersicht und Ruhe nicht verlieren. Die Bereitschaft im Schichtbetrieb und auch am Wochenende tätig zu sein, muss vorhanden sein. Wir suchen Receptions-Profis, die ihr Fachwissen in einem etwas anderen Umfeld anwenden wollen und bereit sind, sich die nötigen fundierten Spitalkenntnisse "on the job" anzueignen.

Interessiert ? Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an das Spital Zollikerberg z. Hd. Frau M. Schilling, Personalverantwortliche, Trichtenhauserstr. 20, 8125 Zollikerberg. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau S. Pfammatter, Leiterin Patientenempfang, gerne zur Verfügung. (Tel. 01/397 21 11).

P 120357/405511

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 55 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen… ***und ein Lächeln dazu.***

Für die von uns im Auftrag geführte ***Mensa AKAD Jungholz, Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich (Öffnungszeiten Mo.–Do. 07.30–20.00 Uhr/Fr. 07.30–19.00 Uhr/Sa. 07.30–15.30 Uhr)*** suchen wir ***per sofort*** oder ***nach Vereinbarung*** eine junge, initiative

Betriebsassistentin

Wir bieten Ihnen nebst geregelten Arbeitszeiten ***(Frühdienst: 06.30–15.00 Uhr, samstags bis 15.30 Uhr/Spätdienst: 10.00–20.30 Uhr)*** eine interessante und anspruchsvolle Position, welche hauptsächlich die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen im hauswirtschaftlichen Bereich, die Mithilfe am Buffet sowie im administrativen Bereich umfasst.

Diese Aufgabe verlangt eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung (evtl. Hofa mit Service-Erfahrung), einige Jahre Berufspraxis, Erfahrung in der Personalführung sowie Teamfähigkeit und Bereitschaft, selbst Hand anzulegen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Angela Tauro, Leiterin Personaldienst.

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

P 120169/41408

HOTEL WALTHER

HERZLICH WILLKOMMEN IM ENGADIN!

Auf kommende Wintersaison (ab 16. Dezember 1999) sind bei uns folgende Positionen neu zu besetzen:

Küche: **Commis pâtissier**
Hauswirtschaft: **Zimmerfrau**

Mit Spannung erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Walther
z.H. Thomas Walther
7504 Pontresina

RELAIS & CHATEAUX

Tel. 081 842 64 71
Fax 081 842 79 22
www.hotelwalther.ch

120341/27960

„SCHTERNAFÜFI..."

...für unser pulsierendes Romantik-Altstadthotel suchen wir noch

junge/n

Chef de partie
mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität

Hotelfachassistentin

Buffetangestellte
(80%-Anstellung)

Eintritt:
sofort oder nach Vereinbarung

Und wenn Sie Bündner, Pizokels und Romantik mögen und gerne unsere Ferien- und Seminargäste verwöhnen möchten, dann rufen Sie uns bitte an, oder senden Sie uns die schriftliche Bewerbung mit Foto.

Ihre erste Kontaktperson ist Frau Ursula Jeker, Personalabteilung.
Telefon 081 252 35 55.

Romantik Hotel Stern Chur
Reichsgasse 11
CH-7000 Chur

P 120267927

ZUM RATHAUS

Unter der Leitung von Küchenchef Christian Mitterbacher hat es unsere junge Brigade geschafft, von GaultMillau mit 16 Punkten belohnt zu werden. Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir Sie, weil Sie der/die

Chef de Partie

sind, der mit seiner Freude am Kochen sowohl seine Berufskollegen als auch unsere anspruchsvolle Kundschaft begeistert.

In unserer Küche werden ausschliesslich Frischprodukte verarbeitet und von A bis Z wird alles hausgemacht. Wir bieten Ihnen den Arbeitsplatz, an dem Sie Ihre berufliche Auffassungsgabe anwenden und auf höchstem Niveau viel lernen können, per sofort oder nach Vereinbarung.

Neugierig? Dann melden Sie sich bei Christian Mitterbacher. Bis bald!

Das Gasthaus mit Kultur
8808 Pfäffikon SZ ▪ Direkt am Zürichsee
Telefon 055-410 24 50 / Fax 055-410 71 40

Für unseren mittleren, vielseitigen Betrieb mit Gaststube, Speisesäli, Saal, Bar und 17 Hotelzimmern in Burgdorf suchen wir

Geschäftsleitung

Sie sind zwischen 28 und 45 Jahre jung, verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sind bereit, selber mitanzupacken, lieben den Kontakt zu verschiedenen Gästeschichten, können Mitarbeiter führen und denken unternehmerisch?

Wenn Sie überzeugt sind, die Voraussetzungen für diese interessante Aufgabe zu erfüllen und an einer langfristigen Stelle interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre ausführliche Bewerbung. Schöne Wohnung im Haus.

RONA Gastro AG, Rolf von Allmen
Mittelstrasse 45 D, 3038 Kirchlindach

LO 120248/405426

Hotel Bünda
DAVOS

Ihr neuer Arbeitsplatz in den Bündner Bergen

Für unser lebhaftes ★★★-Hotel mit 65 Betten, Restaurant und grosser Terrasse suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
für unsere internationale Küche

Service-mitarbeiter/innen
(mit Möglichkeit in Jahrestellung)
Für den gepflegten A-la-carte-Sevice und zur Betreuung unserer Hausgäste

Buffettochter

Etagen-Mitarbeiterinnen
für die Gästezimmer-Reinigung und Wäscherei

Office- und Küchenmitarbeiter
für allgemeine Reinigungsarbeiten und Schneeräumung

Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.

Eintritt nach Vereinbarung

Herr Hansjörg Cavegn
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
Telefon 0041 (0)81 416 37 57

120294/8907

DG DOMINO GASTRO

Wir sind Ihr Sprungbrett!!!

DG Basel *sucht per sofort oder nach Vereinbarung*

Generalgouvernante
4/5-Hotels, flexibel, organisationsstark, 30–50 Jahre jung*

KV-Mitarbeiter/in
4-Hotel, Buchhaltung, Personalwesen, Korrespondenz*

Réceptionistin *und* ***Hotelsekretärin***
div. Angebote in schönen 4/5-Hotels*

Infos: Margret Otterbach
Telefon 041 313 40 10
E-mail: m.otterbach@dominogastro.ch

DG Suhr/Aargau *sucht per sofort oder nach Vereinbarung*

Küchenchef
modernste Küche, Seegebiet, 5-Mann-Crew

Direktionsassistent w/m
bekannter Catering- und Bankettbetrieb mit Hotel

Aussendienstmitarbeiter m/w
Bestens in deutsch/franz. Sprache, Nahrungsmittelberatung

Infos: Sandra Suter und Ernst Schaer
Telefon 062 842 48 31
E-mail: e.schaer@dominogastro.ch

DG Zürich *sucht per sofort oder nach Vereinbarung*

Küchenchef
4-Hotel in der City*

Sous-chef
modern-trendiger Betrieb (Stadt)

Réceptionist/in
div. 3–5-Hotels*

Infos geben Manuela Seber und Roland Eng
Telefon 01 432 73 73
E-mail: r.eng@dominogastro.ch

Für viele weitere attraktive Stellenangebote surfen Sie bitte unter www.dominogastro.ch oder rufen Sie einfach an.

P 120259/252930

GRAND HOTEL REGINA

★ ★ ★ ★

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Schnee- und Sportwelt von Adelboden im Berner Oberland.
90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison von Mitte Dezember bis Anfang April folgende motivierte und «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

Empfang: **1. Réceptionistin** (Jahresstelle) mit Fidelio-Kenntnissen

Küche: **Pâtissier/Pâtissière**

Service: **Barmaid**
Servicemitarbeiter/innen
für unseren Pensionsservice

Etage: **Portier**
Zimmermädchen

Wir bieten Ihnen Saisonstellen mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Esther und Thomas Reimann
Grand Hotel Regina, 3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83, Fax 033 673 83 80
E-mail: regina-adelboden@bluewin.ch

TOP International Hotels

Adelboden

120228/269832

HOTEL WELCOME INN mit 200 Betten, Schallhemmend erbaut

Restaurant Kanzlei – Steakroom Amtsstube Tubeschlag, Clerk's Club Bar, Konferenzräume

Wir sind das heimelige, trendige, internationale Speiserestaurant in unmittelbarer Nähe des Flughafens Zürich-Kloten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine führungssichere, flexible, verantwortungsbewusste und frontorientierte

Gastgeberin/Wirtin

Sie sind verantwortlich für:

- Stellvertretung des Restaurantleiters
- Führung von drei Restaurants und einer Bar
- Koordination mit der Küche
- Betreuung der Lehrlinge
- aktive Mitarbeit in allen Restaurants
- Verwöhnung unserer Gäste
- kreative Mitarbeit unserer Restaurantdekoration

Sind Sie zwischen 30 und 45 Jahre jung?
Dann sind wir gespannt, Sie kennenzulernen.
Antonio Nigg oder Gabriela Bolognini haben weitere Informationen. Rufen Sie an: **Telefon 01 804 75 00,** oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

GAHO AG, Restaurant Kanzlei, Holbergstrasse 1, 8302 Kloten

119608/17604

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

GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD

CH-3818 Grindelwald

Für unser inmitten einer prächtigen Bergwelt gelegenes Luxushotel suchen wir ab Mitte Dezember 1999 bis zum Ende der Sommersaison Anfang Oktober 2000:

HAUSWIRTSCHAFTSLEITERIN (D, E, F oder I)
ASSISTENTIN DER HAUSDAME (D, E, F oder I)
LINGERIE-GOUVERNANTE (D, E, F oder I)

★ ★ ★ ★

CHEF DE PARTIE w/m
COMMIS DE CUISINE w/m

★ ★ ★ ★ ★

CHEF DE RANG (D, E, F oder I)
COMMIS DE RANG (D, E, F oder I)
SAALKELLNER (D, E oder F)
HILFSKELLNER (D oder E)

★ ★ ★ ★ ★

PORTIER D'ETAGE (D oder E)
CHASSEUR/VOITURIER (D oder E, Führerschein)

Sind Sie fachlich kompetent und suchen eine neue Herausforderung sowie abwechslungsreiche Arbeit, so senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro, **Grand Hotel Regina,** 3818 Grindelwald, ein.

Swiss Deluxe Hotels

one of The Leading Hotels of the World®

Q

120200/14630



Die Swiss Casinos Gruppe ist das führende Schweizer Unternehmen, welches Casinos von hohem Qualitätsniveau plant, erstellt und betreibt. Mit acht Casinos in der Schweiz sowie Unternehmen in den Niederlanden, England und USA sind wir auch international erfolgreich tätig und für die Zukunft im Grands Jeux Bereich gut gerüstet. Unsere Gäste erleben dank unserem hochstehenden Standard in bezug auf Professionalität, Sicherheit und Technik beste Unterhaltung in einer gepflegten Atmosphäre mit freundlicher Betreuung. Damit diese kompetente Betreuung der Gäste auch in Zukunft gewährleistet ist, verstärken wir unser bestehendes Team in **St. Moritz** und suchen engagierte und sympathische Persönlichkeiten als

CASINO-ASSISTENT (W/M)

Ihre Aufgaben:

- Freundlicher Empfang sowie zuvorkommende Betreuung unserer Gäste im Casino und an der Bar
- Gepflegte und sympathische Repräsentantin des Unternehmens
- Erklärung der Geldspielautomaten und kompetente Beantwortung allfälliger Fragen
- Gewandtheit im Umgang mit Geld an der Kasse
- Hilfsbereite und zuvorkommende Team-Mitarbeiterin

Ihre Qualifikation:

- Als geborene Gastgeberin haben Sie ein gewinnendes und sicheres Auftreten
- Sie sind charmant und kontaktfreudig
- Dank Ihrer aufmerksamen und gewinnenden Art werden die Gäste gerne von Ihnen betreut
- Sie sind flexibel und schätzen unkonventionelle Arbeitszeiten (Spät- sowie Wochenenddienste)

Suchen Sie eine spannende Tätigkeit at the Top of the World? Schätzen Sie ein berufliches Umfeld, wo Professionalität, hohe Dienstleistungsorientierung, eine fundierte Aus- und Weiterbildung sowie die Zusammenarbeit in einem motivierten Team Realität sind?

Kristina Rippstein Marthaler freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse.

SWISS CASINOS

SC MANAGEMENT AG
GEROLDSTRASSE 28 • Postfach • 8031 ZÜRICH • Tel. 01-279 99 11 • Fax 01-279 95 15
WWW.SWISSCASINOS.CH • kristina.rippstein@swisscasinos.ch

GASTHOF

VON APERITIF BIS ZAHNSTOCHER

Wir suchen per Mitte Januar 2000 qualifizierte

Servicefachangestellte

mit Fachausweis

Wenn Sie eine nicht alltägliche Herausforderung suchen, Barkenntnisse besitzen, gerne kreativ und selbständig arbeiten, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung z. H. von Herrn Stephan von Oetinger

Gasthof Ziegelhüsi, 3066 Stettlen
E-mail: svoe@swissonline.ch
www.homepage.swissonline.ch/svoe

ZIEGELHÜSI

P 120279/131989

G

Restaurant Gerliswil

Für unser gepflegtes Speiserestaurant (GaultMillau) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Koch
Servicemitarbeiter/in

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer Arbeit mit einem jungen Team (keine Bewilligung vorhanden).

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Restaurant Gerliswil
Frau R. Stoffel
Gerliswilstrasse 60
6020 Emmenbrücke

120263/391654

Junge, sympathische Familie sucht erfahrenen

Koch

zur Mitarbeit in einer dynamischen Arbeitsgruppe. Fahrausweis unerlässlich und gewillt zu reisen. Komfortable Unterkunft 12 Min. von Genf. Salär nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich bitte unter **Telefon 022 776 03 22 / 079 200 75 30** oder Chiffre 119950 an *hotel+tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

119950/403690

Das Hotel Belvedere ist ein modernes ★★★★-Hotel in Locarno, welches 1990 neu eröffnet wurde und seither mit grossen Investitionen stets auf dem neuesten Stand gehalten wird. Deshalb geniesst das Hotel in der Region wie auch in der Tourismusbranche einen ausgezeichneten Ruf.

Das Belvedere verfügt über 138 Betten in 52 Doppelzimmern und 12 Suiten. Alle Zimmer sind gegen Süden gerichtet. Lage, Infrastruktur und Ambiente werden von einer internationalen Kundschaft geschätzt.

Das Belvedere ist ganzjährig geöffnet und damit auch im Arbeitsmarkt attraktiv, was die vielen langjährigen Mitarbeiter beweisen.

Nach über 10jähriger, erfolgreicher Tätigkeit zieht sich das heutige Direktionsehepaar zurück. Wir suchen deshalb per 1. 1. 2000 oder nach Vereinbarung eine neue

DIREKTION oder Direktions-Ehepaar

Für diese Aufgabe wünschen wir uns einen fundiert ausgebildeten Fachmann – VDH-Absolvent bevorzugt – welcher seine Aufgabe als Gastgeber in der gehobenen Ferienhotellerie im In- und Ausland erprobt hat.

Der erfolgreiche Kandidat verfügt über gute Sprachkenntnisse sowie Erfahrung in Marketing, Buchhaltung und Administration. Er ist flexibel und ein guter Organisator. Daneben setzen wir Freude am facettenreichen F&B-Bereich als selbstverständlich voraus.

Unser neuer Hotelier freut sich über den täglichen Kontakt mit seinen Gästen und ist bewandert im Umgang mit Institutionen und Behörden.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung persönlich an:
Dr. Dieter Keller, **Wincare Versicherungen,** Postfach, 8401 Winterthur. Ihre Unterlagen werden selbstverständlich mit Diskretion behandelt.

120358/405510

Wir suchen auf den 1. März 2000 oder nach Vereinbarung ein

141446

Mieter-(Ehe-)Paar mit Know-how

Restaurant Spitz Bern

als Nachfolger für unser Wirte-Ehepaar Max und Elsbeth Haller, welches uns nach 15jähriger erfolgreicher Tätigkeit verlassen wird.

Das äusserst beliebte Restaurant umfasst 150 Sitzplätze (inkl. einem unterteilbaren Säli mit 50 Plätzen) sowie einer Sonnenterrasse mit 70 Plätzen.

Der Betrieb befindet sich an sehr attraktiver Lage im Breitenrain direkt neben Tram- und Bushaltestelle. Er ist umgeben von Wohn- und Geschäftshäusern, Schul-, Sport- und Freizeitanlagen, Berufsfeuerwehr, Altersheim.

Eine intakte, vielschichtige Kundschaft ist vorhanden.

Das Kaufinventar (inkl. einer modernen Addimat-Selbstbedienungsanlage, Inbetriebnahme Januar 1999) muss vom Mieter übernommen werden.

Interessenten richten Ihre schriftliche Bewerbung, zuhanden Herrn D. Gentil, an:

BADERTSCHER
IMMOBILIEN UND DIENSTLEISTUNGEN AG
Zentweg 13, 3006 Bern
031 938 13 13
www.bidag.ch immo@bidag.ch

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Wir suchen für baldigen Eintritt:

– Betriebsassistenten
– Réceptionspraktikantin
– Réceptionssekretärin
– Koch tageweise abends

Sie sollten sich mit Freude im Beruf einsetzen, gerne vielfältige Aufgaben übernehmen und Gastfreundschaft pflegen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

119917/40860

ZERMATT MATTERHORN

Hotel Restaurant Cheminée

Für unser kleines Hotel/Restaurant im Herzen von **Zermatt** suchen wir für den kommenden Winter zuverlässige und freundliche

- **Serviceangestellte/r**
- **sowie einen Koch**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie uns einfach an.

Familie Perren Christian
3920 Zermatt
Telefon 027 966 29 44
Fax 027 966 29 55

117421/92681

Gasthof Schiff Wallbach

Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir

- **Servicefach-angestellte**
- **Chef de partie**
- **kreativen Koch**

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Weitere Auskünfte erhalten Sie über **Telefon 061 861 11 09**
M. Kiene
(Montag geschlossen)

P 120269/65315

Alte Taverne Adelboden

Für unseren Nachtbetrieb suchen wir per 15.12.99 noch aufgestellte Mitarbeiter:

Servicefachangestellte / Barmaid
Allrounderin
Disc - Jockey

120361/405490

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an

Alte Taverne, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 39 30 oder 079 277 77 50

Zuger Tor

HOTEL RESTAURANT

Möchten Sie gerne Ihre Fremdsprachen- und EDV-Kenntnisse in einem Garni-Stadthotel nutzen und schätzen Sie es, jedes zweite Wochenende frei zu haben, so sind Sie ab Januar 2000 unsere neue

Réceptionistin

Herr von Rickenbach nimmt gerne Ihre Bewerbung entgegen.

120298/65420

Telefon 041 711 11 93, 6300 Zug

delikatESSEN & TRINKEN

BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir sind ein zukunftsorientiertes Dienstleistungsunternehmen und mit 1500 Sitzplätzen die grösste Bahnhofrestauration in Europa.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurantleiter/in

für unser Mitarbeiterrestaurant **«OASE»**

Das Restaurant Oase ist ein modernes Selbstbedienungsrestaurant. Die Gäste sind die Angestellten der SBB, der Shopville-Läden wie auch unsere Bahnhof-Buffet-Mitarbeiter.

Sie sind unter anderem zuständig für das tägliche Wohl unserer Gäste, einen optimalen Betriebsablauf, für die Einsatzplanung und Schulung Ihrer Mitarbeiter/innen sowie für die Durchsetzung der betrieblichen Richtlinien.

Wenn Sie ca. 25–45 Jahre alt sind, bereits einige Jahre Berufs- und Führungserfahrungen in der Gastronomie sammeln konnten, zudem noch frontorientiertes und selbständiges Arbeiten schätzen, dann schwelgen Sie mit uns in das nächste Jahrtausend.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und freuen uns, Ihnen unser innovatives, trendiges Unternehmen näher vorzustellen.

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhof Buffet
Frau S. Schnyder, Personalverantwortliche, Postfach, 8023 Zürich

120222/39870

Sales Manager

(für die Märkte Deutschland und England)

Für unsere acht Privathotels mit über 1'700 Betten suchen wir eine initiative Verkaufspersönlichkeit. Die aktuelle Stelleninhaberin wird bei uns eine neue Funktion «hinter der Front» übernehmen.

Die Pflege bestehender Kundenkontakte, Vertragsverhandlungen und das Akquirieren von neuen Kunden für alle Sunstar Hotels sind die Hauptaufgaben dieser interessanten Stelle.

Für diese verantwortungvolle Tätigkeit erwarten wir:
- kaufmännische Grundausbildung
- höhere Fachschule (Tourismus, Hotel) oder entsprechende Branchenkenntnisse
- Verkaufserfahrung im Tourismus von Vorteil
- Initiative und eine gesunde Portion Hartnäckigkeit
- sehr gute Sprachkenntnisse (Englisch)
- Bereitschaft zu hoher Reisetätigkeit

Wir bieten:
- fundierte Einführung in den Märkten
- interessantes Marketingumfeld
- Bewegungsfreiheit
- angemessene Entlöhnung und Sozialleistungen
- Geschäftswagen
- junges, dynamisches Team

Arbeitsort ist Liestal. Hat Sie diese Ausschreibung angesprochen, dann bewerben Sie sich umgehend! Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

Sunstar Hotels, z. Hd. Oliver von Allmen, Galmsstrasse 5, 4410 Liestal

Sunstar **** Hotels — Bei uns fühlen Sie sich wohl!

Arosa ★ Davos ★ Flims ★ Lenzerheide ★ Grindelwald ★ Wengen ★ Villars

120232/75717

Pension Restaurant Aletschhorn

ALETSCH belalp naters blatten

Das Berghotel befindet sich inmitten des Skigebietes Blatten - Belalp.

Für die kommende Wintersaison 1999/00 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter oder Kellner

Stellenantritt: 10.Dezember 1999

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an:

Rest. Pizzeria Aletschhorn
Familie Eggel Anita und Remo
9314 Belalp
Tel. 027 923 29 80 / 027 923 51 10

Hotelfachassistentin 100 %

Der Kunde steht im Mittelpunkt – auch Sie als unsere neue Mitarbeiterin ab 15. Januar 2000. In unserem Personalrestaurant verwöhnen wir täglich zirka 600 Gäste mit einem kulinarisch hochstehenden und schmackhaften Angebot. Unser Ziel ist es, ihnen optimale Leistungen zu bieten.

Als Allrounderin lösen Sie ihre Kolleginnen im Turnus in allen Bereichen ab und helfen so tatkräftig mit, dieses Ziel tagtäglich zu erreichen. Ihr Einsatzgebiet umfasst die Mahlzeitenausgabe am Selbstbedienungsbuffet, die Mithilfe in der Lingerie und Cafeteria sowie die Betreuung der Verpflegungsautomaten. Der gepflegte Service im Gästerestaurant sowie die Mitarbeit bei Banketten runden dieses vielseitige, anspruchsvolle Tätigkeitsgebiet ab.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachlehre, etwas Berufserfahrung und PC-Kenntnisse (Word/Excel). Wenn Sie zudem den Gästekontakt schätzen, über eine schnelle Auffassungsgabe verfügen, flexibel und bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, freuen wir uns auf Sie.

Neugierig? Senden Sie uns bitte Ihre vollständige schriftliche Bewerbung: SV-Service AG, Bruno Suter, Betriebsleiter, Gäste- und Personalrestaurant Zürcher Kantonalbank, VPARC, Bahnhofstrasse 9, 8001 Zürich. www.sv-service.com

SV service

119906/178098

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen auf Anfang Dezember für unseren lebhaften Stadtbetrieb einen erfahrenen

Chef pâtissier
Commis pâtissier
Commis de cuisine

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.

**** HB

im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

120093/4693

Restaurant **Merz** 7000 Chur

Küchenchef

Sie sind ein dynamischer Küchenchef mit viel Freude am Beruf, mit Erfahrung in modernen Produktionsmethoden.

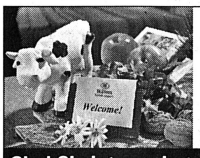
Sie sind menschlich und fachlich ein überzeugender Vorgesetzter, Motivator und Organisator.

Als Kadermitarbeiter sind Sie ein Teil unseres kollegialen Führungsteams. Sie wirken aktiv an der Weiterentwicklung unseres Betriebes mit.

Wenn Sie an einer neuen Herausforderung per **1. Februar 2000** oder nach Übereinkunft interessiert sind, so richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

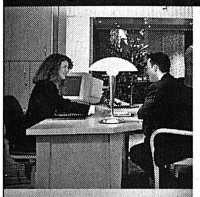
Restaurant
Merz
Bahnhofstrasse 22
7000 Chur
Telefon 081 257 15 15
Tagesbetrieb, Sonntag geschlossen

P 120300/153885



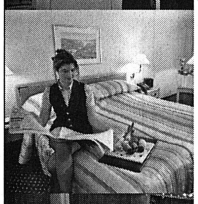
Hilton Zurich Airport

Sind Sie interessiert, in einem internationalen und professionellen Umfeld mit grosser Selbständigkeit zu arbeiten?



Buchhaltungssekretärin

Der Aufgabenbereich umfasst alle Tätigkeiten eines Sekretariats, mit selbständiger Korrespondenz nach Stichworten in Deutsch und Englisch, Terminplanung, Koordination und Organisation von Sitzungen, das Erstellen von Berichten und Statistiken und das tägliche "cash management".



Night Auditor

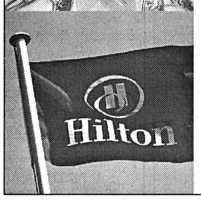
Für diese vielseitige Aufgabe erwarten wir, dass Sie über Front Office Erfahrung verfügen, ein Flair für Zahlen haben und gewohnt sind, unabhängig und selbständig zu arbeiten



Rezeptionist/-in

Wir suchen eine erfahrene und initiative Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen, die bereit ist, Verantwortung zu übernehmen und ihr Fachwissen zu erweitern.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, wo alles stimmt! **Interessiert?** Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.



Thanks to you **it happens** at the Hilton.

Hilton Zurich Airport, Stephan Storchenegger
Human Resources Manager
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen
E-Mail: stephan.storchenegger@hilton.ch
Tel. direkt: 01-828 55 44



Hotel Chalet Swiss Interlaken-Unterseen

...möchten Sie an einem der schönsten Orte in der Schweiz arbeiten?

Bei uns ist eine **Jahresstelle** frei als

Réceptionistin

Fakten:
- Hotelerfahrung
- gute Englisch-Kenntnisse
- EDV-Kenntnisse
- Freude im Umgang mit Gästen aus aller Welt
- Eintritt per 10. Januar 2000

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.
René Klopfer
HOTEL CHALET SWISS
Seestrasse 22, 3800 Interlaken-Unterseen
Telefon 033 826 78 78

120344/35130

ZERMATT
MATTERHORN

Für die kommende Wintersaison suchen wir eine aufgestellte, erfahrene

Réceptionistin (D, E, F)

Haben Sie Freude an internationaler Kundschaft und helfen gerne im Service (teilweise Hotelbar, Frühstücksbuffet) mit, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen auch gerne telefonische Auskünfte über unseren Betrieb.

Hotel Carina garni
F. Biner
3920 Zermatt
Telefon 027 966 40 66

119644/38911

Ristorante Pizzeria Steakhouse

DA SINA
SINA'S PUB

Cerca per stagione invernale 1999/2000

AIUTO CUOCO/ PIZZAIOLO

Siamo un Team giovane e dinamico
Possibilità di alloggio

Susanne Feliciano, 3823 Wengen, Telefon 033 85 53 172

119797/315567

FLORA ZÜRICH
BAR & RESTAURANT

Servicefachmitarbeiter/in

Sie kennen die Abläufe im Service aus dem FF ,Sie kommunizieren perfekt in Deutsch evt. auch F/E sind Teamfähig, haben tadellose Umgangsformen und legen Wert auf Qualität.? Es erwartet Sie eine selbständige Arbeit , in einem neuen Betrieb mit modernster Infrastruktur. Eintritt:1.12.99 oder nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Restaurant FLORA zH. Jörg Minder
Albisriederplatz 5 8004 Zürich

120065/405235

★★★Hotel Dischma, Davos

Auf ca. Ende Nov./Mitte Dez. suchen wir in Saison- oder Jahresstelle aufgestellte, motivierte, flexible Mitarbeiter/innen

Réceptionistin

D, E, F, Fidelio-Kenntnisse, Mithilfe im Service

Réceptionspraktikantin
Servicemitarbeiterin

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf
Frau M. Kramer + Herr R. Christen, Dir.
Telefon 081 416 33 23
Fax 081 416 32 88

120183/8940

Wir brauchen Verstärkung!!!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Aide du patron
Servicemitarbeiterin
Jungkoch (80 %)
Küchen-/Officebursche

Sind Sie die aufgestellte, lebensfrohe Person, die in unserem Team zur wertvollen Stütze werden möchte???

Wenn ja, dann nichts wie los, rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL BAHNHOF, 3777 Saanenmöser
Telefon 033 744 15 06 (Frau Wehren)

120289/29394

SEEHOTEL ★★★★★
WALDSTÄTTERHOF
BRUNNEN

Wir sind ein renommiertes, traditionelles Erstklasshotel und liegen direkt am Vierwaldstättersee. Unser Haus verfügt über zwei Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Wir suchen per Frühjahr 2000 oder nach Übereinkunft einen/eine

VIZEDIREKTOR/IN

Anforderungsprofil:
- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule oder Abschluss US/SHV
- Berufserfahrung in Kaderfunktion im Kontakt mit dem Gast
- Sprachen: D/E/F, gute Kenntnisse in Wort und Schrift
- EDV-Erfahrung: WINDOWS 95, FIDELIO, MICROS
- Führungsnatur, mit guten Umgangsformen und gepflegtem Äusseren
- Organisationstalent, verkaufsstarkes Auftreten, hohe Eigenverantwortung
- Mindestalter 30 Jahre.

Wir bieten:
- weitgehend selbständigen Aufgabenbereich
- Tätigkeit in einem lebhaften, zukunftsorientierten Unternehmen
- Mitarbeit in der Pflege unseres prozessorientierten QMS nach ISO 9001
- ein Kader, welches gewohnt ist, Verantwortung mitzutragen.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Franz von Reding, propr., **Seehotel Waldstätterhof,** 6440 Brunnen.

Seehotel Waldstätterhof • CH-6440 Brunnen
Tel. +41 825 06 06 • Fax +41 825 06 00
e-mail: info@waldstaetterhof.ch
internet: http://www.waldstaetterhof.ch

120029/6327

Ristorante italiano al centro di «Zurigo»

cerca:

un cuoco

a cui affidare conduzione e intera gestione della cucina.

Si richiede:
- ottima preparazione di base della cucina italiana
- solida esperienza com **capocucina**

Sono graditi:
- diploma
- curriculum
- e vari attestati di lavoro.

Cercasi inoltre:

un pizzaiolo

con buona esperienza.

Cifra 120243, *hotel revue,* casa postale, 3001 Berna.

120243/405446

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unser Stadtrestaurant «7-Stube» suchen wir nach Übereinkunft eine/n freundliche/n, gepflegte/n

Servicefachfrau/-mann

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Bitte rufen Sie unsere Frau S. Rohrer oder J. Hani (zwischen 18–20 Uhr) an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

★★★★
HB
im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

P 120328/4693

The resort of the alps Saas-Fee

Ferien art Walliserart

"FOR ARTISTS ONLY"



Wintersaison 1999/2000 oder in Jahresstelle

Für die kommende Wintersaison (Eintritt Oktober–Dezember) oder in Jahresstelle suchen wir noch begeisterte «Artisten», die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» (Gästen) einen einmaligen Aufenthalt zu bieten.

★★★

Chef de partie
Commis de cuisine

★★★

Dancingbarmaid

★★★

Ihren Einsatz honorieren wir mit einem zeitgemässen Gehalt und neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

Wir erwarten nur Menschen, die Freude am Gastgewerbe haben und bereit sind, sich voll mitzuengagieren.

Ihre Bewerbung freut uns, und wir laden Sie gerne zu einem «Probeauftritt» ein.

Beat Anthamatten
Ferienart Walliserhof
3906 Saas Fee
Telefon 027 958 19 00
Fax 027 958 19 05
E-mail: ferienart.walliserhof@saas-fee.ch

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

119378/105414

SUVRETTA

SIE SIND NICHT WIE DIE ANDERN.

Wir auch nicht.

SIE SIND BESSER – ODER WOLLEN ES WERDEN.

Wir auch – mit Ihrer Hilfe als

AIDE DIRECTRICE
(ab kommender Wintersaison)

Sie sind bereit, mit Freude und Engagement Gästewünsche umzusetzen.
Sie verstehen es, betrieblich gesetzte Standards zu sichern und zu erhalten.

Sie sind mitverantwortlich für den reibungslosen Betriebsablauf im hauswirtschaftlichen Bereich und dessen Organisation.

Sie sind interessiert an einem einmaligen Stellenangebot und verfügen über ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein.

SIE WOLLEN ETWAS ERREICHEN ZUSAMMEN MIT UNS.

Rufen Sie uns an: Telefon 081 836 36 36. Herr Peter Korn erzählt Ihnen mehr über die Arbeit in einem aussergewöhnlichen Hotel.

H O U S E

SUVRETTA HOUSE
CH-7500 ST. MORITZ
TEL. 0041 81 836 36 36 • FAX 0041 81 836 37 37

Swiss Deluxe Hotels

Member of The Leading Hotels of the World

PIZZERIA AL GIARDINO
Zürcherstrasse 2
9552 Bronschhofen
Telefon 071 911 34 40

Wir suchen ab sofort einen jungen, aufgestellten

PIZZAIOLO

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

120370/384435

GP GastroPersonal

Froburgstrasse 7 – 4600 Olten

Profitieren Sie von unsere langjährigen Erfahrung bei Ihrer nächsten Stellensuche.

Ein breites Stellenangebot in allen Bereichen im Mitteland wartet auf Sie!

Die Vermittlung ist kostenlos!

Herr Eichmann oder Frau Schwarz beraten Sie gerne

Tel. 062 205 60 16

120315/389566

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und suchen

per 1. Dezember 1999 oder nach Vereinbarung für unser Personalrestaurant der Hewlett Packard (Schweiz) AG in Urdorf einen zuverlässigen und einsatzfreudigen

Chef de Partie / Sous Chef

Sie sind ca. 25 Jahre alt, Koch aus Leidenschaft und suchen eine neue Herausforderung, die Sie innerhalb unserer stark expandierenden Unternehmung weiterbringen kann. Zudem sind Sie belastbar, flexibel und verfügen über eine ordentliche Portion Teamgeist.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Stelle in einem jungen Team, gut ausgebauten Sozialleistungen, Samstag und Sonntag frei, 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich mit Foto bei:

Eurest SA (Suisse)
Frau N. Huber
Badenerstrasse 18
8004 Zürich

Eurest
A Member of Compass Group PLC

Leuzerheide-Valbella
mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1999/2000 (zirka Mitte Dezember 1999 bis zirka Mitte April 2000) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service:

– Servicefachangestellte/ Kellner

Küche:

– Commis de cuisine
Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich



Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04
Familie E. und R. Frauchiger

116721/35521

CADUFF'S WINE LOFT

In unserem Restaurant an der Kanzleistrasse läuft's so richtig rund! Hier wird von Herzen genossen und gefeiert. Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung mitreissende, motivierte und innovative «Lofter/innen» als

Servicemitarbeiter

Möchtest Du die einmalige Atmosphäre der «Loft» als Mitarbeiter erleben? Hast Du Erfahrung und Freude an Deinem Beruf? Sende noch heute Deine Unterlagen! Wir freuen uns, Dich kennenzulernen.

Caduff's Wine Loft und Team
Kanzleistrasse 126
8004 Zürich
Telefon 01 240 22 55
E-Mail: caduff@wineloft.ch
www.wineloft.ch

117739/395570

hotel montana zürich
★ ★ ★

SUCHT FÜR SEIN

BISTROT ET BAR VIS-À-VIS

IM ZENTRUM VON ZÜRICH

SOUS-CHEF
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
SERVICEFACHMITARBEITER
OFFICEMITARBEITER

DAS NEUE BISTROT ET BAR VIS-À-VIS BIETET IHNEN EIN DYNAMISCHES UND KREATIVES ARBEITSUMFELD INNERHALB EINER ERFOLGREICHEN ORGANISATION.

WIR SUCHEN JUNGE, AUFGESTELLTE BERUFSLEUTE, WELCHE FREUDE HABEN, ZUSAMMEN MIT EINEM MOTIVIERTEN TEAM AUSSERGEWÖHNLICHES ZU LEISTEN.

IHRE BEWERBUNG RICHTEN SIE BITTE AN:

VÉRONIQUE WEILAND-DORSI ODER GREGORY PLANCHERL
BISTROT ET BAR VIS-À-VIS
TALSTRASSE 40, 8001 ZÜRICH
TELEFON 01 211 73 10

120142/40762

BEST WESTERN Best Western SWISS HOTELS

HERMATA
★★★ HOTEL
Alpenblick
APPARTEMENTHAUS Bonatti

Starten Sie mit uns ins neue Jahrtausend!

Für die kommende Wintersaison, Eintritt Mitte Dezember 1999 bis Ende April 2000, suchen wir für unser familiär geführtes Hotel-Restaurant am Fusse des Matterhorns noch folgende Mitarbeiter/innen:

Service/Réception/Etage
Allrounderin D/F/E

Service
Servicemitarbeiter/innen

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste genauso am Herzen wie uns, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Für allfällige Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Member of MINOTEL Suisse and Europe

Familie Pannatier
Hotel Alpenblick
3920 Zermatt
Tel. 027 966 26 00
Fax 027 966 26 05
www.reconline.ch/alpenblick

117347/38725

MARKTHALLE BERN

60% auf Hochspannung...

Das Restaurant Markthalle hat seinen ersten Geburtstag gefeiert. Die turbulente Eröffnungszeit ist vorbei und eine neue Stelle im Back-Office zu besetzen.

Haben Sie den Überblick?

Wir suchen eine/n gastroerfahrene/n MitarbeiterIn für die Bereiche Personalwesen, Finanzen und allgemeine Administration. Das Aufgabengebiet umfasst die Lohn-, (Sesam Software), Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung, Bewilligungswesen sowie Personalselektion. Das Arbeitspensum von 60% setzt eine tägliche Präsenz und sehr selbständiges Arbeiten voraus.

Garantiert spannend...

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Restaurant Markthalle AG
Lisa Siegfried
Bubenbergplatz 9, 3011 Bern
Telefon 031 329 29 20
lisa.siegfried@markthalle-bern.ch

CONTINENTAL PARKHOTEL
the Resort Hotel in Lugano

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort:

Chef de réception
Empfangssekretär/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Besten Dank

EDGAR FASSBIND
CONTINENTAL PARKHOTEL
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO
TEL. 091 966 11 12, FAX 091 966 12 13

120195/21830

HOTEL WEISSES KREUZ MURTEN

Wir führen ein modernes ★★★-Hotel/Restaurant an herrlicher Aussichtslage in der historischen Altstadt.

Wir suchen auf 1. März 2000 oder nach Übereinkunft

Küchenchef

- Sie haben mehrere Jahre Berufserfahrung in Spezialitäten-Restaurants
- Sie stellen an sich und Ihre Mitarbeiter hohe Qualitätsanforderungen
- Sie sind kalkulationssicher
- Als fachlich überzeugter Vorgesetzter motivieren Sie eine mittlere Brigade.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und interessante Kaderstelle an einem modernen Arbeitsplatz.

Sekretärin/Réceptionistin

- Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und haben bereits Erfahrung als Sekretärin/Réceptionistin
- Sprachgewandtheit in Deutsch und gute Kenntnisse der französischen und englischen Sprache
- Als charmante Persönlichkeit übernehmen Sie gerne Verantwortung.

Weitere offene Stellen:

Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Hotelfachassistentin
Servicefachangestellte

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann erwartet Sie eine interessante Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Weisses Kreuz Murten
D. und A. Bischoff
Telefon 026 670 26 41
Fax 026 670 28 66
www.weisses-kreuz.ch info@weisses-kreuz.ch

120350/26255

Kundenkontakt und ein lebendiges Umfeld...

...schätzen Sie sehr? Für ein gut fundiertes Handelsunternehmen der Hotelzulieferer bei Cham suchen wir eine vife junge Dame, die als verantwortungsbewusste

Direktionssekretärin

gerne eine wichtige Drehscheibenfunktion übernehmen möchte. Als professionelle «Stütze und rechte Hand» Ihres Chefs sollten Sie eine herausfordernde Aufgabe, ein ansprechendes Umfeld und ein «aufgestelltes» Team schätzen und Ihre Fachkenntnisse täglich erfolgreich einsetzen wollen.

Wir wenden uns an junge 25- bis 28jährige Damen mit einer freundlichen, offenen Wesensart, tadellosen Umgangsformen sowie absolutem Qualitätsdenken und Verantwortungsbewusstsein. Wenn Sie zudem eine kaufmännische Ausbildung (evtl. sogar eine Matura), 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

120319/385839

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle

– Hotel-Réceptionssekretär/in
– Réceptionspraktikantin
(mit Hotelerfahrung)

Für unseren lebhaften Stadtbetrieb suchen wir nach Übereinkunft verantwortungsbewusste/n und freundliche/n **Mitarbeiter/in,** EDV-Kenntnisse von Vorteil (Fidelio).

Haben Sie Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft und sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, dann können wir Ihnen einen modernen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz anbieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hugo Hostettler
Hotel Drei Könige Luzern
Bruchstrasse 35, 6003 Luzern
Telefon 041 240 88 33

118200/22837

RESTAURANT HOTEL
CHRUEG
WOLLERAU
AM ZÜRICHSEE

An phantastischer Aussichtslage, (15 Min. von Zürich) mit sinnlichem, farbigem Ambiente und einer Küche mit den Düften dieser Welt (16 Punkte Gault-Millau) sowie prämierter Weinkarte von «Wine Spectator»

Wir suchen zur Unterstützung unseres jungen Verkaufs- und Beratungs-Teams einen motivierten

Chef de rang (f/m)

die/der Freude hat, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen (D/E/F).

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung, Abend-Teilzeit möglich. (Stagiaire-Bewilligungen vorhanden)

Kontaktieren Sie Lindo Moretti oder senden direkt Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restauant Hotel Chrueg
Bellevueweg 3, 8832 Wollerau

Sonntag/Montag geschlossen.

Telefon +41 1 787 63 63,
Fax +41 1 787 63 64
chrueg@swissonline.ch
www.chrueg.ch

120202/109088

CAFÉ-RESTAURANT «ENGI» TSCHIERTSCHEN

Für die Wintersaison suchen wir für unseren Café-Restaurationsbetrieb

Alleinköchin
oder
Koch/Hilfskoch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, **Telefon 081 284 27 38,** oder direkt Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Fam. H.+S. Cabernard
Rheinstrasse 65
7000 Chur

120246/405423

Gesucht für die kommende Wintersaison

Masseurin

ins sonnige Pontresina.

Das Ausüben von Wintersport ist gut möglich.

Melden Sie sich bitte bei:
SAUNA-MASSAGE, Lüthy Dieter,
im öffentlichen Hallenbad.
CH-7504 Pontresina
Telefon G: 081 842 66 29
P: 081 842 69 40

120336/386541

HOTEL SONNWENDHOF 6390 ENGELBERG

engelberg titlis

In unserem 3-★-Ferien-Seminar-Hotel, es ist ein kleines Juwel inmitten der idyllischen Engelberger Bergwelt, ist folgende attraktive Stelle frei:

ab sofort in Jahresstelle für jüngere/n

Réceptionistin/-en

mit Berufserfahrung. Wir stellen uns eine belastbare und flexible Persönlichkeit vor, welche ihren Beruf liebt, gästeorientiert, freundlich und speditiv arbeitet.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Sonnwendhof, Martin Faes,
6390 Engelberg, **Tel. 041 637 45 75.**

119086/64394

You anticipate more than our guests' needs ...!

Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als Swissôtel Team Member unsere internationalen Gäste betreuen und Ihre Arbeitskollegen unterstützen.

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir:

Front Office:

- **Front Office Mitarbeiter/in mit Führungserfahrung sowie Réceptionist/in**
  Berufserfahrung sowie gute Deutsch-, Englisch- und Fideliokenntnisse sind die wichtigsten Voraussetzungen

Restaurant Szenario:

- **Servicemitarbeiter/in**
  Eine abgeschlossene Servicelehre ist Bedingung. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch.
- **Commis de cuisine**
  Abgeschlossene Lehre, Berufserfahrung von Vorteil

Interessiert? Dann würden wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch die Vorteile einer internationalen Hotelkette sowie unsere interessanten Flugvergünstigungen im Rahmen der SAir Group vorstellen.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Spannung. Bei Fragen gibt Ihnen Frau Tali Bachenheimer gerne unter Telefon 01-317 31 53 weitere Auskunft.

swissôtel ZÜRICH
A Passion For Perfection™

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich

Wir suchen

zur Entlastung unserer Direktion eine(n)

Manager Operation *(Dir. stv.)*

per Februar/März 2000 für unser kleines, aber spezielles Hotel imBaselbiet.
Anforderung: Hotelfachschule

Der Aufgabenbereich:
Sie übernehmen die Verantwortung für die operativen Belange des Hauses.
Sie vertreten die Direktion.
Sie begleiten unsere Gäste von der Reservationsannahme bis zur Rechnungsstellung.
Sie führen ca. 7 Mitarbeiter.
Sie übernehmen auch die Serviceablösung oder führen Seminare/Bankette durch.

Die Kompensation
Sie erhalten ein der Anforderung entsprechendes Gehalt.
Sie haben spätestens um 19.30Uhr Feierabend, Ausnahmen bestätigen die Regel.
Sie arbeiten mit einem jungen Team in einer herrlichen Umgebung, 15 Min. von Basel.
Hr. R. Wicki freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf.

Haus für Ferien und Erholung
Eben-Ezerweg 50
CH-4402 Frenkendorf
ferien@eben-ezer.ch
http://www.eben-ezer.ch

Eben Ezer

119975/402393

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 55 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... *und ein Lächeln dazu.*

Am *1. August 1999* haben wir im Auftrag der *Zürcher Kantonalbank die Betriebsführung der Freizeit- und Sportanlage «Porte du Soleil», Oberer Heuelsteig 30–34, 8001 Zürich,* welche in der Regel von *Mo.–Fr. ab 14.00 bzw. 16.00 Uhr bis ca. 22.00 bzw. 23.00 Uhr* für unsere Gäste geöffnet ist, übernommen.

Ein Betrieb, der von Ihnen als

Betriebsleiterin mit Kochkenntnissen und Fähigkeitsausweis A
(Eintritt per sofort)

Fachkompetenz, Charme, gästeorientiertes Handeln und Denken sowie bezüglich Bereitschaft zu überdurchschnittlicher persönlicher Leistung einen hohen Einsatz abverlangt.

Wir bieten Ihnen ein Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte Anstellungsbedingungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Fühlen Sie sich angesprochen? Dann verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

120239/41408

Landgasthof Cavja 7494 Wiesen



Rustikaler, gemütlicher, neuer Landgasthof zwischen

Davos und Lenzerheide
gelegen (16 km)

Wir suchen für Wintersaison 1999/2000 oder in Jahresstelle

1 Serviceangestellte und Serviceaushilfe

für A-la-carte-Restaurant, deutschsprachig, fachkundig

1 Alleinkoch/-köchin Div. Hilfskräfte

Haben Sie Freude, tatkräftig und kreativ in einem kameradschaftlichen Team mitzuarbeiten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Frau L. Bianchi
Telefon 081 404 24 74.

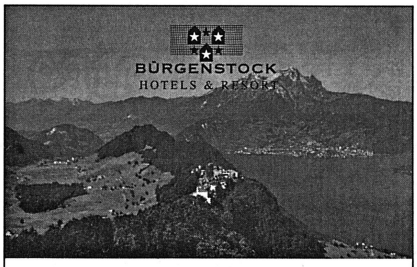
117672/386533

---

htr

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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



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

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, sind Sie die richtige Verstärkung für das Bürgenstock Team. Im Herzen der Zentralschweiz, 20 km von Luzern entfernt, liegt das auf der Welt einzigartige Hoteldorf.

In unser aufgeschlossenes, junges Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Kongress-Sachbearbeiterin
(Jahresstellung)

Für die Durchführung sämtlicher administrativer Arbeiten, im Zusammenhang mit Tagungen, Konferenzen und Banketten, suchen wir einen aktiven Verkaufs- und Koordinationsfachmann. Sie sind für die Disposition sämtlicher Kongress- und Bankettinfrastrukturen zuständig. Sie haben Verkaufs- und Verhandlungsgeschick sowie beste PC-Kenntnisse? Wenn Sie über einen KV- oder Handelsschulabschluss verfügen, sicher in Englisch und Französisch kommunizieren und bereits Erfahrungen in ähnlicher Position in der Luxushotellerie sammeln konnten, dann gehören Sie zu unserem Team!

1. Etagengouvernante
(Saisonstelle, ab März 2000)

Sie tragen die Verantwortung für den einwandfreien Zustand aller Gästezimmer und Aufenthaltsräume unserer drei Fünfsternhotels. Hierfür führen Sie ein Team von ca. 20 Mitarbeitern/-innen. Sie sollten eine Ausbildung im Bereich Hotellerie oder Etage besitzen und bereits Erfahrungen in ähnlicher Position in der Luxushotellerie gesammelt haben. Sind Sie flexibel und belastbar? Verfügen über Kenntnisse in Englisch und Italienisch, und suchen eine Herausforderung, in der Persönlichkeit und Engagement, mit Liebe zum Beruf, verbunden werden? – Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und äusserst interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an **Bürgenstock Hotels & Resort,** Frau Regine Bartsch, 6363 Bürgenstock, **Telefon 041 610 47 50.**

120231/6459

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

---

Seit über 50 Jahren sind wir als Reinigungsunternehmen Partner für Firmen, Organisationen und staatliche Stellen.

Für unsere Abteilung Produktion suchen wir eine

Hotelfachassistentin HOFA (100 %)

Wir erwarten von Ihnen Führungserfahrung im Hotelbereich, Bereitschaft für Samstags- und Sonntagseinsätze, Planungs- und Organisationstalent, Verantwortung. Die Arbeitszeit beträgt 4–6 h ab ca. 07.45 Uhr. Mündliche Italienischkenntnisse von Vorteil.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die untenstehende Adresse, z.H. Frau Thabea Schneiter.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

honegger REINIGUNGEN AG
Neufeldstrasse 5–7, 3001 Bern.

P 120165/114626

FLUMSERBERG

DAS *BERGGASTHAUS PRODALP* LIEGT MITTEN IM SKIGEBIET DER FLUMSERBERGE.
WIR SUCHEN FÜR DIE **WINTERSAISON 99/2000** IN EIN AUFGESTELLTES TEAM:

KÜCHE	SOUS-CHEF KÖCHE / JUNGKOCH w / m
SERVICE	SERVICEMITARBEITER / INNEN AUCH SPÄTDIENST & SCHNEEBAR
OFFICE	OFFICEMITARBEITER (B & C)
KASSE	KASSENMITARBEITER/IN

SIE SIND FLEXIBEL, AUFGESCHLOSSEN UND ARBEITEN GERNE IM TEAM
WIR WÜRDEN SIE GERNE KENNENLERNEN, BIETEN IHNEN AUF WUNSCH UNTERKUNFTSMÖGLICHKEITEN IM DORF UND EINE *GRATIS-SKIKARTE* FÜR DAS PRODKAMMGEBIET.

Interessiert ? Rufen Sie uns an **Tel. 081-733'27'23**
BERGGASTHAUS PRODALP
Familie Susy & Roger Horner, 8897 FLUMSERBERG

120215/98785

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

1. Empfangschef/in/ Front-office-Manager/in

gibt es viele!

Wir suchen aber eine/n ganz bestimmte/n!

Nach viereinhalb Jahren verlässt uns die jetzige Stelleninhaberin per 16. Januar 2000, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen.

Für unser ****-Haus allererster Güte suchen wir ihre/n Nachfolger/in. Der Arbeitsbeginn kann noch vereinbart werden, jedoch spätestens per 15. Dezember 1999. Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Anforderungsprofil:
- Erfahrung in der 4*- und/oder 5*-Hotellerie
- Führungseigenschaften für ein Team von 7 Mitarbeitern
- Ausbildung von KV-Lehrlingen
- loyal und innovativ, offen für NEUES
- grosse Einsatzbereitschaft, gewohnt selbständig zu arbeiten
- kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch (Italienisch von Vorteil)
- EDV-Erfahrung mit Fidelio 6.11, Excel und Word for Windows
- Idealalter ab 26 Jahren

Angebot des Hauses:
- Jahresstelle
- dynamisches, gut eingespieltes junges Führungsteam
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung
- verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz 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 081 378 55 55

ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

119729/1740

AMBASSADOR ****

CH-3997 Bellwald



Wir sind ein Aparthotel an einem der schönsten und aussichtsreichsten Plätze des Goms. Für unsere Gäste sind wir mit Wärme, Herzlichkeit und viel aufmerksamer Zuneigung zu jeder Zeit da.
Lieben Sie die Natur, das Leben auf dem Land?
Ist Mitarbeit in der Gastronomie nicht nur Ihr Beruf, sondern auch Ihre Berufung?
Dann sollte Flexibilität und Freude am Verwöhnen für Sie kein Hindernis sein und wir könnten uns vorstellen, in Ihnen eine/n fähige/n Mitarbeiter/in zu finden, welche/r uns mithilft, unseren Gästen ein positives Ferienerlebnis zu vermitteln.

Ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle suchen wir einen/eine kreative/n, sehr qualifizierte/n

Koch/Köchin (Commis de cuisine)

mit grossen Ambitionen. Zusammen mit unserem Team können Sie Ihre kulinarischen Träume in die Realität umsetzen.

Und *für die Wintersaison ab dem 15. 12. 1999* suchen wir

Servicefachangestellte

und solche, die es werden wollen

sowie

Etagenportier/Zimmermädchen

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns für eine erste Kontaktaufnahme Ihre Bewerbung in deutscher oder französischer Sprache mit Foto und Lohnvorstellungen zu. Diskretion ist Ehrensache.

Dominique DELASOIE, Postfach 18, CH - 3997 Bellwald,
Telefon 027 970 11 11.

116124/190870

TAMARO
Hotel Tamaro – Ascona

sucht für lange Sommersaison

Sekretärin
Chef de partie
Zimmermädchen
Buffethilfe
Hausbursche mit Führerschein

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Witzig
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Telefon 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

120141/2275

KANTON OBWALDEN

Auf Beginn des Schuljahres 2000/2001 hat das
BERUFS- und WEITERBILDUNGSZENTRUM BWZ in Sarnen

ein Pensum von 50–80% als Fachlehrperson für Kochklassen

umfassend Unterricht und Betreuung von Lehrlingsklassen und Mitarbeit in der Fachgruppe und im Kollegium, zu vergeben.

Wir fordern:
- Diplom als eidg. dipl. Küchenchef/in
- abgeschlossene SIBP-Ausbildung oder gleichwertige Ausbildung
- oder Bereitschaft, mit Unterstützung des Kantons die SIBP-Ausbildung zu absolvieren
- praktische Ausbildungstätigkeit an einer Berufsschule (von Vorteil)

Wir bieten:
- Anstellung gemäss kantonaler Regelung
- Tätigkeit in einem dynamischen Berufs- und Weiterbildungszentrum
- gastronomischer Praxisbezug (Tourismus)
- attraktive Lebensqualität

Bewerbungen mit den entsprechenden Unterlagen sind bis zum **17. Dezember 1999** an Stephan Krummenacher, Rektor BWZ, Grundacher, 6061 Sarnen, zu richten.

(für Auskünfte: **Telefon 041 660 18 44**)

BWZ OBWALDEN

Stiftung Diakoniewerk Neumünster

Wir suchen auf Februar/März 2000 eine

Hotelfachassistentin

Sie sind in den drei Cafeterias und im Speisesaal Oase im Einsatz und helfen bei Bankettanlässen während der Woche und an den Wochenenden. Sie unterstützen die Restaurations-Leiterin und übernehmen die Stellvertretung bei deren Ferienabwesenheit. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Ihre Administrations- und Computerkenntnisse zu vertiefen.

- Ihre Lehre als Hotelfachassistentin ist erfolgreich abgeschlossen
- Sie bringen ein oder zwei Jahre Berufserfahrung mit
- Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team
- Sie haben gute Umfangsformen

Wir bieten Ihnen einen modern geführten Betrieb und einen nicht alltäglichen Arbeitsplatz, wo Sie selbständig arbeiten und eigene Ideen verwirklichen können. Auf Wunsch steht Ihnen ein möbliertes Zimmer und ein Parkplatz zur Verfügung.

Für weitere Informationen rufen Sie Frau K. Salucci ✆ **01 397 31 61** an, oder schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an:

Diakoniewerk Neumünster
Gastronomie
Karin Salucci
Trichtenhauserstrasse 24
8125 Zollikerberg

120194/212970

****Hotel Säntispark Abtwil

CH-9030 Abtwil · Telefon 071 313 11 11 · Telefax 071 313 11 13
hotel@saentispark.ch · www.saentispark.ch

Das ****Hotel mit dem Freizeitpark.
Erstklassiges Seminarzentrum, ideal für Geschäftsleute, ein Erlebnis für Familien, bekannt als Hotel für Sportmannschaften.

Suchen Sie eine neue Herausforderung als erfahrener und selbstständiger

Chef de partie

für unsere beiden gehobenen Restaurants?
Dann sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima und Vergünstigungen im Sport-, Freizeit- und Weiterbildungsbereich warten auf Sie! Wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte und freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Säntispark
Bruno Walter oder Christian Wild
CH-9030 Abtwil, Telefon 071 313 11 11

120294/207721

Hotel Säntispark - für Business und Familie. Beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, am westlichen Stadtrand von St.Gallen 144 Betten (140 x 200 cm), 72 Zimmer, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen.

---

htr
Über Premieren und Saucieren.
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

ZUM RATHAUS

Unser renommiertes Gourmetrestaurant ist mit 16 Punkten bewertet und Küchenchef Christian Mitterbacher von GaultMillau als Entdeckung des Jahres 1999 Deutschschweiz geehrt.

Sie sind der/die

Pâtissier

der seiner Kreativität freien Lauf lässt und sein gelerntes in unserem Haus von A bis Z auch anwenden kann. Von verschiedensten Brotsorten bis zum Praliné wird bei uns alles selbstgemacht. Sie produzieren Eis, Sorbets, Torten und Kuchen und begeistern unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihren tollen Dessertkreationen.

Wir bieten Ihnen grosse Selbständigkeit in der Organisation Ihrer Abteilung und der Ausübung Ihres Berufes. Wir suchen Sie per sofort oder nach Vereinbarung. Packen Sie diese Chance und melden Sie sich bei Christian Mitterbacher.
Wir freuen uns!

Das Gasthaus mit Kultur
8808 Pfäffikon SZ ▪ Direkt am Zürichsee
Telefon 055-410 24 50 / Fax 055-410 71 40

GOUVERNANTE GENERALE

pour hôtel d'affaires genevois – 350 chambres

Nous demandons:
- formation hôtelière
- solide expérience en tant qu'assistante gouvernante ou poste similaire
- esprit d'équipe
- aptitude à organiser le département de façon indépendante
- aisance avec l'informatique
- nationalité suisse ou permis valable
- âge: 30–35 ans

Nous offrons:
- un travail varié et autonome dans un cadre agréable
- un emploi stable
- un salaire correspondant aux exigences du poste.

Les personnes correspondant au profil peuvent faire parvenir leur dossier avec C.V. et photo sous chiffre 119850 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

Küchenchef/in Region ZH-Land
Sie haben Bezug zur mediterranen Küche, können Anlässe bis zu 1 000 Personen organisieren, führen eine Brigade von zirka 14 Personen. Lehrlingsausbildung; Jahresstelle, zum sofortigen Eintritt oder n. V.

Küchenchef/in Region GR
4-★-Sporthotel, Jahresanstellung, Brigade 5–6 Personen, A-la-carte- und HP-Küche, Verarbeitung von ausschliesslich Frischprodukten. Einstieg für kreativen und engagierten Sous-chef möglich.

Küchenchef/in Region ZH-Stadt
A-la-carte-Restaurant mit französischem Flair, zur Verfügung steht modernste Technik, eine Brigade von 4–5 Personen. Ab Frühjahr 2000.

Küchenchef/in Region Bodensee
3-★-Seminarhotel, Seeterrasse, Jahresanstellung, sehr gute fachliche Kompetenz ist gefragt. Warenwirtschaft, Organisation, Kalkulation, Einkauf, Hygienekonzepte, saisonale Frischprodukte. Einstieg für engagierten Sous-chef möglich. Ab 01/2000

Küchenchef/in Regionen BE/AG/GR
Weitere interessante Stellen in Hotel- und Restaurantküchen. Führen einer mittleren Brigade von zirka 4–6 Personen.

Generalgouvernante
2. Gouvernante und Hofa
Regionen GR/AG/VS/LU/BE/ZH
Sie haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, haben Führungsstärke, sind flexibel und ambitioniert.

F&B-Controller/in Region LU
Administration und Front, Erfahrung in ähnlichem Gebiet, Debitoren- und Kreditorenkontrolle.

Chef/in de réception
Regionen GR/ZH/SZ
Diverse anspruchsvolle Stellen mit Aufstiegsmöglichkeiten. Gefragt ist Erfahrung an der Réception, Führungsstärke, Sprachen E/F

Sous-chef
Regionen BE/GR/SH/VS/ZH/BS
Diverse anspruchsvolle Stellen in gehobenen Restaurantbetrieben (G&M) und erstklassigen Hotels.

Chef pâtissier
Regionen AG/BE/GR/VS/BS
Diverse anspruchsvolle Saison- oder Jahresstellen.

Restaurantleitung
Bankettleitung
Chef/in de service
Regionen GR/AG/LU/BS/VS/BE/TG
Der Aufgabenbereich umfasst: Führen, Kontrollieren, Zielvereinbarungen setzen, Teambildung, Gastgeberrolle, Administration, Unterstützung, Anleitung und Ausbildung. Erstklassige Restaurantbetriebe (G&M) und gehobene Hotellerie sowie Tagesdienst.

Küche/Service/Bar/Front-office
Diverse offene Stellen in Jahresstelle oder noch für die Wintersaison sowie bereits für die Sommersaison 2000 in der ganzen Schweiz und Deutschland. Alle Posten.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

gastroS vpds
gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44
e-mail: jobs@gastro-S.ch
www.gastro-S.ch
P 12034/928624

Chalet-Hotel
BETTMERHOF
Pizzeria PiccoBello Restaurant Alpstraff

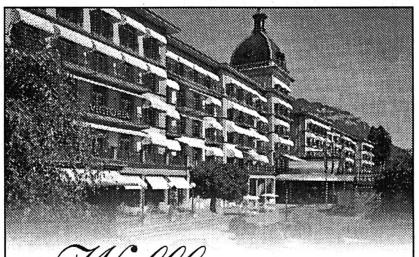
Gastroprofis aufgepasst: Wir sind ein ***-Hotelbetrieb mit 23 Zimmern, einem Hotelrestaurant, einer Pizzeria, einem Schweizer Spezialitätenrestaurant und einer Sonnenterrasse in der Ski-Arena Aletsch auf der Bettmeralp.

Ab Mitte Dezember suchen wir für die Wintersaison 1999/2000:

Chef de partie
Servicefachangestellte

Falls Sie in einem jungen, engagierten Team etwas mitaufbauen und bewegen möchten, schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder noch einfacher: Rufen Sie uns an!

Direktor: Christian Eyholzer, **Chalet-Hotel Bettmerhof,** CH-3992 Bettmeralp, **Tel. ++41 27 928 62 10**
120181/4790



Willkommen

Zeit für eine neue HERAUSFORDERUNG?

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!
Verstärken **SIE** unser Team als:

DEMI-CHEF PÂTISSIER
um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen (ab 15.11.)

CHEF DE RANG
im Gourmet-Restaurant La Terrasse (ab 01.12.)

COMMIS D'ETAGE
damit unser Room-Service rund läuft (ab 01.12.)

ANFANGS-ETAGENGOUVERNANTE
jung, flexibel und voll Energie (ab 01.12.)

SERVICEMITARBEITER/IN
mit eigener Station im Restaurant Jungfraustube (ab 01.02.2000)

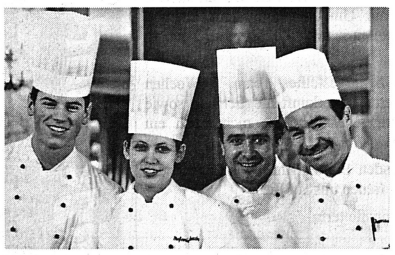
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Victoria-Jungfrau
Swiss Deluxe Hotels
one of "The Leading Hotels of the World"

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN · TEL. 033 828 26 77 · FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch · http://www.victoria-jungfrau.ch
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN
120177/16832

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN



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

In Jack's Brasserie mit der französischen Ambiance isst man wie Gott in Frankreich. Der Meinung war auch GaultMillau und verlieh uns 14 Punkte. Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie
Commis de cuisine

mit einer abgeschlossenen Berufslehre sowie Teamgeist.

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

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

Martin Studer

Hotel Schweizerhof Bern
Martin Studer, Hotelier
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 326 80 80, Fax 031 326 80 90
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch
one of "The Leading Hotels of the World"
Swiss Deluxe Hotels
120352/4600

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG, 5330 ZURZACH

Zur Komplettierung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

- **Réceptionist/in**
  (EDV-Erfahrung)

Wir sind ein lebhaftes Unternehmen mit einem 4-★- und einem 3-★-Hotel und vielfältiger Restauration.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.
Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Astrid Steinemann gerne zur Verfügung.
Telefon 056 249 25 25

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG, 5330 BAD ZURZACH
120188/41807

HOTEL
INTER·CONTINENTAL
ZURICH

Professionalität und Herzlichkeit – der Grund, dass sich jeder Gast bei uns wohl fühlt.

Wir sind eines der grössten Konferenz- und Fitnesshotels der Schweiz und suchen nach Vereinbarung eine/n

Sekretariatsmitarbeiter/in D/E evtl. F

für den/die Begriffe wie gastorientiert, qualitätsbewusst und dynamisch mehr als leere Worte sind. Sind Sie kommunikativ, selbständig, und verfügen Sie über gute Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache? Haben Sie eine KV-Ausbildung und sind zwischen 20 und 25 Jahre alt, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören Personaladministration und allgemeine Korrespondenz.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur bei einer internationalen Hotelkette mit allen Vorteilen und Weiterbildungsmöglichkeiten. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personalzimmer zur Verfügung.

Hotel INTER-CONTINENTAL ZURICH, Frau Bermes, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich, ☎ **01 404 43 15.**
120365/40819



Andermatt im Herzen der Schweiz!
(zirka 1 Std. von Lugano, Locarno, Luzern und Zürich)

Unser aufgestelltes Team ist noch nicht ganz komplett. Haben Sie Lust, die kommende Wintersaison (Dez. 1999–April 2000) in unserem lebhaften und bekannten Gastronomiebetrieb zu verbringen?

Sind Sie jung, motiviert und verfügen über eine gute Ausbildung, Berufserfahrung und Fremdsprachenkenntnisse?

Dann sind Sie für uns der neue

Chef de rang

Im weiteren ist die Stelle als

Jungkoch/Pizzaiolo

noch offen.

Lieben Sie den Kontakt mit Menschen, so rufen Sie uns an.

Hotel/Restaurant/Pizzeria 3 Könige & Post
Fam. Alex und Hedy Renner
6490 Andermatt
Telefon 041 887 00 01, Fax 041 887 16 66
E-mail:hotel@3koenige.ch

120220/795

★★★★ TURM-HOTEL VICTORIA
★★★ HOTEL CRISTIANA

Alte Flüelastrasse 2 • CH-7260 Davos Dorf • Schweiz
Telefon 081 417 53 00 • Telefax 081 417 53 80

NEUES HOTEL? NEUE HERAUSFORDERUNG!

Qualifizierte Unterstützung zu unserem langjährigen Team, infolge Vergrösserung, ab sofort oder nach Vereinbarung gesucht:

Wir suchen zu unserer Unterstützung unseres bestehenden Teams auf die Wintersaison 1999/2000

4 Köche

Zwischen Töpfen und Pfannen sucht Karsten noch zusätzlich Verstärkung in unserer ★★★- oder ★★★★-*KÜCHE*

Sind Sie das Salz und der Pfeffer in unserem Team?

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Herrn M. Deflorian, dipl. Hotelier SHV/VDH
obige Adresse

Turm-Restaurant, Turm-Bar, Panorama-Restaurant, Sitzungszimmer, 400 m² Wellness und Fitness, Turm-Suiten

116104/148130



Gasthof Seefeld
8640 Hurden SZ

Wer kann nicht nur mit Salz und Pfeffer umgehen?

Für unser junges und aufgestelltes Team suche ich noch auf Mitte Januar 2000 oder nach Vereinbarung einen

jungen Sous-chef

der mir nicht nur über die Schultern schaut, sondern auch Verantwortung übernehmen will.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung
Heinz Posch jun.
Seedammstrasse 45, 8640 Hurden
Telefon 055 410 34 20

120356/405509

HOTEL *Elite* GARNI ***
ZERMATT

Für die kommende Wintersaison, Eintritt nach Vereinbarung, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams noch folgende Mitarbeiterin:

Hotelsekretärin/Réceptionistin

mit Erfahrung, sprachenkundig. Lieben Sie selbständiges Arbeiten sowie den Umgang mit internationalen Gästen?

Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung mit Foto. Es freut sich die:

Direktion Familie Grand-Julen
Hotel Elite & Country-Bar
3920 Zermatt
Telefon 027 967 31 74

119260/39020

SWISS HOLIDAY® PARK
VIERWALDSTÄTTERSEE

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

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark in der Schweiz. Durch unser vielseitiges Angebot bieten wir unseren Mitarbeitern eine vielseitige und interessante Tätigkeit.

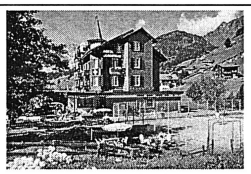
Zur Verstärkung unseres bestehenden Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter/innen:

– Réceptionisten/-in D/E/F
mit Fidelio-Erfahrung
– F&B-Assistent
– Chef de partie/Commis de cuisine
– Chef de service
– Servicefachkräfte D/E

Fühlen Sie sich angesprochen, und verfügen Sie über die notwendigen Qualifikationen? Dann senden Sie noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

120211/384837

SWISS HOLIDAY PARK, Vierwaldstättersee – 6443 Morschach
TELEFON 041 825 50 50, FAX 825 50 60
shp@centralnet.ch. http://www.shp.ch



Millennium in der Jungfrau-Region

In **Mürren** – im autofreien Bergferiendorf auf 1650 m ü. M. im schönen Berner Oberland – suchen wir noch selbständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen.

In Wintersaison: ab Mitte Dezember 1999 bis April 2000 **und** bei Interesse auch Sommersaison (Juni bis Oktober 2000).

Réception
Betriebsassistent/in D/E/F
Réception (Fidelio) und Serviceüberwachung

Réceptionistin D/E
mit Fidelio-Erfahrung

Küche
Küchenchef
Pâtissier/Tournant
jung und motiviert

Service
Servicemitarbeiter/in für A-la-carte-Restaurant
mittags: Terrassenservice an der Skipiste!
abends: gepflegter Abendservice mit Flambieren, Tranchieren und Dekantieren D/E

Saaltochter/-kellner
Anfangssaaltochter/-kellner D/E

Barmaid D/E
für unsere gemütliche Hotelbar und Schneebar
Barumsatzbeteiligung! Verkaufsflair, sicheres Auftreten

Sind **Sie** motiviert, schätzen Sie den Umgang mit internationalen Gästen und arbeiten gerne in einem aufgestellten und jungen Team?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen **mit Foto** zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Jungfrau* und Jungfrau Lodge**
3825 Mürren, **Telefon 033 855 45 45**
Internet: www.muerren.ch/jungfrau
(Werfen Sie doch einen Blick hinein!)

120190/26018

Hotel Huldi & Waldhaus, 3715 Adelboden
Familien K. P. Gygax und Ruch, **Telefon 033 673 15 31**

Nebst viel Wintersonne und Freizeit im Schnee
sind umständehalber in unserem Team noch folgende Posten neu zu besetzen:

In unserer Hotelküche und der gepflegten Rôtisserie «LE TARTARE»
Chef de partie (Rôtisseur/Tournant)
Commis de cuisine
mit Interesse und Freude, dem Beruf das Besondere abzugewinnen.

An unserer Hotelréception:
eine/n aufgestellte/n Sekretär/in (Schweizer/in)
mit dem nötigen Flair für einen abwechslungsreichen Posten D/E/F sollten Ihnen mündlich keine zu grosse Mühe bereiten EDV-Kenntnisse gehören heutzutage wohl auch in den Rucksack und wenn Sie ausserdem Freude haben an der Mithilfe beim Abendservice unserer internationalen Gästeschar, bietet sich Ihnen eine abwechslungsreiche Beschäftigung.

In der Rôtisserie «LE TARTARE», wo jeder Gast ein VIP ist, zelebrieren wir gepflegte Tafelfreuden. Wenn Sie als
Servicefachangestellte/r
Berufserfahrung und Freude haben, in einem kleinen Team Gäste zu verwöhnen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Einer/Einem
Servicepraktikanten/-in
bietet sich im Anschluss an einen entsprechenden Kurs oder evtl. in Vorbereitung auf einen solchen eine ideale Plattform.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf, um nähere Details zu besprechen.

120368/248

FÜRIGEN
HOTEL-RESTAURANTS-KONGRESSZENTRUM

Im Herzen der Zentralschweiz. An traumhafter Lage direkt über dem Vierwaldstättersee.

• 82 Zimmer • 12 Kongress- und Seminarräume
• Festsäle • 3 Restaurants • Grosse Sonnenterrasse
• Grosse Panorama Terrasse • Standseilbahn

Für unser Erstklasshotel suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle

BUFFETMITARBEITER/IN

ZIMMERMÄDCHEN

ETAGENPORTIER

SEMINAR STEWARD

Eintritt 1. Dezember 1999 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Susanne Kälin, Leiterin Personal, gerne zur Verfügung unter 041 - 610 00 60.

CH-6363 FÜRIGEN AM BÜRGENSTOCK
TEL 041 610 00 60 FAX 041 610 27 24
www.hotel-fuerigen.ch
info@hotel-fuerigen.ch

119799/11932

Gesucht in den Winterkurort Grindelwald
– Serviertöchter
– Haus-Buffettochter
Zimmer (modern eingerichtet) ist vorhanden, Bewilligung kann besorgt werden.

Interessentinnen melden sich bitte bei:
Familie H. Stettler
Chalet-Hotel Oberland, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 10 19

120304/14613

HERZLICH WILLKOMMEN in unserem **** Konferenz Hotel in Egerkingen. Unser dynamisches, junges Team freut sich auf Sie...als



sind Sie unsere Visitenkarte. Bewegen Sie sich gerne in internationalem Umfeld? Sind Sie sprachgewandt und haben eine kaufmännische Ausbildung oder Ähnliches? Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen und können Sie sich vorstellen in einem lebhaften Betrieb zu arbeiten?

Wir bieten Ihnen ein aufgestelltes Team, 5 Wochen Ferien, eine preiswerte Unterkunftsmöglichkeit sowie weitere Vergünstigungen. Wollen Sie nicht auch ein "Mövenpickler" werden?

Zögern Sie nicht, senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie.

Lorenza Di Dio, Personalleiterin
Mövenpick Hotel
Höhenstrasse 666
4622 Egerkingen
Telefon 062 398 07 07

Hotel · Restaurant · Bar
Jungfraublick Beauregard

CH-3803 Beatenberg ob Interlaken

Wir suchen per 15. Dezember 1999 oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte

in Jahresstelle oder Saisonstelle

Vollständige Bewerbungen mit Foto sind erbeten an:

Frau Marianne Hefti, Dir.
Tel. 0041 33 841 15 81
Fax 0041 33 841 20 03

119954/3751

---

htr
Über Entscheidungsträger und Hoffnungsschimmer.
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

DANY'S fast food Restaurant
Schmiedgasse 65
6438 Ibach
Tel. 041/811 79 76

Das Familienrestaurant

Für unser trendiges und mit Erfolg geführtes Fast-food- und Familienrestaurant am Fusse der Mythen suchen wir nach Vereinbarung eine/n dynamische/n, aufgestellte/n

Betriebsassistenten/in

Sie haben Freude:
- am Umsetzen neuer Trends
- an frontorientierter Einsatzbereitschaft
- Durchsetzungsvermögen
- Führungseigenschaften
- volle Einsatzbereitschaft und die Fähigkeit, die Mitarbeiter zu motivieren
- Erfahrung im Gastgewerbe
- Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung?

Dann bieten wir Ihnen:
- abwechslungsreiche, selbständige und ausbaufähige Tätigkeit
- interessante Arbeitsbedingungen und ein der anspruchsvollen Aufgabe entsprechendes Salär.

Wir freuen uns jetzt schon auf Ihre schriftliche Bewerbung an: Frau Daniela Ott, Frauholzstrasse 30, 6422 Steinen, oder www.danys.ch
E-mail: Bewerbung@danys.ch

120343/391241

Wir sind ein Sport- und Freizeitpark mit Hallenbad, grosser Freibadanlage, Saunapark, Rollerpark, Kunsteisbahn und vielen Events und suchen ab sofort:

1 gelernter Koch (Stellv. Leiter Gastronomie)

Aufgabengebiet: Koch im Restaurant-Tagesbetrieb, Party-Service, Grossveranstaltungen

***Restaurant-MitarbeiterIn** (Teilzeit)*
mit Erfahrung in der Gastronomie

Aufgabengebiet: Küche, Kasse, Party-Service

Sind Sie aufgestellt, jung, belastbar, zupackend und bereit auch dann zu arbeiten, wenn andere frei haben?

Dann senden Sie uns Ihre **schriftliche** Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Sport- und Freizeitpark Erlen
z.H. Herrn H. Wolf
Niederhaslistr. 20
8157 Dielsdorf

Tel: 01/853 35 20

Erlen SPORT- UND FREIZEITPARK

P 120309/386370

Hotel-Restaurant Krone
8707 Uetikon am See

Welcher flexible, einsatzfreudige

Sous-chef/-chef de partie
(w/m)

Servicefachangestellte
(w/m)

sucht eine neue Herausforderung in einem dynamischen Betrieb?
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel-Restaurant Krone
Herr J.-F. Clivaz
Seestrasse 117, 8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 45 66

119185/34983

Regus
Instant Offices Worldwide

Unsere Philosophie:
5 x F: «fair, fun, fast moving, flexible, focused»

Unser Profil:
Regus stellt sofort verfügbare und voll ausgestattete Büros mit Service zur Verfügung – an einer ständig wachsenden Anzahl von Standorten weltweit (240 Centres in 47 Ländern). Wir bringen Menschen, Räume und Technologie zusammen.

Unser Anforderungsprofil:
Sie besitzen eine Hotelfachausbildung im Empfangsbereich, sprechen Deutsch und Englisch fliessend, sind absolut gästeorientiert und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf.

Unser Angebot:
Als **Réceptionist/in** bieten wir Ihnen eine Herausforderung in einem internationalen Umfeld, geregelte Arbeitszeiten (Mo–Fr) und die Möglichkeit, in einem jungen, motivierten Team mitzuarbeiten und etwas zu bewegen.

Interessiert? Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Regus Business Centres S.A.
Reto U. Sahli
World Trade Center
Leutschenbachstrasse 95, CH-8050 Zürich
Telefon 01 308 39 49

119744/384221

Hôtel Maria
Sils-Maria • Engadin

Hotel Maria*** in Sils-Maria sucht für kommende Wintersaison (auch Jahresstelle) eine einsatzfreudige, tüchtige und flexible

Mitarbeiterin für Réception/Hotelbüro

Kaufmännische Ausbildung und PC-Kenntnisse sind Voraussetzung. (Sprachen I und F oder E von Vorteil). Eintritt auf Mitte Dezember oder nach Vereinbarung. Sind Sie interessiert, in einem lebhaften Betrieb eine Arbeitsstelle anzutreten, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Familie Moeckli, **Hotel Maria**
7514 Sils-Maria

120367/31275

ZERMATT
MATTERHORN

RESTAURANT ALM

Für unser Pisten-Restaurant (Tagesbetrieb) mit kreativer Küche, oberhalb von Zermatt, suchen wir auf kommende Wintersaison:

Selbständigen, kreativen

Koch
Hilfskoch

Sind Sie interessiert, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Restaurant Alm, Anton Strametz, 3920 Zermatt. **Telefon 027 967 16 46.**

117609/118621



Auf Anfang 2000 suchen wir in unser gepflegtes **Fischspezialitätenrestaurant** am **Zürichsee** eine/n fachkundige/n

Servicefachangestellte/n
Servicemitarbeiterin

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, und schätzen Sie eine selbständige Tätigkeit in einem gepflegten Speiserestaurant.

Da wir unseren Betrieb am Sonntag und Montag geschlossen haben, ist eine geregelte Arbeitszeit garantiert.

Schriftliche und telefonische Bewerbungen:

Therese und Fredi Bloch
Restaurant Seeli
8806 Bäch
Telefon 01 784 03 07/01 784 73 25

120224/374520

Junge, sympathische Familie sucht erfahrenen

Hausdiener/Butler

zur Mitarbeit in einer dynamischen Arbeitsgruppe. Fahrausweis unerlässlich und gewillt zu reisen. Komfortable Unterkunft 12 Min. von Genf. Salär nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich bitte unter **Telefon 022 776 03 22 / 079 200 75 30** oder Chiffre 119951 an *hotel+tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

119951/403690

---

htr
Über Aktualitäten und Eventualitäten.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

ZERMATT
MATTERHORN

***** Hotel Restaurant Continental *****
Zermatt

Ab dem **20. Dezember 1999** brauchen wir Verstärkung:
Haben Sie Geschick im Umgang mit internationaler Kundschaft, besitzen Sie das Flair, den Gast als König zu behandeln, und bringen Sie Erfahrung im Halbpensions- und im A-la-carte-Service mit?

Dann Sind Sie unsere zukünftige

Servicemitarbeiterin

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Nehmen Sie mit uns Kontakt auf:

Hotel Restaurant Continental Zermatt
Paul und Mirja Kronig
Telefon 027 966 28 40

120213/38954

Gasthof weisses Kreuz
3283 Kallnach

Wir suchen auf Anfang Dezember eine junge, fröhliche

Serviceangestellte

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

So. und Mo. frei. Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Schenk, **Telefon 032 392 14 03.**

120295/376957

Hotel Stätzerhorn Parpan
bei Lenzerheide

Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams per 15. Dezember 1999 bis ca. 10. April 2000 in Saison- oder Jahresstelle.

Koch/Köchin
Jungkoch/Jungköchin
Servicemitarbeiterin
Kellner

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an:

Fam. Jörg Schmid, **Hotel Stätzerhorn,**
7076 Parpan
Telefon 081 382 11 74
Fax 081 382 10 69

120214/89249

---

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

Hotel Restaurant Plattas, 7424 Präz

Für unseren kleinen Hotelbetrieb suchen wir für die kommende Wintersaison einen aufgestellten und freundlichen Mitarbeiter als

Küchenhilfe/Allrounder

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung; für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn P. Gattlen.

Hotel Plattas AG, 7424 Präz
Telefon 081 650 04 04

120346/402471

SCHÖNBÜEL LUNGERN BRÜNIG WEST

Für die bevorstehende Wintersaison 1999/2000 mit unseren neuen, topmodernen Bahnanlagen

suchen wir

Jungkoch

sowie Mitarbeiter/innen für:

Buffet/Office
Lingerie
Service, Kasse
Aussenstände

in unserem Berggasthaus

Bewerbungen und Anfragen sind zu richten an:

Bergbahnen Lungern–Schönbüel AG,
Lungern
R. Breu, Gerant
M. Berwert, Geschäftsführer
Telefon 041 678 14 85

120216/255173

HOTEL WEISSES KREUZ MURTEN

Wir sind ein modernes ★★★-Hotel/Restaurant an herrlicher Aussichtslage in der historischen Altstadt.

Wir suchen auf 1. März 2000 oder nach Übereinkunft einen jungen, dynamischen

Chef de service

für den A-la-carte- und Bankettbereich.

Wir erwarten von Ihnen
- eine abgeschlossene Servicefachausbildung
- D/F/E-Sprachkenntnisse

Sie haben Organisationstalent, gepflegte Umgangsformen, arbeiten speditiv und verlieren auch in hektischen Situationen nicht den Überblick.

Haben wir Ihr Aufmerksamkeit geweckt, dann erwartet Sie eine interessante Herausforderung in einem einsatzfreudigen, jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Weisses Kreuz Murten
D. und A. Bischoff
Telefon 026 670 26 41
Fax 026 670 28 66
www.weisses-kreuz.ch info@weisses-kreuz.ch

120351/26255

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Das Informa Rütti ist ein Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentrum in Zollikofen bei Bern. Um Studenten und Gästen einen optimalen Service zu bieten, benötigen wir für unser Restaurant Verstärkung. Deshalb suchen wir per 15. Dezember 1999 eine

Servicefachangestellte

für die Bereiche Kasse und Service
Arbeitspensum zirka 70 %

Wenn Sie Freude haben, in einem aufgestellten Team eine neue Aufgabe anzupacken, dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis 24. 11. 1999 an:

Informa Rütti • Seeland • Waldhof
z. H. Frau Eggimann, Rütti, 3052 Zollikofen
Telefon 031 910 51 11

P 120278/384644

Welcome

LATINO BAR & RESTAURANT

Bei uns ist immer Saison. Deshalb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft junge, topmotivierte Kolleginnen und Kollegen!

Ristorante «LA CUCINA»
Servicemitarbeiter/in (Italiener, Schweizer)
Barmaid (Italienerin, Schweizerin)
Italienisches Lebensgefühl und eine grosse «ITALIANITÀ» zeichnen Sie aus.

Penthouse-Bar
Barmaid
Sie wollen als Barmaid oder im Service aktiv am «BEST PLACE OF LUCERNE» mitwirken.

Restaurant «Latino»
(15 Punkte GaultMillau)
Servicemitarbeiter/in (deutschsprachig)
Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre. Ein belastbares Team unterstützt Sie in unserem erfolgreichen Restaurationskonzept **(15 Punkte GaultMillau).**



Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. H. Herrn Adrian Flückiger ***(Telefon direkt 041 226 88 04).***
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

THE MILLENNIUM HOTEL ASTORIA
PILATUSSTRASSE 29, 6002 LUZERN
TELEFON 041 2268888
FAX 041 2104262

120366/22667

Dancing SIMI Zermatt

Für unser Live Musikstadel suchen wir eine Verstärkung ab Anfang Dezember 1999.
(mit Bar- und Disco-Erfahrung von Vorteil)

Wir bieten Ihnen den Rahmen, möchten Sie das Bild sein?

Sie sind aufgeschlossen, kontaktfreudig und fühlen sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel SIMI****
Frau N. Liebenstein

3920 Zermatt
Telefon 027 966 46 00
SimiZermatt@compuserve.com

120264/94005



Rössli
Weisslingen

Super - einfach gut, diese Stelle auf dem Land! Dazu geniessen Sie noch die sympathische Atmosphäre eines Familienbetriebes. Denn wir suchen per sofort einen

Jungkoch

zur tatkräftigen Unterstützung unserer Küche. Wir sind Gastroprofis und haben kürzlich das Rössli in Weisslingen bei Effretikon/ZH neu eröffnet. Wenn Sie Freude an einem guten Job haben und gerne in einem jungen Team arbeiten, rufen Sie uns an.

Hans und Iris Geissrigler-Fenner · Rössligasse 4 · 8484 Weisslingen
Telefon 052 384 11 08 · roessliweisslingen@bluewin.ch

AD 120259/405491

Arosa

Gastrobetriebe der Arosa Bergbahnen AG
Administration Gastro: Christian Koch

Möchten Sie in der kommenden Wintersaison mithelfen, unsere Gäste im Schneesportgebiet zu verwöhnen? Wir suchen noch

Kellner und Köche
für das Bergrestaurant
Weisshorngipfel, Geranten Roger u. Denise Perret, Telefon 079 476 59 66

Wir bieten Ihnen ein Schneesportgebiet mit einem herrlichen Alpenpanorama, frische Bergluft und ein gutes Arbeitsklima. Wir haben günstige Unterkünfte, und die Benützung unserer Transportanlagen ist selbstverständlich gratis.
Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute ab, oder noch besser, Sie vereinbaren mit unseren Geranten einen Termin.

Das Gastro-Team der Arosa Bergbahnen AG freut sich auf Sie.
Telefon 081 378 84 18

AROSA BERGBAHNEN

CH-7050 Arosa, Telefon 081 378 84 84, Telefax 081 378 84 44, www.arosabergbahnen.ch E-mail: info@arosabergbahnen.ch

P 120166/173401

Important centre de restauration en Suisse romande cherche

UN ASSISTANT-DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

Profil souhaité:
- formation hôtelière ou expérience similaire dans un établissement de haut standing.
- entregent et aptitude à prendre des responsabilités.
- excellente présentation, connaissance des langues française et anglaise.
- grande disponibilité.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont invités à nous adresser leur dossier complet avec photo sous chiffre 120327 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

---

htr

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

Arosa

Haben Sie Interesse, ab Mitte Dezember 1999 im fröhlichen und gut eingerichteten Arbeitsumfeld eines Vier-sternhauses unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen?
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réception:	**Receptionist(in)** sprachgewandt, Hotel und EDV-Erfahrung
Service:	**Chef de Rang** für den Speisesaal
Küche:	**Chef Pâtissier** **Commis de cuisine** m/w
Diverses:	**Dipl. Kinderbeteuerin (Hotelkindergarten)**

Sind Sie interessiert? Dann erwarten wir gerne ihre schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SPORTHOTEL ☆☆☆☆ AROSA
VALSANA
Tel. 081 377 02 75 · Fax 081 377 41 59
CH-7050 Arosa · valsana@access.ch

119751/11708

★★★★ AMBASSADOR

Ausgezeichnet mit dem «goldenen Fisch»

Wir sind DAS Erstklass-Businesshotel beim Opernhaus im Zentrum von Zürich mit gepflegtem A-la-carte-Restaurant.

Sie suchen: eine INTERESSANTE, ABWECHSLUNGSREICHE, SELBSTÄNDIGE STELLE als

Commis de cuisine (w/m)

wo Sie sich auf allen Posten der gepflegten Fischküche weiterbilden können und geregelte Arbeitszeiten sowie 5 Wochen Ferien haben.

Wir suchen: per Januar 2000 oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n, junge/n Frau/Mann mit viel Interesse, Neues zu lernen.

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

Wir stellen Ihnen diese attraktive Stelle gerne persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:

Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher, Personalverantwortlicher
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 258 98 98
Fax 01 258 98 00
www.ambassadorhotel.ch

120332/39810

---

htr SVIZZERA ITALIANA htr

TRATTORIA-BAR AD ASCONA
CERCA PER INIZIO APRILE 2000

– 1 CAMERIERA
– 1 BARMAID/CAMERIERA

CANDIDATE SVIZZERE O CON PERMESSO VALIDO.

C.V. CON FOTO DA SPEDIRE A:
TRATTORIA CLUB NAUTICO
C. P. 385, 6612 ASCONA

120362/405518

Für unser 3-★-Hotel in Lugano-Paradiso suchen wir per 1. April 2000 in Jahresstelle eine motivierte

Sekretärin
Anstellungsgrad 50%

- **D/E/F in Wort und Schrift**
- **Erfahrung im Umgang mit PC**

Richten Sie Ihre Bewerbung an:
Sarah Sturzenegger
Hotel Calypso
CCP 445, 6900 Lugano

120209/21695

Hotel
Villa Palmiera
LOCARNO

Bekannter, seit 1927 Familienbetrieb im Tessin sucht auf März 2000 eine verantwortungsvolle, einsatzfreudige

Betriebsassistentin
«Aide du patron»

für Administration, Hauswirtschaft, Serviceüberwachung.

Bewerbungen an:
Fam. Dr. V. Zernoff-Baumli
Villa Palmiera,
6600 Locarno-Muralto
Telefon 091 743 14 41/42
091 743 54 27
(privat ab 15. 11. 1999)

120235/21296

Romantisches Kleinhotel
im Valposchiavo am See sucht junge

Geschäftsführerin

Albergo Miralago, 7743 Miralago

P 120283/128880

OSTERIA DELLA BELLAVISTA
6926 Montagnola, **091 985 89 12**
cerca per metà gennaio 2000
giovane CUOCO qualificato
si richiede: capacità di sostituire lo chef; nazionalità svizzera o perm. B/C,
si offre: stipendio adeguato alle capacità ambiente familiare in piccola brigata, posto annuale,

cerca per marzo 2000
CAMERIERA/E qualificata/o
si richiede: conoscenza lingue nazionali, nazionalità svizzera o permesso B/C
si offre: stipendio adeguato alle capacità ambiente familiare in piccola brigata.

120322/394219

---

muralto

SWISS INTERNATIONAL HOTELS + Resorts

HOTELS
MURALTO** **& ZURIGO***
LOCARNO

Direkt an der blühenden Seepromenade, rund 200 Betten, attraktive Restaurants, eigene Confiserie, Bankett- und Seminarräume.
Wir suchen mit Eintritt auf das kommende Frühjahr oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

CHEF/IN DE RÉCEPTION

Sie bringen fundierte Berufskenntnisse und Erfahrung in dieser Position mit, kennen das FIDELIO-Front-office-System und haben Computer-Erfahrung. Wenn Sie dazu noch Tessinfan sind und Sprachkenntnisse in D/I/E/F mitbringen, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Foto und Referenzangaben.

Doris Marie und Hans-Peter Kreuziger
Hotels Muralto** und Zurigo***, Locarno,**
Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto
Telefon 091 743 01 81

120229/385453

CORNÈR *Bank Card Center*

Fühlen Sie sich wohl in einer dynamischen Geschäftswelt? Schätzen Sie den Kundenkontakt?

Wir sind das erste Schweizer Bank Card Center mit über 425'000 Karteninhabern in der ganzen Schweiz und suchen für unseren **Kundendienst in Lugano/Tessin** zwei

Mitarbeiter(innen)
deutscher oder französischer Muttersprache ganztags oder Teilzeit (50%)

Nach eingehender Einführung betreuen Sie telefonisch eine Gruppe von Karteninhabern, erfassen und bearbeiten die eingehenden Anliegen und gewähren somit immer eine persönliche und kompetente Kundenbetreuung.

Wir stellen uns für diese interessante Aufgabe motivierte und flexible Persönlichkeiten mit Erfahrung im Dienstleistungssektor vor. Sie sind deutscher beziehungsweise französischer Muttersprache und verfügen über gute Italienischkenntnisse.

Es erwartet Sie ein attraktives Arbeitsumfeld, ein junges unkompliziertes Team und abwechslungsreiche Aufgaben in einem Unternehmen mit Zukunft.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau Carmen Schmidli, Cornèr Bank AG, Personalabteilung, Referenznummer V11232-42.

Cornèr Banca SA
Via Canova 16 ● CH 6901 Lugano

P 120277/194093

---

htr

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

Ecole Hôtelière de Genève "ES"

depuis 1914

ECOLE SUPERIEURE RECONNUE PAR LA CONFEDERATION

ISO 9002

souhaite engager une

SECRÉTAIRE

Le profil idéal serait :

- diplômée d'une école hôtelière ou de commerce
- quelques années d'expériences professionnelles
- maîtrise de la langue française
- autres langues étrangères, un atout
- maîtrise de Word et Excel
- sténographie, un atout
- suisse ou permis valable

Entrée en fonction : à convenir

Nous offrons une ambiance de travail jeune et dynamique dans un cadre agréable.

Prière de faire parvenir votre dossier complet à :
Ecole Hôtelière de Genève " ES "
Avenue de la Paix 12 CH - 1202 Genève

120240/92207

Etablissement de formation professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie recherche, pour le début de l'an prochain, plusieurs personnes pour remplir les fonctions de

- **responsable de bar**
- **assistant barman**
- **assistant de service**

désireux de relever un nouveau défi professionnel en encadrant des équipes d'étudiants en formation pratique à divers points de vente au sein de l'école.

Les principales compétences que nous recherchons sont:
- une formation de service et/ou de barman et quelques années d'expérience comme chef de rang ou barman
- un sens de l'initiative et des responsabilités ainsi que de bonnes capacités à former du personnel
- le français ou l'anglais comme langue maternelle et une bonne maîtrise de l'autre langue.

Par ailleurs, vous devez être de nationalité suisse ou avec un permis valable et avoir entre 24 et 30 ans environ.

Veuillez adresser votre dossier de candidature sous chiffre 119865 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

119865/18627

Adecco

HOTEL & EVENT

Leader dans le domaine des Ressources humaines

Dans le cadre de l'expansion de notre département à Genève, une réelle opportunité vous est offerte de mettre votre potentiel en valeur en qualité de

Conseiller/-ère en personnel

Une fonction passionnante et exigeante, dans laquelle vous mettrez vos talents au service de notre clientèle.

Votre formation hôtelière et/ou commerciale ainsi que votre expérience professionnelle font de vous un interlocuteur compétent.
Vous avez un sens aigu de la vente, de la négociation.
Vous avez entre 25 et 35 ans.
Vous êtes de nationalité suisse on en possession d'un permis valable.
De langue maternelle française, vous parlez anglais ou allemand.

Si vous êtes séduit par l'idée de vous impliquer avec dynamisme dans des activités multiples et diversifiées en disposant d'une large autonomie de réalisation, alors faites nous parvenir votre dossier de candidature complet et une photo à l'adresse suivante:

Adecco Ressources Humaines S. A.
Brigitte Berenguier
Bd Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Tél. 022 718 44 77, Fax 022 718 44 78
www.adecco.ch
geneve.hotelevent@adecco.ch

120206/395938

Genève - Lausanne
Villars-sur-Glâne
Bern - Dietlikon
Visp - Hinwil

MANORA

Buffets - Restaurants

Réputée pour ses buffets, notre chaîne de restaurants offre une nouvelle formule de restauration. Basés sur les principes de qualité et de fraîcheur, tous les plats sont préparés sous les yeux de nos clients, essentiellement avec des produits frais soigneusement sélectionnés. Pour continuer dans la voie du succès, nous cherchons pour notre restaurant de Lausanne, place St-François un(e):

Assistant(e) manager
(sachant croquer sans craquer)

désireux(euse) de progresser avec nous dans cette nouvelle voie en rejoignant notre équipe.

Si vous aimez (ou êtes prêt à apprendre à):
- créer, préparer et cuisiner de bons petits plats
- accueillir, servir et soigner les clients
- préparer, organiser et contrôler le travail
- supporter le stress du " coup de feu "
- travailler le dimanche et le soir (pas toujours bien sûr)
- un travail diversifié et motivant

Et si:
- vous avez entre 18 et 25 ans et si possible une expérience dans la branche (un CFC ou un diplôme d'une école hôtelière sont des avantages sans être des nécessités)
- vous êtes de nationalité suisse ou titulaire d'un permis C.

Alors
nous sommes en mesure de vous proposer un poste intéressant, varié, évolutif pour lequel nous assumerons votre formation sur le terrain. Il va de soi que nos conditions sociales sont celle d'une grande entreprise moderne et parmi les plus avantageuses de la branche.

Si vous êtes intéressé(e), adressez votre candidature à M. RAPHAEL ODERMATT, Directeur, Restaurants MANORA SA, Case postale 1880, 1211 Genève 1 ou demandez-le au 022/908 66 38 si vous désirez de plus amples informations.

LAUSANNE PALACE & SPA

Un passé riche de tradition et d'excellence, un présent d'enthousiasme et de créativité et un futur prometteur que nous aimerions construire avec vous!

Engage

- **chef de rang**
- **demi-chef de rang**
- **commis de rang**
- **hôtesse de la restauration**
- **sommelier Brasserie**
- **barman, barmaid**
- **nettoyeur de nuit**
- **comptable junior**

Dossier à envoyer à la direction

Lausanne Palace & Spa
Grand-Chêne 7–9, CH-1002 Lausanne
Tel. 041 21 331 31 31, Fax 041 21 323 25 71
Département du personnel, Madame Gerber

one of
The Leading Hotels of the World®

120310/18724

Restaurant renommé à Fribourg cherche pour date à convenir

chef de cuisine

capable de gérer une petite équipe, dynamique et motivé.

Poste de cadre, stable et intéressant.

Adresser vos dossiers sous chiffre 120136 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

120136/95460

HÔTEL D'ANGLETERRE
GENÈVE
*****

45 chambres et suites, entièrement restauré en 1995

cherche pour son piano bar «The Library»

un barman

expériences professionnelles à un poste similaire, une bonne connaissance de l'anglais.

Si vous êtes Suisse ou titulaire d'un permis valable, adresser votre candidature au Bureau du personnel 17, Quai du Mont-Blanc 1201 Genève

120369/12165

HÔTEL-RESTAURANT DE L'AIGLE
RÔTISSERIE "CAFÉ DE PARIS"

Pour compléter notre brigade, nous cherchons, de suite ou à convenir,

JEUNE COMMIS DE CUISINE
CUISINIER ENTREMÉTIER

(Places à l'année).

Faire offres manuscrites avec CV et photo ou prendre rendez-vous au **(021) 960 10 04.**

VERBIER
SKI U VAL DE BAGNES

Restaurant du Centre Sportif

Cuisinier/serveure

flexible et prêt à assumer les responsabilités de chef de cuisine. Disponible tout de suite, engagement à l'année ou à la saison

M&S promotion S.A.
Jürgen Taudien, 1936 Verbier
Tel. 027-771 85 85
Fax 027-771 85 86

---

hoteljob

– LA SUISSE ROMANDE –

Désirez-vous un poste intéressant et varié?

Plusieurs établissements de moyenne à grande importance et de différentes catégories cherchent un(e)

RECEPTIONNISTE (F/H)
COMMIS DE CUISINE/CHEF DE PARTIE (F/H)
COMMIS/CHEF DE RANG (F/H)
ASSISTANT(E) D'HOTEL/GOUVERNANTE

Si vous êtes un(e) professionnel(le) de l'hôtellerie ou de la restauration et si vous avez envie d'un nouveau défi.

Appelez-nous sans tarder!

120324/84735

Société suisse des hôteliers
Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76
CP, CH-1000 Lausanne 9 Téléfax 021 320 02 64

Hôtel ** – Genève recherche un**

COST-CONTRÔLEUR

Vous possédez...
- un CFC de cuisinier (ou équivalent)
- une bonne expérience en restauration
- de l'alsance avec les chiffres
- la maîtrise des outils informatiques tels que Word et Excel
- une bonne connaissance de l'anglais

...alors vous êtes la personne qu'il nous faut!

De réelles opportunités pour une évolution rapide vous seront offertes!

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable peuvent faire parvenir leur dossier complet avec photo sous chiffre 119848 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

****
HOTEL MONTPELIER VERBIER

(Restaurant gastronomique 15/20 GM)
et
Restaurant «LE HAMEAU» Verbier
(traditon et modernité)

Nous cherchons pour la saison d'hiver 1999/2000

Réception:	**secrétaire de réception (expérimentée/F, D, E)**
Cuisine:	**chef de partie confirmé casserolier-garçon de maison/aide de cuisine**
Restaurant:	**serveurs/serveuses**
Etage:	**portier d'étages/ remplaçant du portier de nuit (2x par semaine)**

Veuillez adresser votre offre **écrite** avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier
Jürg Brupbacher, 1936 Verbier VS
Fax 027 771 46 89

120210/243906

Qualité et fraîcheur tous les jour

WARO cherche pour les collaboratrices et les collaborateurs les plus aimables et les plus performants

pour le restaurant **WARO** à Bulle

• cuisinière/cuisinier

Nous vous offrons un emploi intéressant et épanouissant.
Heures de travail régulières, congé les dimanches et jours fériés, cinq semaines de congés payés ainsi que réductions d'achat.

Nous demandons: un apprentissage terminé de cuisinier, de l'esprit d'équipe et le désir d'apprendre.

Si vous êtes intéressé(e), envoyez dès aujourd'hui votre dossier complet à:

waro **WARO S.A.**
Madame Gremion/Service du Personnel
La Gottaz, 1110 Morges

HOTEL ★★★★★ CRANS-AMBASSADOR
CH 3962 - CRANS MONTANA - VALAIS/SUISSE

Hôtel de tout premier rang, avec un centre de cure réputé, cherche pour le début de la saison d'hiver 1999/2000, dans une ambiance jeune, dynamique et positive:

Cuisine

2 chefs de partie
avec expérience
possibilité de place à l'année

Etages

1 gouvernante générale
avec expérience, F/D/I/E

1 portier d'étage F
place à l'année pour les deux postes

Nous demandons:
Personne de caractère agréable, motivée, dynamique et avec expérience.

Nous offrons:
travail à l'année
ambiance jeune, dynamique et positive
activités variées.

Faire offre **par écrit** avec curriculum vitae à:

Monsieur Victor DA CUNHA,
chef du personnel
Hôtel Crans-Ambassador
3962 Montana

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

120293/247679

Hôtel la Réserve 5 étoiles

cherche

UN(E) CHEF COMPTABLE
qualifié(e) et expérimenté(e)
avec connaissance **Fidelio et Abaccus**

Permis valable.

Entrée immédiate.

Veuillez appeler au **022 959 86 59**
ou envoyer votre dossier à:

Hôtel La Réserve
4, route des Romelles, 1293 Bellevue-Genève.

120184/3891

Nous choyons nos hôtes et nous sommes fiers de nos collaborateurs.

L'hôtel Mövenpick à Genève,
5 étoiles, 350 chambres,
3 restaurants traditionnels,
1 restaurant japonais, 1 Bar,
18 salons de banquets.

CHERCHE :

CUISINIER TEPPAN-YAKI

Les candidats intéressés sont invités à faire parvenir leur dossier de candidature complet à:

Hôtel Mövenpick
Bureau du personnel
20, route de Pré-Bois
CP 556
1215 Genève
Tél: 022 717 16 24
http://www.movenpick-geneva.ch

MÖVENPICK HOTEL Pick the Best

HÔTEL AMBASSADOR
RESTAURANT-BAR
RUE ST-JEAN 26 CH-1260 NYON
TÉL. 022/994 48 48 FAX 022/994 48 60

cherchons:

UN/UNE CHEF DE RANG
FEMME DE CHAMBRE

formation hôtelière et expérience professionnelle indispensable.
Permis de travail valable.

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 stable varié au contact d'une clientèle internationale.

120363/394490

Hôtel de la Paix
11, Quai du Mont-Blanc
1211 Genève 1
Tél. 022 909 60 00
Fax 022 909 60 01
E-mail: administration@hoteldelapaix.ch

Pour renforcer notre équipe, nous recherchons

1 réceptionniste

avec expérience similaire et dans les réservations
Bonnes connaissances Windows, Word et Excel
Langues française, anglaise et 3e langue souhaitée
Assidue et dynamique

1 chef de partie

Entrée immédiate et permis valables

Veuillez faire parvenir vos dossiers a l'attention de Mlle Y. Slaoui

120260/12467

Café-restaurant Chez-Noëlle
Martigny-Bourg cherche

un(e) cuisinier(-ère)
pour pizzeria (four à bois)
et cuisine italienne, ainsi qu'

une barmaid

Entrée immédiate ou à convenir.

Téléphone 027 722 37 85 ou
079 301 09 47.

P 120170/207900

Relais gastronomique renommé dans le Lavaux

engage pour date à convenir

chef de cuisine

- il doit être un bon gestionnaire – être créatif – pouvant diriger une brigade.
- expérience préalable à ce poste dans une maison de qualité
- salaires en fonction des capacites

Offres sous chiffre 120342 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

120342/58785

MONTREUX TOURISME

La nouvelle structure de l'OCTM

un(e) attaché(e) commerciale

langue maternelle française, excellentes connaissances de l'anglais et de l'allemand, informatique (World, Excel, Outlook)
connaissance approfondie et intérêt pour notre région expérience dans le tourisme ou l'hôtellerie un atout
bonne présentation, grande disponibilité

Vos tâches:

- acquisition de nouveaux clients pour le tourisme de la Riviera
- développement des contacts existants
- promotion de notre destination sur les foires et les voyages de promotion à l'étranger
- suivi des contacts au bureau

Date d'entrée: de suite ou à convenir.

Faire offres, par écrit uniquement, à l'Office des Congrès et du Toursime de Montreux, Service du Personnel. CP 1451, 1820 Montreux.

120179/379433

CARRIERE

HÔTEL DE LA PAIX LAUSANNE

109 chambres, 198 lits, 9 salles de banquets, bar et restaurant, situé en plein centre ville,

cherche de suite ou date à convenir

RÉCEPTIONNISTE

- formation hôtelière indispensable
- français, anglais, allemand
- connaissances Fidelio, Word
- personne dynamique, flexible et de très bonne présentation
- nationalité suisse ou permis B/C
- possibilité de logement.

Veuillez adresser votre dossier complet avec photo à la direction.

Av. Benjamin-Constant 5
1003 Lausanne

Best Western

120338/18538

Radisson SAS
PALAIS HOTEL WIEN

The difference is genuine.

Das 5-Sterne-Hotel am Parkring offeriert seinen exklusiven Gästen 246 Zimmer und Suiten, 17 Bankett- und Konferenzräumlichkeiten, 2 Restaurants sowie Bar im historischen Ambiente.

Nützen Sie die Chance auf Veränderung und Karriere in der neu kreierten Position als

Rooms Division Manager/in

Ihre Aufgaben:

- Entwicklung und Leitung einer effizienten und serviceorientierten Rooms Division (Front-Office und Housekeeping-Abteilung)
- effektive Führung von 50 Mitarbeiter/innen
- Mitglied im Management-Team inkl. Management-Incentive-Programm
- direkt dem Generaldirektor unterstellt.

Unsere Erwartungen:

- Führungserfahrung in Rooms-Division-Bereichen (mind. FO Manager Level)
- Fremdsprachen- und moderne Bürokommunikationskenntnisse (Word, Excel, Fidelio)
- strategisch denkende, extrovertierte, dynamische und ergebnisorientierte Führungspersönlichkeit.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an das Radisson SAS Palais Hotel Wien,
z. H. Herrn Generaldirektor Werner Knechtli,
Parkring 16, 1010 Wien,
Tel. 0043 1 515 17 32 10
E-mail: werner.knechtli@radissonsas.com

120230/3255

HOTEL ARLBERG GARNI RESTAURANT

Für die Wintersaison 99/00 suchen wir in Saison- oder Jahresstelle

Chef de Reception m/w
Receptionssekretär/in
Chef de Service m/w
Restaurantfachfrau/-mann
gelernte **Köche • Jungköche**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:

Hotel Sportcafe Arlberg/Hotel Garni Arlberg
Fam. H & W Lassnig, A-6762 Stuben a. Arlberg
Tel. 0043 55 82/521, Fax: 524

181028

HIS
Hotelservice Portugal

Vermittlung Portugiesischer Arbeitskräfte durch Hotelservice Portugal.

- Vermittlung - Selektion - Plazierung -

Hotelservice Portugal
Galeria Do Salto, R/C -Loza 3
P - 4600 Amarante
Tel:00351 255 425 067 / 00351 917 777 672
Fax: 00351 255 425 067

120360/405489

INTERVIEWING AT IGEHO BASEL!
CAREER DEVELOPMENT
OPPORTUNITIES IN THE U.S.A.
www.sartori-associates.com

ARE YOU INTERESTED IN WORKING IN AMERICA DURING AN 18-MONTH CAREER DEVELOPMENT PROGRAM? ARE YOU 21–30 YEARS OLD AND HAVE COMPLETED AN APPRENTICESHIP OR HOTEL MANAGEMENT SCHOOL? WE CAN HELP YOU FIND A GREAT JOB IN A 4 OR 5 STAR HOTEL ANYWHERE IN THE U.S.
WORK PERMIT? WE WILL TAKE CARE OF IT, PROVIDED YOU QUALIFY. VISIT US AT THIS YEARS'S IGEHO IN BÂLE OR FAX US YOUR DETAILED RESUME TODAY AT 001 818 909-7722. CHECK OUT OUR WESITE FOR A LIST OF CURRENT OPPORTUNITIES, OR CALL FOR FURTHER INFORMATION AT 001 818 909-7711 (9 HOURS TIME DIFFERENCE!)

SARTORI & ASSOCIATES, LLC – LOS ANGELES

VISIT US AT IGEHO 99
HALL 2, 2ND FLOOR, BOOTH D60
«CONNECTION 8»

120019/385929

CUNARD SEABOURN



Cunard Line & Seabourn Cruise Line have recently merged to become the

World´s Leading Luxury Cruise Line

If you are seeking an interesting and challenging position with career opportunities, we are seeking the following management positions due to the expansion of our Company:

Corporate Pastry / Bakery Chef

This management position will oversee all shipboard pastry and bakery operations to ensure that the line's high standards are achieved and maintained, training of onboard personnel, menu planning and purchasing. Position reports directly to the Director, Food & Beverage Operanions

Hotel Manager

Food and Beverage Manager

These are senior management positions onboard the ships If you are qualified for these positions, please visit us at the IGEHO exibition in Basel from 19-24 November at Hall/Stand 2.2/D60 for details and interview. Please bring CV in English with copies of recommendations

Cunard Line & Seabourn Cruise Line
P.O. Box 275, N-1326 Lysaker, NORWAY
job@cunardmail.com

htr

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

WIPS Service
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
international placement services

www.access.ch/wips
is the web-page to log into

but **STAND D 60** (Connection 8)
HALLE 2 (Salon Culinaire)

is definitively the place you must visit at the
IGEHO Basel 19–24 Nov. 1999

We are continuously looking to receive applications for positions of all levels for hotels, restaurants and on board cruise ships, on a world-wide basis.

The positions we have to fill are usually in large 4- and 5-star international hotels and with prestigious cruise lines.

Therefore, candidates must have previous international experience.

HERE ARE A FEW OF THE PRESENT OPENINGS:

GENERAL MANAGER	KOREA
ASST. FRONT OFFICE	ABU DHABI
SALES MANAGERESS	KENYA
FOOD & BEV. MGR	SWISS PRESTIGE HOTEL
FOOD & BEV. MGR	CURACAO / TUNISIA
ASST. F&B MGR	ABU DHABI / ITALY
MAÎTRE D'HÔTEL	SWITZERLAND
BEVERAGE MGR	ABU DHABI / EGYPT
EXECUTIVE CHEF	FAMOUS GERMAN HOTEL
EXECUTIVE CHEF	CURACAO / BELGIUM
EXEC. SOUS CHEF	ABU DHABI / DUBAI / EGYPT etc.
ITALIAN CHEF	DUBAI/ MOROCCO
CHEFS DE PARTIE	ISRAEL / ENGLAND / IRELAND etc.

HOTEL MANAGER	for luxury cruise ship
FOOD & BEV. MGR	with more than
EXECUTIVE CHEF	1500 passengers
SOUS CHEFS	
MAÎTRE D'HÔTEL	
AREA PASTRY CHEF	for cruise line with large 12 ships
HOTEL MANAGERS	for river cruise ships
CHEFS /SOUS CHEFS	Season 2000
CHEFS DE PARTIE	Starting date: spring 2000

Contact us to receive all information or just send your application to:
WIPS Eggfluhstr. 17 CH-4054 BASEL
✆ 061/422 06 55 Fax 061/422 06 56
E-mail: wips@access.ch www.access.ch/wips
120311/304913

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

SINGAPORE
A FIRST CLASS – DELUXE PROPERTY
HAS THE FOLLOWING VACANCY FOR JANUARY 2000

DIRECTOR OF F&B

- EXCELLENT F&B BACKGROUND AND KNOWLEDGE
- GREAT ATTENTION TO DETAIL, RELIABLE AND DYNAMIC
- ABILITY TO COMMUNICATE AND DELEGATE AT ALL LEVELS
- DELEGATE WORK WITH PROPER FOLLOW UP
- CAPABLE TO WORK LONG HOURS

EXECUTIVE CHEF

- EXCELLENT KITCHEN BACKGROUND AND CULINARY SKILLS
- PROFESSIONAL, RELIABLE AND HARD WORKING
- ABILITY TO COMMUNICATE AND DELEGATE AT ALL LEVELS
- DELEGATE WORK WITH PROPER FOLLOW UP
- CAPABLE TO WORK LONG HOURS

SUITABLE CANDIDATES ARE REQUESTED TO SUBMIT THE APPLICATION WITH PHOTO TO THE FOLLOWING ADDRESS UNTIL 30. NOVEMBER 1999.

ERIC GOLDI
HOTEL MANAGER
GOODWOOD PARK HOTEL
22 SCOTTS ROAD
SINGAPORE 0922
120242/405445

Nach München für unsere internationale Küchenbrigade gesucht:

Commis de cuisine

englische oder deutsche Sprachkenntnisse erforderlich.
Unterkunft kann gestellt werden. Bewerbungen bitte an:

Rosenheimer Str. 15
81667 München
Tel. ++49/ 89/ 48 04-12 21
Hilton München City
Internet / e-mail:
www.hilton.com
HRD_Munich-city@hilton.com

INTERVIEWING AT IGEHO BASEL
SUMMER INTERNSHIP IN THE U.S.?
LONG ISLAND, NY

FROM MAY TO SEPTEMBER 2000.

www.hcihotels.com/utopiainns/

THIS IS A FOUR-MONTH SUMMER JOB OPPORTUNITY FOR RECENT «HOTELFACHASSISTENTIN» APPRENTICESHIP GRADUATES. THE ATLANTIC, THE BENTLEY AND THE CAPRI ARE A NEW CONCEPT OF «LIFESTYLE INNS», FOCUSING ON PREMIER SERVICE, WITH A SIMPLE AND UNCOMPLICATED ATMOSPHERE. WE ARE LOCATED IN SOUTHAMPTON, ON THE EASTERN TIP OF LONG ISLAND – A PREMIER SUMMER RETREAT FOR THE MANHATTAN ELITE. WE ARE LOOKING TO HIRE MOTIVATED AND ENERGETIC INDIVIDUALS TO ASSIST US IN DAY-TO-DAY OPERATIONS. THE IDEAL CANDIDATE WILL HAVE COMPLETED A «HOTELFACHASSISTENTIN» APPRENTICESHIP, BE BETWEEN 21 AND 30 YEARS OLD AND SPEAK ENGLISH FLUENTLY.

PERSONAL INTERVIEWS ONLY AT
SARTORI & ASSOCIATES IGEHO STAND, NOVEMBER 19–23.
BRING YOUR DETAILED RESUME WITH PHOTO.

APPLICATIONS AND WORK PERMITS ARE HANDLED THROUGH:

SARTORI & ASSOCIATES, LLC
LOS ANGELES ,CA
TEL. 001 818 909-7711, FAX 001 818 909-7722
WWW.SARTORI-ASSOCIATES.COM

VISIT US AT IGEHO 99
HALL 2, 2ND FLOOR, BOOTH D60
«CONNECTION 8»
120201/385929

GOURMET RESTAURANT IRELAND

Young Chef de partie experienced Commis

with experience in quality establishments sought for small up market, quality gourmet restaurant, max. 56 couverts, open for Dinner only, «Best of Ireland»-Award. In coastal tourist town 20 minutes from Cork City. Large à la carte, continental cuisine with Irish specialities.

Excellent opportunity to learn or improve English language.

From March 1st or May 1st 2000, at least until end of October or January 2nd 2001.

Personal interviews held in Switzerland between November 29th and December 5th.

Please indicate your telephone number. Cypher 120178 to *hotel revue*, P.O. Box, 3001 Berne.
120178/397870

STELLENGESUCHE

Junggebliebener, 1937

Eidg. dipl. Küchenchef

dynamisch, kreativ, zuverlässig, lange Zeit selbständig gewesen, sucht Stelle als

- **Alleinkoch/Küchenchef**

Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 120244 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
120244/405421

Dipl. SHV Hôtelier-Restaurateur

D, F, I, GB in Wort und Schrift. Direktor mit Erfahrung in 4- und 5-★-Hotels/Planung/Restrukturierung/Marketing/Engineering Expert (CH/55 Jahre), möchte neue Herausforderung ab 1. Februar 2000 in der Schweiz und im Ausland.

Offerten unter Chiffre G 769.560, Publicitas, 6830 Chiasso.
P 120265/44300

Für die **IGEHO-MESSE** in Basel stellt sich

PANTOMINE-FRAU

zur Verfügung als Living-Doll, Robot oder andere Action.
Haben Sie Interesse, Ihren Kunden Einmaliges zu bieten?
Telefon 061 681 86 21
C. Julius, Itelpfad 14
120373/405523

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin CH/46/D/E/F/I mit langjähriger Erfahrung im Hotel- und Gastgewerbe (Fähigkeitsausweis A) sucht eine neue Aufgabe als

Direktorin oder
Aide du patron

in einem kleineren Hotel im In- oder Ausland.

Offerten bitte unter Chiffre 120207 an *hotel+toursismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
120207/310450

Homme, 38 ans, gelatier avec plusieurs années d'expériences, **cherche emploi** pour la saison d'été 2000. Ouvert à toute proposition.

Téléphone 0039 0171-8432 868
1290072/405270

htr
Über Marketing und Dumping.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23

Wirt, ortsungebunden, ledig, viersprachig, sucht nach 20jähriger Selbständigkeit

neue Herausforderung

z.B. kleineres Restaurant, Bar, Campingplatz, Clubrestaurant usw.

Angebote unter Chiffre Y 185-791396 an Publicitas AG, Postfach 991, 6371 Stans.
P 120173/44300

Cuisinière bilingue avec brevet fédéral en gastronomie

cherche place
seule ou cheffe (petite brigade)

dans restaurant, restaurant de personnel, foyer. Tendance cuisine naturelle, complète. Libre pour date à convenir. Ecrire sous chiffre F 017-412321 à Publicitas S.A., case postale 1064, 1701 Fribourg 1.
P 120175/44300

Hotelier-Ehepaar

mit mehrjähriger Berufserfahrung in führenden Häusern sucht neue Herausforderung als Direktion.

In Frage käme auch Miete oder Pacht eines mittelgrossen 3-★-Hotels.

Angebote gerne unter Chiffre 120375 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
120375/1953

Küchenchef

34jährig, mit 8jähriger **Gourmet-Erfahrung,** sucht neue Herausforderung am linken Zürichseeufer oder Stadt Zürich, in einem kleinen gemütlichen Restaurant ab **3. 1. 2000.**

Angebote bitte an H. Gogg, Rebbergstrasse 1, 8820 Wädenswil, **Telefon 01 780 43 75.**
120247/405424

Suchen Sie eine

Allrounderin

zur Unterstützung in Ihrem Betrieb?
Ob für die Hauswirtschaft oder den Restaurantbereich, für Dekorationen, Blumen oder Gartenpflege.
Ich helfe Ihnen gerne weiter.
Sie erreichen mich unter Chiffre 119887, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
119887/405148

Kochprofi sucht zwecks Neuorientierung per sofort oder nach Vereinbarung

Aushilfs- oder Festanstellung

im Bereich Hotel, Restaurant, Kantine oder Lebensmittelbereich im allgemeinen. Bin für alles offen. Raum Zürich, Baden, Limmattal.

Bitte Zuschriften unter Chiffre 120064, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
120064/383055

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

LAST MINUTE

Restaurant Frohsinn in Niederlenz sucht per 1. Dezember oder nach Übereinkunft aufgestellte/n, freundliche/n, dynamische/n

Serviceangestellte/n

mit sehr gute Deutschkenntnissen, zur Vervollständigung unseres Teams. Personalzimmer ist vorhanden. Mittwoch Ruhetag.

Interessiert? Dann melden Sie sich telefonisch über **Telefon 062 891 29 16 bei Frau Rodel.**
120385/385198

htr
Über Aktualitäten und Eventualitäten.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Schweiz	☐ Fr. 138.–*	☐ Fr. 82.–*	☐ Fr. 48.–*
Westeuropa (Priority)	☐ Fr. 221.–	☐ Fr. 124.–	☐ Fr. 70.–
Übriges Europa (Priority)	☐ Fr. 227.–	☐ Fr. 127.–	☐ Fr. 72.–
USA + Kanada (Priority)	☐ Fr. 247.–	☐ Fr. 138.–	☐ Fr. 77.–
Übrige Länder (Priority)	☐ Fr. 269.–	☐ Fr. 149.–	☐ Fr. 83.–

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen.** * inkl. 2,3 % MwSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto. Einzelverkaufspreis Fr. 4.10/DM 5.20/ÖS 35/Lit 5500

Name: Vorname:
Beruf/Position: Firma:
Strasse/Nr.: PLZ/Ort:
Land: Telefon:

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden an:
hotel+tourismus revue,
Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23

hotel+tourismus revue
BESSER IM BILD.

htr

Über Immobilien und Limousinen.



Im Abo günstiger

☒ **Ja,** ich abonniere die hotel+tourismus revue.

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Schweiz	☐ Fr. 138.–*	☐ Fr. 82.–*	☐ Fr. 48.–*
Westeuropa (Priority)	☐ Fr. 221.–	☐ Fr. 124.–	☐ Fr. 70.–
Übriges Europa (Priority)	☐ Fr. 227.–	☐ Fr. 127.–	☐ Fr. 72.–
USA + Kanada (Priority)	☐ Fr. 247.–	☐ Fr. 138.–	☐ Fr. 77.–
Übrige Länder (Priority)	☐ Fr. 269.–	☐ Fr. 149.–	☐ Fr. 83.–

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen.** *inkl. 2,3 % MwSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.
Einzelverkaufspreis Fr. 4.10/DM 5.20/ÖS 35/Lit 5500

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Firma _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Land _____
Telefon _____

Ausfüllen und einsenden an: **hotel+tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23**