Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 47

Heft

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

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

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

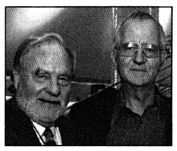
Download PDF: 17.08.2025

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

NR./N°47 AZA/JAA 3001, BERN/BERNE

Heute mit 351 Stellenangeboten

25. NOVEMBER / 25 NOVEMBRE 1999
DM 5.20 / ÖS 35 / LIT 5500 / FR. 4.10



IGEHO 99 / Treffpunkt für Fachleute wie Fred P. Feldpausch von der FF Gastro AG und Emil Wartmann. **SEITEN 4/5/17**

JUNGE GÄSTE / Für die junge Gäste-Generation muss die Gastronomie vermehrt polysensuelle Erlebnisse bieten. **SEITE 6**

htr

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

IM BLICKPUNKT

Nicht so heiss gegessen

CHRISTINE KÜNZLER

Punkto Millennium wird wohl weniger heiss gegessen als gekocht: Wer sich eine goldene Nase verdienen wollte und seine Preise allzu hoch schraubte, wird enttäuscht werden: Seine Betten bleiben leer, wenn er nicht rechtzeitig seine Preise anpasst. Top-Destinationen wie St. Moritz und Zermatt sind über diese Zeit eh schon ausgebucht – sie wären es auch ohne spezielle Millennium-Events.
Was solche Events überhaupt bringen, ist schwer abzuschätzen. In Interlaken beispielsweise, wo aufwändige Millennium-Events geplant sind, sind laut Auskunft von Interlaken Tourismus «erst ganz wenige Millennium-Pauschalen» verkauft. Zum jetzigen Zeitpunkt sieht es so aus, als würden nicht wesentlich mehr Gäste ihren Jahreswechsel in Interlaken verbringen als in anderen Jahren auch. Ähnlich sieht es in Zürich und Basel aus, wo spezielle Feste geplant sind. Auch dort sind bis jetzt nicht wesentlich mehr Buchungen eingetroffen als in den Vorjahren. Da stellt sich die Frage, ob solche Events überhaupt erwünscht sind. Das Engagement der Verantwortlichen, diese Grossanlässe auf die Beine zu stellen, ist enorm. Ob sich das ausbezahlen wird, ist – zum jetzigen Zeitpunkt zumindest – fraglich.

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Igeho 99	4/5
Markt der Jungen	6
Millennium	7
Tourismus	9/10
Hotellerie	11/13
Gastronomie/Technik	15/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

9 771424 044000 47

BAK BENCHMARK-REPORT 99 / Konjunkturforscher vergleichen die Schweiz mit der Konkurrenz und präsentieren eine optimistische 3-Jahres-Prognose für das Gastgewerbe. **PETER KÜHLER**

Hoffnungsträger Tourismus

«Die Schweiz befindet sich in einem andauernden Prozess hin zur Dienstleistungsgesellschaft, zum Dritten Sektor also. Ein neuer vierter Wirtschaftssektor – die Erlebniswirtschaft – entsteht. Dazu gehört der Tourismus. Er ist für viele Volkswirtschaften, auch für unsere, ein Hoffnungsträger mit sicherem Wachstumspotenzial.»

Der dies sagt, ist Peter Keller, Chef des Ressorts Tourismus beim Staatssekretariat für Wirtschschaft (seco). Er ist – zusammen mit Tourismuskantonen und -organisationen – der Auftraggeber für den «Internationalen Benchmark Report Tourismus 1999». Dieser von der BAK Konjunkturforschung AG Basel erstellte «Vergleich mit den Besten» wurde – zusammen mit einer Prognose – anlässlich der Eröffnung der Igeho in Basel im Entwurf vorgestellt.

Foto: htr/Lauener

DIE SCHWEIZ KANN NUR GEWINNEN

Um die Zukunft der Schweizer Tourismuswirtschaft spielen an der Igeho 99 in Basel (v.r.n.l.) Bundesrat Pascal Couchepin, SHV-Präsident Alfred E. Urfer, Jean Luc Nordmann, Seco und Christian Hodler, SHV-Direktor a.i.

PROGNOSE: ANHALTENDES WACHSTUM

Seit der Wintersaison 97/98 hat sich die Tourismuswirtschaft der Schweiz langsam von der Krise der Jahre 91–96 erholt. Ab 2000 wird ein stabiles Wachstum der Logiernächte in der Hotellerie zwischen 2% bis knapp 3,7% (2002) vorausgesagt. Das Jahr 2000 profitiere vom «Millennium-Effekt» und das Jahr 2002 soll dank Expo.02 mit erwarteten 660 000 zusätzlichen Übernachtungen ein eigentliches Rekordjahr werden.

«Die Logiernächte im Tourismusjahr 2000 liegen deutlich über dem Durchschnitt der letzten 5 Jahre», so BAK-Direktor Christoph Koellreuter. Aber die Spitzenergebnisse des Jahres 1991 würden in nächster Zeit nicht erreicht.

Verursacher des bis 2002 vorhergesagten Wachstums sind gemäss BAK-Prognose:

- die konjunkturelle Erholung der Schweizer Wirtschaft,
- die Zuversicht der Konsumenten,
- die deutliche Reduktion der Arbeitslosigkeit,
- die moderate Preispolitik der vergangenenen Jahre – sowohl bei den Übernachtungspreisen der Hotellerie als auch bei den Mahlzeiten- und Getränkepreisen,
- die gestiegene preisliche Wettbewerbsfähigkeit der Schweiz,
- die erwartete stabile Wechselkursentwicklung gegenüber dem Euro, dem Dollar und dem Pfund sowie
- das von der WTO (World Tourism Organization) für Europa erwartete jährliche Wachstum der Ankünfte von über 3%.

Europa – der wichtigste Quellmarkt der Schweiz – soll im nächsten Jahr 3% mehr Übernachtungen generieren; und auch aus USA und Japan sollen trotz unsicherer Wirtschaftsentwicklung im Jahr 2000 mehr Gäste die Schweiz besuchen.

HÖHERE EXPORTERLÖSE

Die wachsende Nachfrage bewirke eine mittelfristige Erhöhung der – strukturell schwachen – Wertschöpfung im Gastgewerbe auf ca. 2%. Wachsen sollen vor allem auch die Exporteinnahmen aus dem internationalen Tourismus, nämlich von 15,1 Mia. (2000) auf 16,5 Mia. Franken (2002).

ANALYSE: HOHE KOSTEN, GERINGE PRODUKTIVITÄT

Dem Tourismus und seiner Leitbranche, dem Gastgewerbe, attestiert das BAK, die Krise der neunziger Jahre überwunden zu haben, wenigstens teilweise. Denn viele Probleme bleiben bestehen:

- der niedrige Anteil der nominellen Wertschöpfung des Gastgewerbes am nominellen Bruttoinlandprodukt (BIP, 1997). Dieser Anteil beträgt in Tirol 11%, in Graubünden 10%, im Wallis 6% und in ganz Österreich immerhin noch 4%. Das Tourismusland Schweiz (2,8%) und alle anderen Schweizer Regionen liefern – hinter Italien (3,5%) und Frankreich – wenig Wertschöpfung ans BIP;
- die im Vergleichszeitraum gesunkene reale Bruttowertschöpfung;
- der stärkere Rückgang bzw. das schwächere Wachstum der Übernachtungen als bei der Konkurrenz;
- die geringere Anziehungskraft der Schweiz auf ausländische Gäste, trotz guter Konjunktur in den Herkunftsländern;
- das nach einem vorübergehenden Vorsprung gegenüber Österreich bereits wieder verlorene Wachstum der Übernachtungen;
- die gegenüber Konkurrenzländern 15–20% höheren «Lohnstückkosten»;
- die gegenüber D, A, I und F niedrigere Produktivität.

Da tröstet die Mitteilung des Bundesamtes für Statistik, dass die Schweizer Hotellerie 1998 mit 3.9% zusätzlichen Ankünften inländischer Gäste für Schweizer immer noch an erster Stelle der Beliebtheitsskala lag, vor Frankreich. **Siehe auch Seite 3**

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

Miele
Wäscherei-Leasing 3.75 %
Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.
Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Cafitesse
das Kaffeesystem
professionell
problemlos
profitabel
Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
www.repa.ch
Tel. 062 775 07 07
Fax 062 775 06 06
info@repa.ch

Rosenthal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
Sternegg
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94

REBAG DATA AG . . .
Hotel-Informatik Beratung Organisation
Soodring 36
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-710 11 47
internet www.rebag.ch
Hotelsoftware
keys
Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

htr IN KÜRZE

IGEHO / Die Anwesenheit von Bundesrat Pascal Couchepin bei der Eröffnung deutet auf ein Upgrading der Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration in Basel hin. **SEITE 4**

Markt der Jungen / 30,5% der Ausgaben der Jugendlichen gehen gemäss Marketingold-Erhebung in die Schnellverpflegung. Wenn sie die Gewohnheit mit ins Alter nehmen, droht der traditionellen Gastronomie der Einbruch. **SEITE 6**

Millennium / Das grösste Problem der Branche am Jahreswechsel werden wohl nicht die technischen Mängel sein, sondern hier und dort die leeren Betten: Weniger Buchungen als vorgesehen. **SEITE 7**

Whistler Resort / Eine der erfolgreichsten Skidestinationen der Welt ist Kanadas Whistler Resort. Monica Leeck, Managerin für Marktentwicklung, erläutert im Interview die Strategien: Pflege des einheitlichen Auftritts. **SEITE 9**

Pressereisen / Was tun, wenn das Geld für eine Werbekampagne fehlt? Die Organisation einer Pressereise ist kein billiger Ausweg. Das Fachforum des «Switzerland Travel Writers & Tourism Journalists Club» vermittelt Informationen zwischen touristischen Leistungsträgern und Medien. **SEITE 11**

Silser Klassiker / 40 Jahre lang führten Sepp und Dorly Müssgens das 4-Stern-Hotel «Margna» in Sils Baselgia. Nun übergeben sie das Engadiner Traditionshaus mit grosser Stammkundschaft einem jungen Direktionspaar. **SEITE 13**

Kunden als Aktionäre / Bei der Wine Company Vinoverum in Basel, dem Gasthof Kreuz in Egerkingen und sogar dem 5-Stern-Hotel Giardino in Ascona sprechen Kundschaft und Freunde als Aktionäre mit. Auch so lassen sich kreative Gästeideen in die Praxis umsetzen. **SEITE 15**

Highlights / Eine der Hauptattraktionen der Igeho 99 war der Salon Culinaire Mondial. Der Wettbewerb bestätigte seinen international ausgezeichneten Ruf. Den Messebesuchern wurde der Genuss anschaulich gemacht. **SEITE 16**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Prognose / Für die nächsten drei Jahre ist Optimismus angesagt. Er gründet sich auf zwei Schweizer Tourismusstudien. Auch die internationale Konkurrenz wird in die Analyse einbezogen. **CF SEITE 1**

Symposium / Ein Netz von Verbindungen zwischen den verschiedenen touristischen Akteuren spinnen: Diese Rolle füllt das Internationale Tourismus-Symposium in Sierre. Ein Interview mit seiner Hauptperson, Gérald Imfeld. **CF SEITE 2**

Beschneiung / In einem Bericht, der soeben dem Kantonsparlament zur Beratung vorgelegt wurde, schlägt der Staatsrat des Kantons Waadt Regeln für den Rückgriff auf Beschneiungsanlagen vor. **CF SEITE 3**

Arbeitsvermittlung / Die Regionalen Arbeitsvermittlungen RAV können den Berufsleuten von Hotellerie und Gastronomie interessante Dienstleistungen anbieten. Auch die Arbeitgeber sollten diese Möglichkeiten nutzen. **CF SEITE 5**

FORUM

Preiswerte Schweiz

KURT METZ

Die Schweiz ist erschwinglich geworden», hatte John Nichols, die Nummer 2 der Britischen Botschaft in Bern anlässlich der Vorstellung des neuen Direktors der British Tourist Authority in der Schweiz am TTW in Montreux bemerkt. Nach sieben Jahren wird die verwaiste Stelle des britischen

Tourismusdirektors in der Schweiz nun wieder besetzt. Weshalb geschieht dies ausgerechnet jetzt? Das Pfund Sterling ist seit längerem so teuer geworden, dass man Grossbritannien als Destination doch eigentlich lieber vergessen würde, wären da nicht die attraktive Stadt London und die unermüdlich um Passagiere buhlenden, weil mit Überkapazitäten kämpfenden, Fluggesellschaften.

Die Bemerkung des für die Handelsbeziehungen zwischen den beiden Ländern zuständigen Diplomaten gilt von ihrem Inhalt her aber auch für die in Dollar rechnenden Gäste beziehungsweise die Dollar-Quellmärkte: Die US-Währung bleibt konstant hoch und lässt das Kosten-Leistungs-Verhältnis in der Schweiz deshalb vorteilhaft erscheinen. Ganz besonders, weil ja bei uns alle Preise inklusive sind, ganz im Gegensatz zu den USA beispielsweise, wo aus einem angeschriebenen Dollar plötzlich an der Kasse oder auf der Kreditkarte Dollar 1.25 werden, weil ja noch Trinkgeld sowie lokale und staatliche Abgaben dazukommen.

Wäre nun nicht der Zeitpunkt gekommen, diese gute Botschaft der preiswerten Schweiz auch plakativ unter die potenziellen Gäste zu bringen? Dazu braucht es zwar ein bisschen Mut, um vom elitären Werbeslogan «Ferien statt Tourismus» zum populär verständlichen Qualitätsauftritt zu schreiten. Wie wär's mit: «Hot Chocolate – Cool Prices»? Mit solchen Botschaften signalisieren wir den Gästen, die auf unsere Stärken ansprechen, dass unser Land nun für eine breitere Schicht erschwinglich wird, aber ohne dass die Schweiz den Anschein macht, gleich in Massentourismus à la Torremolinos oder Gran Canaria verfallen zu wollen. Für den haben wir ja auch gar nicht die Kapazitäten. Wohl aber sind noch einige Betten frei für Geniesser mit etwas weniger gepolstertem Geldbeutel. Sie entsprechen allerdings nicht dem Bild, welches das nach wie vor hochgehaltene Image der teuren Destination Schweiz an die potenziellen Gäste vermittelt.

Kurt Metz ist Marketing- und Kommunikationsberater in Gümligen-Bern.

FAMILIENORT / Die Alpen Region Brienz Meiringen Hasliberg erfüllt als einzige die Kriterien für das Gütesiegel «Familien willkommen». Tourismusdirektor Ernst Baumberger sagt warum. INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER

«Wir haben uns konsequent auf Familien konzentriert»

Meiringen Hasliberg ist die Vorzeigeregion für Familienferien, denn sie erfüllt als einzige alle Kriterien für das Gütesiegel «Familien willkommen.» Wie erklären Sie sich diesen Erfolg?

Viel hat mit einer konsequenten Strategie zu tun. Wir haben uns sehr engagiert für den Bau des Reka-Zentrums am Hasliberg eingesetzt und uns konsequent auf Familienferien konzentriert. Die meisten Leistungsträger haben unser Engagement unterstützt. Aber noch sind wir nicht da, wo wir hinwollen.

«Heute wollen wir die Nummer 1 sein.»

Wohin wollen Sie?

Als wir uns auf dieses Segment konzentrierten, war unser Ziel, unter den Top Ten der Schweiz zu sein. Heute wollen wir die Nummer 1 sein. Im Moment erfüllen wir die Kriterien vorbehaltlos. Wir müssen unsere Angebote aber dauernd weiterentwickeln. Eines der wichtigsten Elemente ist hier die lückenlose Servicekette für das Familiensegment. Es gibt aber auch sehr gute andere Orte. Beispielsweise Lenzerheide verfügt im Sommer über ausgezeichnete Angebote. Ebenso Arosa. Dass man mit Familien-Packages erfolgreich sein kann, zeigt sich am Beispiel Reka. Am Hasliberg realisiert die Reka jährlich rund 75 000 Übernachtungen und rund 100 000 Franken Kurtaxen.

«Dass man mit Familien-Packages erfolgreich sein kann, zeigt sich am Beispiel Reka.»

Hat dieser Erfolg nicht auch mit Ihnen als Person zu tun?

Ich kann zwar vieles mitprägen, doch letztlich ist es ein Gemeinschaftswerk. Der Tourismusdirektor braucht Integrität und soll motivierend wirken, aber er darf seine Person nicht in den Vordergrund stellen. Ich führe nicht hierarchisch, sondern als Koordinator und Motivator.

Die Alpen Region setzt neben Familien noch auf junge Senioren.

Wir diskutierten viel mit Senioren, um deren Bedürfnisse zu ermitteln, um die entsprechenden Verbesserungen im Ort vornehmen und bedürfnisgerechte Angebote auf den Markt bringen zu können. Im Verkauf sprechen wir die Senioren nicht mit 50+ an, sondern wählen die entsprechenden Distributionskanäle, zum Beispiel Zeitschriften, für dieses Segment.

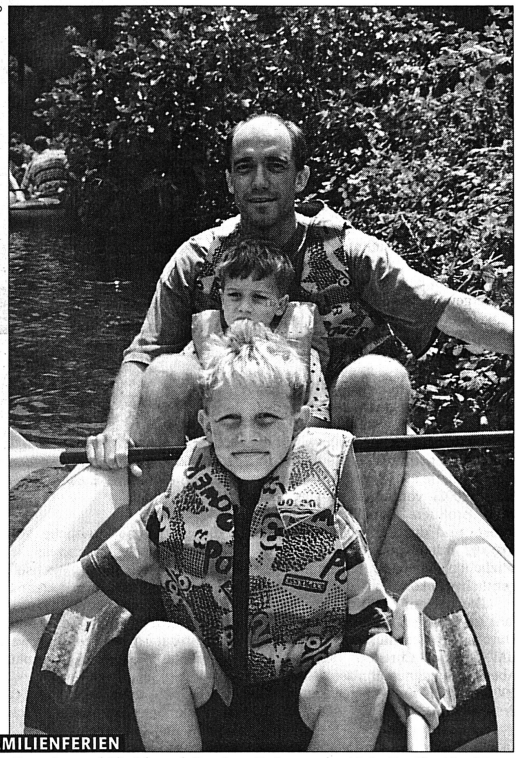


Foto: zvg

FAMILIENFERIEN

Ernst Baumberger hält sich auch in seinen Ferien an das Motto Familie: Hier ist er mit seinen beiden Söhnen unterwegs.

Wie bringen Sie die beiden unterschiedlichen Segmente unter ein Dach?

Einige Hotels sind speziell auf Familien mit Kindern ausgerichtet. Wir haben aber Hotels, die sind für Familien, Seminare und Senioren geeignet. Je nach Segment wird im Hotel halt etwas umgebaut: Wo der Proki-Schreiber stand, steht dann die Spielkiste. Wir bieten gewisse Wochen für Familien – zum Beispiel Weihnacht/Neujahr, andere für Senioren und wieder andere für Seminare und Tagungen. Zusammen mit einem amerikanischen Tour Operator haben wir ein Intergeneration-Programm für Kinder mit Grosseltern entwickelt. Es gibt Anlässe, an denen Grossvater und Enkelkind teilnehmen und solche, an denen Kinder und Grosseltern getrennt teilnehmen. Heute brauchen wir Flexibilität. Ein Ort muss auf verschiedenen Schienen fahren, aber Prioritäten setzen. So müssen die Tourismusorganisationen beispielsweise Anfragen zielgruppenspezifisch beantworten und nicht mit einem üblichen Standardbrief. Das wiederum setzt eine gezielte Mitarbeiterschulung voraus, damit die Kundenbedürfnisse erkannt werden.

Wie ist es Ihnen gelungen, die Leistungsträger von der Idee des Familienorts zu überzeugen?

Wer eine solche Philosophie verbreiten will, kann nicht alle Leistungsträger dafür begeistern. Mein Ziel war es, mit positiv eingestellten Partnern zusammenzuarbeiten, Erfolge zu erzielen, auf diesen aufzubauen, um wiederum andere für diese Idee begeistern zu können. Was hilft, sind Erfolgsfaktoren wie zum Beispiel das Reka Zentrum Hasliberg oder das ITS / Eurotour Familienprogramm. Dadurch hat das Volumen an Familien im Ort sehr stark zugenommen, was mithalf, zusammen mit den Leistungsträgern unsere Angebote auf die Bedürfnisse der Familien auszurichten. Auch hat die Tourismusorganisation ihre Vorreiterrolle wahrzunehmen. So haben wir beispielsweise in unseren Info-Stellen niedrige, kindergerechte Schalter installiert und eine Spielecke eingerichtet. Wenn sich die Tourismusverantwortlichen für das Familiensegment entscheiden, müssen sie aber auch die Unterstützung von aussen holen. Beispielsweise muss der Tourismusdirektor die Zusammenarbeit mit Reiseveranstaltern im Familiensegment suchen.

«Ein Ort muss auf verschiedenen Schienen fahren, aber Prioritäten setzen.»

Wie machen Sie PR gegen innen?

Mit einer Mitgliederzeitung, mit verschiedenen Veranstaltungen und mit einem speziellen Prospekt mit Zahlen und Fakten zu unserem Tourismus. Diesen Prospekt verteilen wir an verschiedenen Anlässen an die Einheimischen. Darin sind alle touristischen Zahlen und Fakten auf einfache Art erklärt. Zum Beispiel, dass das touristische Einkommen auf verschiedene Art generiert wird: Direkt, wenn der Gast sein Hotelbett oder das Brot beim Bäcker bezahlt, indirekt, wenn der Bahnangestellte sein Geld aufgrund seiner Tätigkeit im Tourismus wieder beim Coiffeur ausgibt. Wir arbeiten auch eng mit der Lokalzeitung und lokalen Institutionen zusammen. Ziel ist es immer, eine Win-Win-Situation zu finden. Zum Beispiel publiziert die Lokalzeitung wöchentlich einen unserer zehn Leitsätzen aus dem neuen Tourismusleitbild und erläutert ihn auf einer Seite. Sie gibt einen Sonderdruck mit allen zehn Leitsätze heraus, druckt Plakate und gestaltet einen Internet-Auftritt dazu. Daran leisten die Regionalbanken einen namhaften Sponsorenbeitrag. Die Zusammenarbeit mit der Lokalpresse bringt eine Win-Win-Situation. Man kann beispielsweise auch Betriebe vorstellen, die das Gütesiegel erhalten haben. So profitieren alle Beteiligten.

Sie verlassen Ende Jahr die Alpen Region. Wie wird es dort weitergehen?

Im neuen Tourismusleitbild steht die Positionierung als Familienferienort an erster Stelle, vor dem Segment 50+. Der Regionalausschuss hat sich dieser Strategie verschrieben und wird dafür sorgen, dass sie weiter umgesetzt wird.

BASEL / Konzept für Stadtmarketing verabschiedet

Stärken kommunizieren

In Basel hat die Regierung ihr Konzept «Stadtmarketing für Basel: Die ersten Schritte» verabschiedet. So sollen künftig die Stärken Basels aktiver kommuniziert und die Schwächen gezielt behoben werden. Basel Tourismus ist innerhalb des Koordinationsgremiums des Stadtmarketings vertreten und bleibt bei seinem Kerngeschäft Destinationmarketing. Das Ressort Wirtschaft im Wirtschafts- und Sozialdepartement (WSD) wird zum Ressort Wirtschaft und Stadtmarketing ausgebaut. Dessen Leiter Samuel Hess wird gleichzeitig Beauftragter der Regierung für Stadtmarketing. Zudem werden im Ressort neu die Funktionen Kommunikation, Wohnortmarketing und Event Services geschaffen. Für Massnahmen im Stadtmarketing will die Regierung 2,5 Mio. Franken für die Jahre 2000 bis 2004 zur Verfügung stellen. *IA*

Swallow soll geschluckt werden

Whitbread will seine Marriott-Kette vergrössern. Die Brauerei- und Hotellerieunternehmung Whitbread will für die 38 Swallow-Hotels rund 1,2 Mia. Franken zahlen und daraus Marriott-Hotels machen. Die rund 200 Swallow-Pubs sollen abgestossen werden. Das ergäbe einen Kaufpreis pro Hotelzimmer von rund 22 000 Franken. Whitbread hält bereits 38 Marriott-Hotels in UK. *APK*

VERBANDSLEITUNG SHV / Neuwahlen am 7. Dezember

Hans Peter Dürr, Marc Haubensak

Für die Wahl zum SHV-Präsidenten lanciert der Zürcher Hotelier Verein die Kandidatur von Hans Peter Dürr. Damit werden die Delegierten am 7. Dezember wählen können zwischen Christian Rey, Genf (htr Nr. 45), und Hans Peter Dürr, der gerade von Brüssel in die Schweiz zurückkehrt. Dort war er seit Anfang 1998 als Senior Vice President Operations verantwortlich für den gesamten operativen Bereich von Radisson SAS Hotels in Europa. Dürr, 1947 in Basel geboren, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, Dipl. Hotelier SHV, führte von 1973 bis 1991 Mövenpick Hotels International und dann bis 1998 das Swissôtel Zürich. Als Ex-Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins war er federführend beteiligt an der Kreation der Destination «Greater Zurich».

Als Verbandsleitungsmitglied schlagen der Basler und der Zürcher Hotelier-Verein gemeinsam Marc Haubensak, 1954, vor. Haubensak ist seit 1986 Direktor des Hotel Europe und seit 1994 Generaldirektor der drei Coop-Hotels in «Greater Basel»: Europe, Victoria und Baslertor in Muttenz. Sein Werdegang: Matura, Diplom der Hotelfachschule Lausanne, Atlantis-Sheraton Zürich, Betriebsberater bei KATAG Treuhand, Direktion des Hotels Ascot Zürich. *PK*

BENCHMARK REPORT 99 / Investitionen in Hard- und Software

Es bleibt viel zu tun

Der von der BAK Konjunkturforschung Basel AG im Entwurf präsentierte Benchmark Report Tourismus 99 (siehe auch Frontseite dieser htr) vergleicht die Schweiz mit den Besten im Alpenraum. Daraus ergeben sich Ansatzpunkte für Massnahmen.

GROSSER NACHHOLBEDARF

Man staune: In Italien, Österreich und Deutschland sind mehr Gästezimmer mit Bad/Dusche ausgestattet als in der «reichen» Schweiz. Wallis, Waadt und Graubünden liegen über dem CH-Mittel, die Ostschweiz und Freiburg–Neuenburg–Jura liegen am Ende der Skala.

Die Bauinvestitionen in Hotels und Restaurants sind – so der BAK Report – in den neunziger Jahren massiv gesunken. Die Gäste fänden deshalb häufig nicht den Standard, den sie erwarten. Gleichzeitig seien die Angebotspreise der Hotellerie und der Parahotellerie seit 1990 um 50% gestiegen, doppelt so hoch wie der Konsumentenpreisindex.

Nachholbedarf bestehe auch im Softwarebereich. Beim Internetauftritt, der als Gradmesser für Innovation und Marketing-Know-how gelten kann, stehen im BAK-Report Graubünden und das Berner Oberland an der Spitze, während die Ostschweiz und die Region Freiburg–Neuenburg–Jura die Schlusslichter darstellen.

ERFREULICHE LICHTBLICKE

Die Entwicklung der letzten Jahre (1995–97) zeigt auch Positives: Verschiedene Regionen haben «Gas gegeben». Sie haben investiert, ihre Vermarktungsstrukturen verbessert und alle Möglichkeiten moderner Kommunikation (Internet) kreativ eingesetzt.

Positiv beurteilt der BAK Report die attraktive Wintersportinfrastruktur, die Preisdisziplin der vergangenen Jahre, die zunehmende Marktorientierung, die Bemühungen zur Qualitätssteigerung (siehe Seite 3) und die angewendeten Kommunikationstechnologien.

ERFOLGVERSPRECHENDE STRATEGIEN

Die Autoren empfehlen:

- Gezielte Investionen in die Hardware. «Gezielt» soll sagen, in die Angebote, die eine hohe Wertschöpfung garantieren, weil sie mit guter Nachfrage und guten Margen rechnen dürfen.
- Die Förderung der Innovations- und Kooperationsfähigkeit der touristischen Anbieter. Dies, um in der Vermarktung neue Technologien anzuwenden und um dem Kunden grössere, vernetzte Angebote (z. B. Skipässe für grössere Gebiete) zu liefern.
- Eine marktorientierte (will sagen wertschöpfungsorientierte) Preispolitik. *PK*

QUALITÄTSGÜTESIEGEL STUFE II / 12 Betriebe sind am Forum Tourismus 2000 an der Igeho mit dem Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus II ausgezeichnet worden. **CHRISTINE KÜNZLER**

Die zweite Stufe ist offiziell lanciert

Auch Bundesrat Pascal Couchepin sagte es in seiner Rede zur Eröffnung der Igeho: «Der Schweizer Tourismus muss auf Qualität setzen und Grenzen und Branchen überschreitend zusammenarbeiten.» In beiden Bereichen wird viel getan. So ist an der Igeho beispielsweise das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe II lanciert worden. Die Vertreter der zwölf Betriebe, die sich am Pilotprojekt beteiligt hatten, durften am Forum Tourismus 2000 ihre Auszeichnung entgegennehmen. Entwickelt haben das Programm für die Stufe II die gleichen wie für die Stufe I: Hansruedi Müller, Leiter des Instituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern und Jakob Lymacher von der Frey-Akademie in Zürich.

»Qualität heisst, Gewöhnliches aussergewöhnlich gut machen, Erwartungen erfüllen und Nicht-Qualität vermeiden», fasste Hansruedi Müller zusammen. Die Stufe II ist die Weiterentwicklung der Stufe I und konzentriert sich auf die Qualitätssicherung und die Führungsqualität. Letzte Etappe ist dann die 3. Stufe: Das Total Quality Management (TQM). Ziel der Qualitätsprogramme I und II ist unter anderen die Förderung der Zusammenarbeit zwischen den unterschiedlichen Leistungsträgern in der Dienstleistungskette.

Foto: Pascal Lauener

12 BETRIEBE SIND AUSGEZEICHNET

Gastrosuisse-Direktor Florian Hew verleiht die Auszeichnungen für das Gütesiegel der Stufe II. Er betonte aber auch die Wichtigkeit der Stufe I, die «das Fundament» des Qualitätsmanagements sei.

DIE ERSTEN KURSE FOLGEN NÄCHSTES JAHR

Das Qualitätsgütesiegel der Stufe II steht auf den vier Säulen Führungs- und Basisprofil, Mitarbeiter-Befragung, Gästebefragung und Misstery-Person und basiert auf der Stufe I.

370 Betriebe sind bis jetzt mit dem ersten Gütesiegel ausgezeichnet worden, 35 Betriebe werden zurzeit geprüft. 1912 Frauen und Männer haben sich zu Qualitäts-Coaches ausbilden lassen. Die meisten stammen aus dem Wallis, nämlich 421. An zweiter Stelle stehen die Bündner mit 255, gefolgt von den Berner Oberländern mit 211. Allerdings setzen viele der ausgebildeten Coaches ihr Wissen nicht um: Im Wallis sind bis jetzt erst 103 Betriebe, im Bündnerland 39 und im Berner Oberland 38 Betriebe ausgezeichnet worden. 172 von schweizweit allen geprüften Qualitätsbetrieben sind Hotels, 52 Tourismusorganisationen, 38 Gastronomiebetriebe.

Auch für die Stufe II werden Qualitäts-Coaches-Kurse angeboten: Zürich (9.2.2000), Luzern (2.3.2000), Oberwallis (22.3.2000), Bern (12.4.2000), Lausanne (28.4.2000), Locarno (12.5.2000) und Chur (29.5.2000). Ein Leitfaden, eine Diskette, ein ansprechendes Video ebnen auch auf dieser Stufe den Weg zur Auszeichnung. Laut Jakob Lymacher muss ein Betrieb mit 2200 bis 2500 Franken für die zweite Stufe rechnen.

DIE GÄSTE SOLLEN WIEDERKOMMEN

«Qualität ist nicht einfach zu erreichen»: diese Ansicht vertrat der Direktor von Schweiz Tourismus, Jürg Schmid, an der Igeho. Qualität sei zwar nicht alles, jedoch etwas Wesentliches für den Schweizer Tourismus. Sei doch die Akquisition eines neuen Gasts wesentlich teurer als den Stammgast zu pflegen. Die Mund-zu-Mund-Propaganda sei nach wie vor das erfolgreichste – jedoch zugleich schwierigste – Marketingmittel. Für Schmid bedeutet Qualität denn auch, den Gästen ein positives Erlebnis zu ermöglichen.

Er zählte verschiedene Gründe für das Qualitätsengagement auf. Der erste und wohl wichtigste ist die Tatsache, dass die Qualitätsbemühungen dem eigenen Betrieb Erfolg bringen. Mitarbeiter, die die Betriebsziele kennen, können die Kundenzufriedenheit zudem wesentlich steigern, gab Schmid zu bedenken. Und: Das Gütesiegel ist dem Gast eine Orientierungshilfe.

Folgende 12 Betriebe sind an der Igeho mit dem Gütesiegel der Stufe II ausgezeichnet worden: Arosa Bergbahnen AG, Arosa; Haus Gini, Saas Balen; Hotel Mirafiori, Orselina; Hotel Sternen, Muri; Hotel Zofingen AG, Zofingen; Kur- und Verkehrsverein Bad Zurzach; Park-Hotel, Zurzach; Restaurants Glattdörfli AG, Glattzentrum; RTB Rheintal Bus AG, Altstätten; Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees, Luzern; Schilthornbahn AG, Mürren: Tourismusorganisation Saas-Fee.
Anmeldung für die Ausbildung zum Qualitäts-Trainer: Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus, Uni Bern, Telefon 031 631 37 11 oder Fax 031 631 34 15.

Schwierige Bedingungen

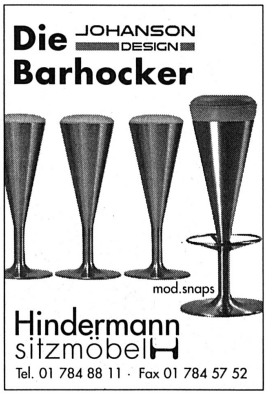
Peter Keller, Chef Ressort Tourismus im Staatssekretariat für Wirtschaft, bezeichnete in seinem Referat den Tourismus als «Hoffnungsträger mit sicherem Wachstumspotenzial.» Keller sprach aber auch von den «wirtschaftlich schwierigeren Rahmenbedingungen» als die der Konkurrenzländer. Doch die Schweizer Tourismus-Branche habe gelernt, diese Nachteile zu überwinden. Auch sei es ihr gelungen, mit neuen Initiativen einen Weg aus der schweren Krise der 90er Jahre zu finden. Unser Land sei auf dem Weg, das Übliche ausserordentlich gut zu machen. Die – mit InnoTour-Geldern gesponserte – Qualitätsinitiative unterstütze die schweizerische Markenpolitik wesentlich.

Finanzielle Unterstützung vom Bund bekommt auch die Switzerland Destination Management AG. Dieser neue Vertriebskanal schaffe mit seinen Call-Centers und booking machines mehr convenience für die Gäste, sagte Keller. Das dritte InnoTour-finanzierte Projekt sind die Studien der Basler Konjunkturforschung AG (siehe Front und Spalte links). *CK*

1800 Telefongespräche pro Tag

1800 Telefongespräche pro Tag, 3000 Briefe und 1800 E-Mails pro Monat: Das ist die Statistik der SDM-Call Centers in Zürich und London, wie sie Michel Ferla, bis vor kurzem Direktor der Switzerland Destination Management AG, am Tourismus-Forum präsentierte. Die gefragtesten Informationen betreffen die Destinationen, den Transport, das Wetter, die Empfehlungen und Angebote. 1000 Hotelreservationen trafen im September dieses Jahres über SDM ein. Die Hälfte der angeschlossenen Hotels haben mindestens eine Reservation erhalten. Die 50 besten Hotels haben mehr als 50 Buchungen über SDM generiert. Die gefragtesten Angebote sind Hotels und Ferienwohnungen, gefolgt von Transport und Regionen. Am meisten Informationen verlangten die Gäste über das Wallis. An zweiter Stelle steht das Tessin, gefolgt vom Berner Oberland, dem Bündnerland und von Zürich. *CK*

Reklame



FACHMESSE / Die Bedeutung der Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration wird durch die Tatsache unterstrichen, dass sie im Beisein eines Bundesrates eröffnet wurde. **KARL JOSEF VERDING**

«Gastronomie ist Business and more»

Bundesrat Pascal Couchepin, Vorsteher des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements, zitierte bei seiner Eröffnungsansprache den deutschen Philosophen Peter Sloterdijk: «Gastronomie ist Business and more». Die Aufzählung der 10 globalen Millennium-Trends der Gastronomie, die sein Vorredner David Bosshart, Direktor des Gottlieb Duttweiler Instituts, im Stil eines selbstsicheren Prognostikers vorgetragen hatte, löste beim Schweizer Bundesrat einen konservativen Reflex aus.

Während Bosshart von der «Kannibalisierung des Zeitbudgets» der potenziellen Gäste der Gastronomie sprach, die so viele andere Optionen haben wie nie zuvor, wurde Couchepin familiär-nostalgisch: Er will auch im Web-Zeitalter dem Sonntagsbraten und der guten Flasche Wein an einer grossen Tafel mit Familie und Freunden ihr Recht erhalten.

MARKT-DYNAMIK GIBT SCHWEIZ DIE CHANCE

Und ausserdem: Globalisierung, so Couchepin, beginne in der Schweiz, zum Beispiel im Wallis, dem Geburtskanton des Hotelpioniers César Ritz, dessen 150. Geburtstag anfangs des nächsten Jahres gefeiert wird. Diese Art von Internationalisierung findet der Bundesrat sympathisch. Er bedauert es, dass die Schweiz Marktanteile verloren hat und vom 8. auf den 14. Rang der Tourismusländer zurückgefallen ist.

Aber der touristische Markt sei dynamisch – die Schweiz kann gemäss Couchepin wieder gewinnen, wenn sie an hohen Qualitätsstandards arbeitet und die Zusammenarbeit der kleinen Produzenten in den grösseren touristischen Destinationen fördert.

Fotos: Pascal Lauener

TRENDFORSCHER UND BUNDESRAT

Den teils schockierenden Trend-Voraussagen des GDI-Direktors David Bosshart setzt Bundesrat Pascal Couchepin den Bon Sens Helvétique des Politpragmatikers aus dem Tourismuskanton Wallis entgegen.

SICH ANPASSEN

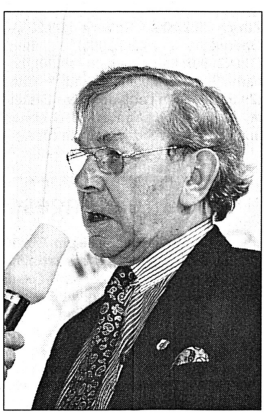
Florian Hew (rechts), Direktor Gastrosuisse, im Gespräch mit SHV-Präsident Alfred E. Urfer (Mitte) und Thomas Hübner (links) von der Bon appétit Gruppe.

GENIESSEN

Selbstverständlich durfte an der Igeho das Essen nicht fehlen. Einen besonderen Spass bereitete dieser jungen Besucherin der Genuss von Sushi, die auf einem Schifflein an den Gästen vorbeischwammen.

KOCHPROMINENZ

Küchenchef und Gastro-Unternehmer Anton Mosimann (2. von links) besuchte den Stand von Franke.



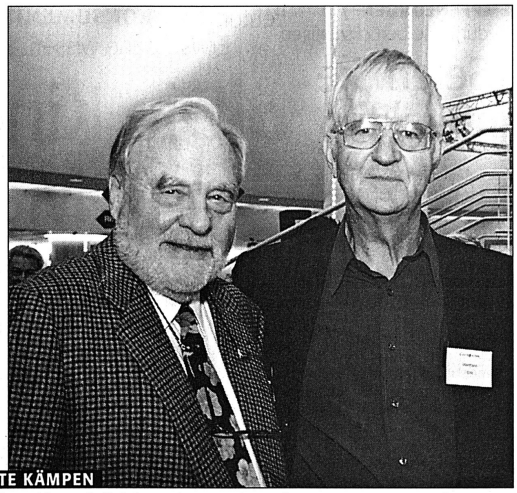
Curt Spoerri, Beauftragter für den 4. Salon Culinaire Mondial.

Helen Stocker managt den Wettbewerb «Service Star».

Norbert Schmidiger, Treasurer des Weltkochverbandes.

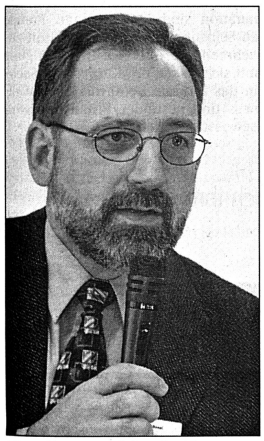
Fotos: Pascal Lauener

KONJUNKTURFORSCHER
Die BAK Konjunkturforschung Basel AG ist für die Zukunft des Schweizer Tourismus positiv eingestellt. Von links: Thomas Kübler, Christoph Koellreuter und Richard Kämpf.

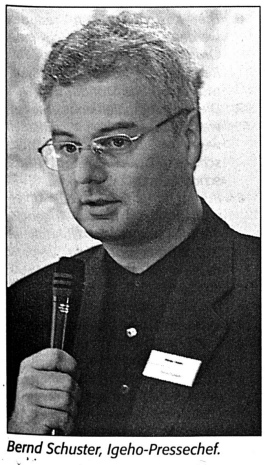


ALTE KÄMPEN
Fred P. Feldpausch (links) von der FF Gastro SA in Locarno zusammen mit Emil Wartmann, «grand old man» der Schweizer Gastronomie.

Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus.



Dieter Hug, Messeleiter der Messe Basel.



Bernd Schuster, Igeho-Pressechef.

Anzeige

AMAG...news jedes Wochenende auf SF2. Mit Autowettbewerb.

AMAG-Leasing: VW Caravelle «Swiss» (ab Fr. 37 970.–): Fr. 19.65/Tag, Fr. 597.70/Monat (48 Monate / 10 000 km pro Jahr).

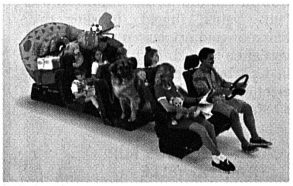
Totalmobil! Gratis-Mobilitätsversicherung

AMAG Automobil- und Motoren AG 5116 Schinznach-Bad

www.vw-nutzfahrzeuge.ch

Welcome.
VW Caravelle «Swiss» ab Fr. 37 970.–

Zuvorkommender kann man seine Gäste nicht empfangen als mit der Laufkultur eines bärenstarken VR6-Motors (Alternative: der supersparsame TDI-Motor). Dem Stau- und Erholungsraum für bis zu 9 Passagiere. Und dem exzellenten, serienmässigen Standard in Sachen Qualität und Sicherheit, Extras und Komfort wie elektrische Fensterheber, elektrisch verstell- und beheizbare Aussenspiegel, Zentralverriegelung, Radio, 2 Airbags und ABS/EDS. Welcome bei Ihrem VW-Vertreter...



Der neue VW Caravelle. Da weiss man, dass man Platz hat.

EMPFEHLUNGEN / Bedürfnisse berücksichtigen

«Seien Sie interaktiv»

Die deutsche Psychologin Brigitte Melzer-Lena hält für die Gastronomen mehrere Tipps bereit, um den Bedürfnissen der nachwachsenden Kundengeneration optimal gerecht zu werden:

- Authentisch sein, eine Marke mit einem klaren Profil und einer Unique Selling Proposition verkörpern. Die Jugend steht auf Einmaligkeit, Besonderheit, Echtheit und Profil.
- Eindeutig junge Signale bieten: vom Produktangebot her, im Ambiente, in witzigen kleinen Ausstattungsdetails und bei der Speisekarte; auch im Verhalten zeigen, dass junge Gäste willkommen sind. Der Gastgeber soll dabei echt bleiben und sich nicht verstellen. Junge schätzen Souveränität, Selbstbewusstsein und Charakter und hassen Anbiedern und Schleimen.
- Polysensuelle Erlebnisse bieten; es kann, muss aber nicht die endlose Vielfalt sein; wichtig sind einige sensationelle Produkte; polysensuell meint auch nicht die überladende Ausstattung, sondern den raffinierten Sinneskitzel. Dies kann auch durch absolute Kargheit und Fokussierung der Fall sein.
- Spontanität und Selbstbestimmung zulassen; die jungen Gäste miteinbeziehen, interaktiv sein. Die jungen Gäste müssen das Gefühl höchster Individualität erhalten, das bedeutet vor allem auch Wahlfreiheit und eingehen auf ihre Wünsche. Wenn die jungen Gäste sampeln können, werden sie sich wohl fühlen.
- Die Angebote und der Aufenthalt im Lokal sollen für den Gast inszeniert werden; das heisst, der Betrieb muss auch als eine Inszenierungsaufgabe betrachtet werden.
- Das Angebot muss genügend Speisen und Getränke umfassen, die dem Körperbewusstsein und Wellness-Streben der jungen Generation entsprechen, ohne diese zwanghaft auszuloben.
- Der Gastgeber sollte davon ausgehen, dass der junge Gast preisbewusst ist, dass er aber auch gerne bereit ist, mehr zu bezahlen für ein Mehr an Erleben und ein Mehr an gut drauf sein. *DST*

JUNGE KONSUMENTEN / Die Gastronomie muss unbedingt einiges über Jugendliche und «junge» Erwachsene wissen, wenn sie sich dieses Gästesegment erobern will. **DANIEL STAMPFLI**

Die Kinder von Ronald McDonald und Mama Miracoli

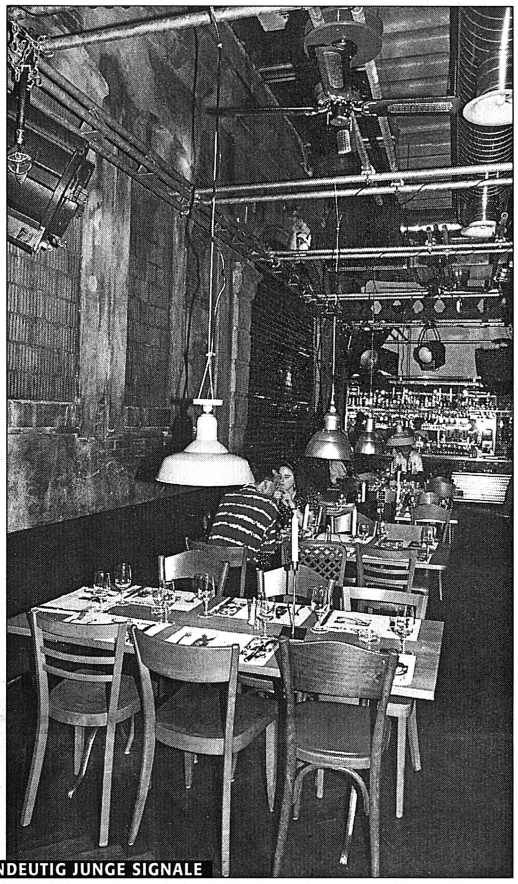
Die heutige Jugend hat eine ganz andere Ernährungsbiographie als sie noch ihre Eltern und vor allem ihre Grosseltern hatten. Die Jugendlichen von heute sind bereits mit Convenience-Produkten und Fastfood gross geworden, erklärte die deutsche Psychologin und Jugendforscherin Brigitte Melzer-Lena anlässlich des 5. Gastronomie-Symposiums von Gastrosuisse und Prodega. «Sie sind die Kinder von Ronald McDonald und von Mama Miracoli. Diese Jugendlichen und jungen Erwachsenen von heute sind auch bereits mit ausländischer Küche gross geworden; sie sind auch weiter gereist als ihre Eltern dies je im gleichen Alter taten».

Nicht zu unterschätzen sei auch das Phänomen der Akzeleration, der Beschleunigung. Während man früher mit 14 oder 15 Jahren mit Freunden alleine in die Pizzeria ging, setze dies laut Melzer-Lena heute teilweise schon mit 12 oder 13 ein. Für die Gastronomie sei es wichtig zu wissen, dass sich eine bewusste Beziehung zu Restaurants in immer früheren Jahren herausbilde und dass nicht nur bezüglich der verschiedenen Lieblingsspeisen, sondern auch bezüglich verschiedener Lieblingsrestaurants eine frühe Weichenstellung erfolge. Nicht zu unterschätzen sei ferner der Einfluss der Kinder und Jugendlichen auf ihre Eltern, wenn es um die Wahl eines bestimmten Lokals gehe.

ZWEI VERSCHIEDENE ZIELGRUPPEN

Worauf müssen sich aber die Gastronomen bezüglich den Jugendlichen und jungen Erwachsenen einstellen? Wohin geht die Reise? Brigitte Melzer-Lena unterscheidet die Jugendlichen und jungen Erwachsenen in zwei Zielgruppen: Die schrille Jugend, die sich mit Genuss selbstinszeniert und es gar nicht laut und abgedreht genug haben kann, geht bis etwa 17 Jahre. Dann wird es deutlich ruhiger und ab 20 distanziert man sich schon deutlich von der Szenejugend und definiert das Erwachsenensein für sich ganz neu. Der gemeinsame Nenner zwischen Jugendlichen und jungen Erwachsenen aber ist laut Melzer-Lena die Prädisposition, die diese jungen Leute aus ihrer Kindheit und aufgrund der Bedingungen, unter denen sie herangewachsen sind, mitbringen. Die Prädisposition müssen die Gastronomen kennen, um sich heute und auch in Zukunft entsprechend auf diese Zielgruppen einstellen zu können.

Foto: zvg



EINDEUTIG JUNGE SIGNALE
Für die junge Generation muss die Gastronomie polysensuelle Erlebnisse bieten. Im Bild das Restaurant Movie in Zürich.

POLYSENSUELLE ERLEBNISSE

Ein entscheidendes Merkmal der Jugend ist die Polysensualität. Produkte und Angebote sollen möglichst alle Sinne (Auge, Ohr, Tastsinn, Geruchsinn, Hautsinn, Gleichgewichtsinn usw.) gleichzeitig ansprechen, um so ein Maximum an Erlebnis zu erreichen. Ein typisches Beispiel ist für Melzer-Lena die zunehmende Beliebtheit von Cocktails bei der jungen Generation. Sie bieten dem Geschmackssinn, dem Farbensinn und dem Geruchssinn eine Vielzahl von Reizen.

Ein weiterer Aspekt ist die ausgesprochen starke Elebnisorientierung. Bei den Jüngeren bedeutet dies ein intensives Bedürfnis nach Fun und Action, bei den Älteren über 20 Jahre nach Fun und Genuss. Dazu gehören viel Abwechslung und immer wieder neue Reize.

Weitere Merkmale der jungen Generation sind Individualität, Freude an Selbstinszenierungen und mit zunehmendem Alter die Beschäftigung mit sich selbst, mit Körper und Seele. In das zentrale Bedürfnis nach Wellness und gesunder Ernährung wird bewusst investiert.

FULLSERVICE-GASTRONOMIE / Die jüngeren Gäste verhalten sich bezüglich Essgewohnheiten anders als noch ihre Eltern. Der Anteil der Schnellverpflegung am Gesamtmarkt nimmt zu. **DANIEL STAMPFLI**

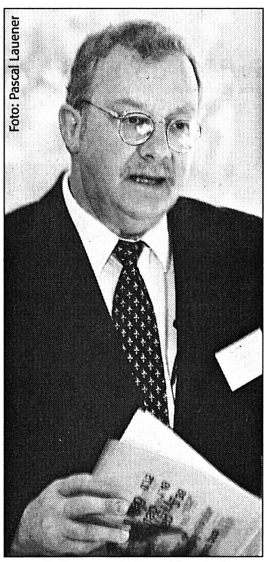
Weniger Umsatz für die Traditionellen

Die bedienende Fullservice-Gastronomie (traditionelle und ausländische Gastronomie) beansprucht heute mit 38% aller Essensfälle 63,6% der Ausgaben für Essen (und Trinken dazu). Zu diesen Ergebnissen gelangte die laufende Erhebung «Ausserhaus-Markt Schweiz» der Marketingold AG. Zwei Drittel der Ausgaben gehen also in die Fullservice-Gastronomie. Laut Daniel Ingold, Inhaber der Marketingold AG, lassen sich in einer vertieften Betrachtung dieser erstmals in der Schweiz verfügbaren Daten vorerst mindestens zwei Überraschungen ausmachen:

UMSATZMINUS FÜR TRADITIONELLE

Erstens: Die 5,3 Mia. Franken, die in der traditionellen «Schweizer»-Gastronomie (Restaurants, Gasthöfe, Hotel-Restaurants, Cafés, Tea Rooms) ausgegeben werden, stammen von einer verhältnismässig älteren Kundschaft. 28,1% der Bevölkerung ist gemäss Daniel Ingold über 46 Jahre alt und deckt 41% der Ausgaben der traditionellen Gastronomie ab. Im Gegenzug sind 32,8% der Schweizerinnen und Schweizer unter 25 Jahre alt und nehmen an diesen Ausgaben nur mit 10,7% Anteil. Aus anderer Perspektive gehen 30,5% der Ausgaben der Jüngsten der Erhebung in die Schnellverpflegungs-Gastronomie. Wenn auch nur eine Minderheit von ihnen einen Teil der heutigen Essgewohnheiten ins Alter mitnimmt, erwartet der Autor der Studie für die Traditionellen in den nächsten Jahren ein Umsatzminus von 20%.

Foto: Pascal Lauener



Essverhalten: Daniel Ingold: «Die heute Jüngeren essen anderswo.»

Zweitens: Rund ein Viertel der ausser Haus eingenommenen Essensfälle stammt heute nicht mehr aus der Gastronomie: 16,4% werden von zu Hause mitgebracht, also ursprünglich im Detailhandel eingekauft und nach einer mehr oder weniger eindrücklichen Veredelungsphase von zu Hause an den Arbeits- oder Studienplatz mitgenommen. Weitere 7,6% der Essensfälle werden im Regal des Lebensmitteleinzelhandels oder an der Theke des Bäckers eingekauft. Das Essen findet dann irgendwo im Freien, auf der Strasse, im Auto, im Zug, am Arbeits- oder Studienplatz statt. Verkürzt dargelegt besteht die Gefahr, dass die bedienende Fullservice-Gastronomie zunehmend alte Leute betreut. Die heute Jüngeren, die dann auch älter werden, essen anderswo.

10 neue Spielregeln

Daniel Ingold, Inhaber der Marketingold AG, Münsingen, formuliert für den Erfolg von morgen 10 neue Spielregeln:

1. *Der Gastronom muss sich entscheiden, ob er aus- oder einsteigen will in die Entwicklung der bedienenden Fullservice-Gastronomie.*
2. *Das Denken in Bedarfsgruppen und Szenen sowie das Beachten von Wertvorstellungen ist wichtiger geworden als die Frage, ob Junge oder Alte angesprochen werden sollen.*
3. *Der Gastronom muss sich entscheiden, ob er Zeitvertreib oder Zeitersparnis, beides oder weder noch bieten will. Denn die Bedürfnisse des Gastes polarisieren sich immer mehr in Zeitvertreib oder Zeitersparnis.*
4. *Der Gast wird bald nur mehr bereit sein, für ein schnelles Essen 7,50 Franken zu bezahlen. Der Gastronom muss sich fragen, ob er dies hinkriegt.*
5. *Die Essensfälle werden zunehmen, die Anzahl Speisen pro Essenfall jedoch abnehmen. Gefragt ist Leichtes, Bekömmliches, Gluschtiges, Bequemes. Abspecken muss auch der Preis.*
6. *Die Kosten müssen reduziert werden. «Unter dem Strich» muss Ordnung gemacht werden. Mit Rezeptieren, Kalkulieren, Systematisieren und Standardisieren.*
7. *Die selbstbemitleidende Thekenweinerlichkeit soll verlassen werden. Stattdessen soll nach schlauen Win-win-Allianzen Ausschau gehalten werden.*
8. *In der Organisation des Unternehmens und in der Angebotsgestaltung darf der Übertritt ins 21. Jahrhundert nicht verpasst werden. Denn dieses wird weiblich sein.*
9. *Die Leute aus der Branche sollen sich zusammen mit den Branchenorganisationen für mehr gute Ausbildungen einsetzen.*
10. *Die Thekenweinerlichkeit muss aufgegeben werden. Es braucht Leute mit Visionen, mit einer Botschaft. Denn am Anfang war der Gast.* *DST*

MILLENNIUM-ANGEBOTE / Flop-Package der Jungfraubahnen

Millennium-Angst der Japaner

Dass die Jungfraubahnen viel tun, um die Japaner fürs Jungfraujoch zu begeistern, zeigt nicht nur der tomatenrote, japanische Briefkasten im höchstgelegenen Bahnhof Europas. Im Wissen, dass für das japanische Volk das Neujahr nicht nach Mitternacht am 31. Dezember beginnt, sondern mit dem Sonnenaufgang am 1. Januar, kreierte eine JB-Arbeitsgruppe zusammen mit Kuoni ein spezielles Japan-Millennium-Package. JB-Marketingleiter Urs Kessler zum Highlight des Packages: «Genau um 8.13 Uhr werden die Japaner den Sonnenaufgang vom Jungfraujoch aus erleben können.» Auch bei schlechtem Wetter hätten die Asiengäste in Form eines Videotapes etwas vom exklusiven Sonnenaufgang gehabt.

Die ganze Sache war also aufgegleist und die Vertreter des für die Distribution zuständigen japanischen Reisebüros instruiert. Die ersten Buchungen tropften hinein, doch versiegten dann urplötzlich. Was war geschehen?

VEREINIGUNG GEGEN MILLENNIUM-REISEN

Das Zögern der Japaner kam nicht von ungefähr. Generell sei in Japan die Angst vor dem Millennium-Crash riesengross. Was nicht heisse, dass Individualreisende trotzdem nach Europa fliegen werden, sagte Kessler. Dass das JB-Millennium-Package nicht gebucht und deshalb annulliert worden sei, hat für Kessler zwei Hauptgründe. Einerseits empfahl die japanische Reisebürovereinigung (JATA) ihren Mitgliedern aus Risikogründen während des Jahreswechsels keine Reisen anzubieten und andererseits überträgt das neue Reisegesetz das Reiserisiko den Reisebüros. In diesem Umfeld seien die Büros nicht mehr gewillt gewesen, Millennium-Packages zu verkaufen, ist der Marketingleiter überzeugt. Seit dem Ticketdebakel während der Fussball-WM in Frankreich seien die japanischen TOs gegenüber Events in Europa grundsätzlich skeptisch eingestellt. Weil damals trotz Reservationen kaum Matchtickets vorhanden waren, schnellten die Kompensationszahlungen der japanischen TOs in die Höhe, was einige Reisebüros in den Konkurs trieb.

Wie Kessler jüngst auf einer Verkaufsreise in Asien feststellte, werde während des Jahreswechsels von den asiatischen Gruppenreisenden Europa generell gemieden. Gerade Gruppen und zahlungskräftige Gäste werden laut Kessler in dieser Zeit ausbleiben, da japanische Kaderleute auf Pikett sein müssen und demzufolge nicht ausreisen dürfen.

EIN ZUSATZGESCHÄFT GEHT VERLOREN

Das Millennium-Angebot war für 600 Pax ausgelegt und hätte dem Bahnunternehmen Zusatzeinnahmen in der Höhe von 75 000 Franken gebracht. Dem Zusatzgeschäft trauert Urs Kessler nicht nach, hingegen der nun verlorengegangenen Medienpräsenz schon. Er lässt aber den Kopf nicht hängen, denn schliesslich gibt es jedes Jahr einmal einen 1. Januar.

Bei der Swissair, die verschiedene Destinationen im asiatischen Raum anfliegt, seien bisher nicht mehr Annullationen als üblich festzustellen, erklärt Pressesprecher Claude Donzel. Generell müssten bei Jahreswechseln paradoxerweise gegen 40% der Flüge annulliert werden. «Erfahrungsgemäss fliegen vom 31. Dezember auf den 1. Januar nur die Leute, die unbedingt fliegen müssen», sagt Donzel. Allerdings gesteht Donzel ein, dass auf das Millennium die Buchungen wohl noch schlechter sein werden als in anderen Jahren. *FM*

MILLENNIUM / Das grösste Problem werden wohl kaum die technischen Mängel sein. Schwerer gewichten möglicherweise die leeren Betten. **CHRISTINE KÜNZLER**

Die Feste werden steigen – ob mit oder ohne Gäste

Foto: Keystone

DIE KORKEN WERDEN KNALLEN
Die Frage ist nur wie viele. Möglicherweise haben einige Leistungsträger für den Jahrtausendwechsel zu viel Champagner kühlgestellt.

Grundsätzlich könne man in der Schweiz ruhig Silvester feiern, sagte Ulrich Grete, der EDV-Delegierte des Bundes. Er sprach am Symposiumstag zum Millennium, das die Studenten der Internationalen Schule für Touristik, Zürich, organisiert hatten (siehe htr von letzter Woche). Das Risiko von Störungen oder Unzuverlässigkeiten, zum Beispiel in der Stromversorgung, der Telekommunikation oder der Versorgung mit Lebensmitteln, werde in diesem Jahr kaum merklich höher sein als im Vorjahr.

Aus internationaler Sicht ist über den Jahrtausendwechsel am ehesten im Flugverkehr mit Verspätungen, Ausfällen und Gepäckproblemen zu rechnen. Die Sicherheitsrisiken indes schätzt Grete nicht höher ein als jetzt auch. Anders sieht es in südlichen Ländern aus, in denen die Standards bezüglich Versorgung und Sicherheit tiefer angesetzt sind.

Das mag mit ein Grund sein, weshalb die Schweizer sich nur zögernd für Millennium-Badeferien entschliessen können, wie David Peter Frauch, zuständig für Städtereisen bei Imholz, bestätigte. Anders sieht es aus bei den Top-Städten wie New York, Sidney, Berlin, London und Paris. Dort hatte Imholz die Kontingente des Sommers gleich bis zum 3. Januar durchgezogen. Die meisten Hotels erhöhten die Vorjahrespreise um 10 bis 25%. Diskussionen gegeben habe es in Bezug auf Vorauszahlungen. Als schwierig erwiesen hätten sich Hotels in Berlin, Dresden, Wien und Disney-Land. Grundsätzlich schlechter gebucht sind Hotels, welche die Silvesterparty als obligatorisch vorschreiben.

TEURE PREISE – DER VERKAUF HARZT

Der Round-The-World-Flug für 19 999 Franken von Hotelplan ist so gut wie ausgebucht. In New York, Sidney und Berlin lassen sich kaum mehr Zimmer finden. Anders in London und Paris: Dort findet, wer sucht. Auch in der Schweiz selber sind noch locker Zimmer zu haben. Auch dort, wo grosse Events geplant sind. In Interlaken zum Beispiel. Die Millennium-Pauschale läuft nicht so gut wie erwartet; verkauft sind erst «ganz wenige», bestätigt Marlies Flück von Interlaken Tourismus. Auch in Zürich und Basel, wo aufwändige Feste steigen werden, hat es noch viele freie Betten. «Wir erwarten im Dezember einen Schub», sagt Markus Salzmann von Zürich Tourismus. «Viele werden erst drei bis vier Tage vor Silvester buchen», vermutet er. Die meisten jener, die bereits jetzt ihr Zimmer in Zürich reserviert haben, wollen in Hotels der unteren bis mittleren Preisklasse nächtigen. Ausgebucht sind lediglich die bekannten Wintersportorte. Das sind sie um diese Zeit aber auch in anderen Jahren.

Gründe, warum die Millennium-Euphorie in Europa verflogen ist, ortet Frauch in teilweise überteuerten Preisen, ungünstig liegenden Feiertagen, Feriensperren und in der Angst in Bezug auf EDV-Probleme. «Der Tourismus ist sehr oft eine Gratwanderung zwischen Träumen und Realität – auch beim Millennium. Und es ist allen Beteiligten, Anbietern und Kunden zu wünschen, dass sich das böse Erwachen am Neujahrsmorgen einzig und allein auf die Kopfschmerzen bezieht.»

BEREITET EUCH VOR, HOTELIERS

«Bei dem Jahr-2000-Problemen geht es nicht um technische Mängel, sondern darum, zu erkennen, was deren Folgen sind», sagte Grete. Weil die Informatik nicht nur direkt für die Datenverarbeitung angewendet wird, sondern viele Apparate, Installationen und Geräte mit Komponenten der Informatik ausgerüstet sind, können sich Fehlfunktionen fast überall auswirken. Für Grete ist das Jahr-2000-Problem keine technische Angelegenheit, sondern eine zentrale Herausforderung an die Führungsleute in Unternehmen, aber auch an die öffentliche Hand. Die Hauptrisiken seien nicht am Jahresende, sondern im Verlauf des neuen Jahres zu erwarten. «Was Ende des Jahres nicht in Ordnung gebracht worden ist, wird im Laufe des Jahres nicht funktionieren», sagte er. «In der Schweiz wird es Hoteliers geben, die dann feststellen werden, dass sie nicht alles Notwendige getan haben.» Das können sie heute noch nachholen: Funktionstests vor Beginn der Saison sind so oder so ein Muss (siehe Kasten).

Die Swiss Travel Millennium-Group

Die Schweizer Reiseveranstalter ITV, Hotelplan, Kuoni, Reisebaumeister und der Reisebüroverband haben sich in der Swiss Travel Millennium Group (STMG) vereint und treten für einmal gemeinsam auf. Ziel dieser Gruppe ist die Auseinandersetzung mit möglichen Millennium-Problemen. Aufgeteilt ist die Gruppe in zwei Teams. Das eine kümmert sich um die technische, das andere um die geschäftliche Problematik. Laut der Projektleiterin Barbara Fuhrer, Business Manager Kuoni Travel Group, will die STMG die Vertrauensbildung in der Öffentlichkeit unterstützen, die Reisebüros sensibilisieren und unterstützen, den Erfahrungsaustausch fördern und letztlich Massnahmen ausarbeiten und realisieren. Die STMG aber überprüft auch Technologien, Lieferanten, Verträge und gibt den Hoteliers Tipps, wie sie sich auf das Millennium vorbereiten können.

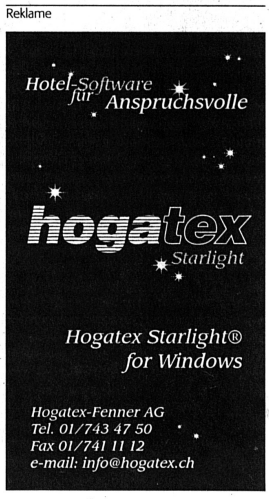
Die grössten Gefahren gästeseitig sieht Fuhrer in Annullationen kurz vor der Abreise. Sei es, weil die Kunden das Vertrauen verlieren, die Verspätungen oder das Risiko fürchten. Denn die Reisenden müssten mit Unterbrüchen, Unregelmässigkeiten und vermindertem Service rechnen.

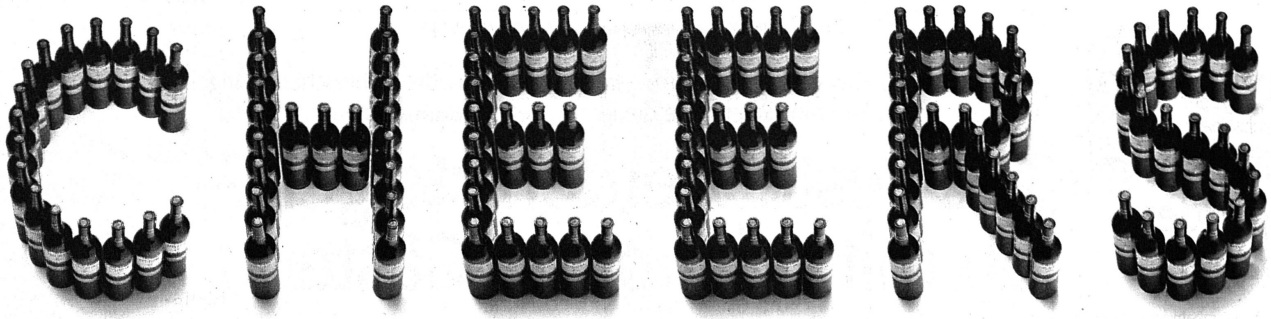
Mehr Infos findet man unter www.kuoni.ch/y2K. *CK*

Urschrey in Basel

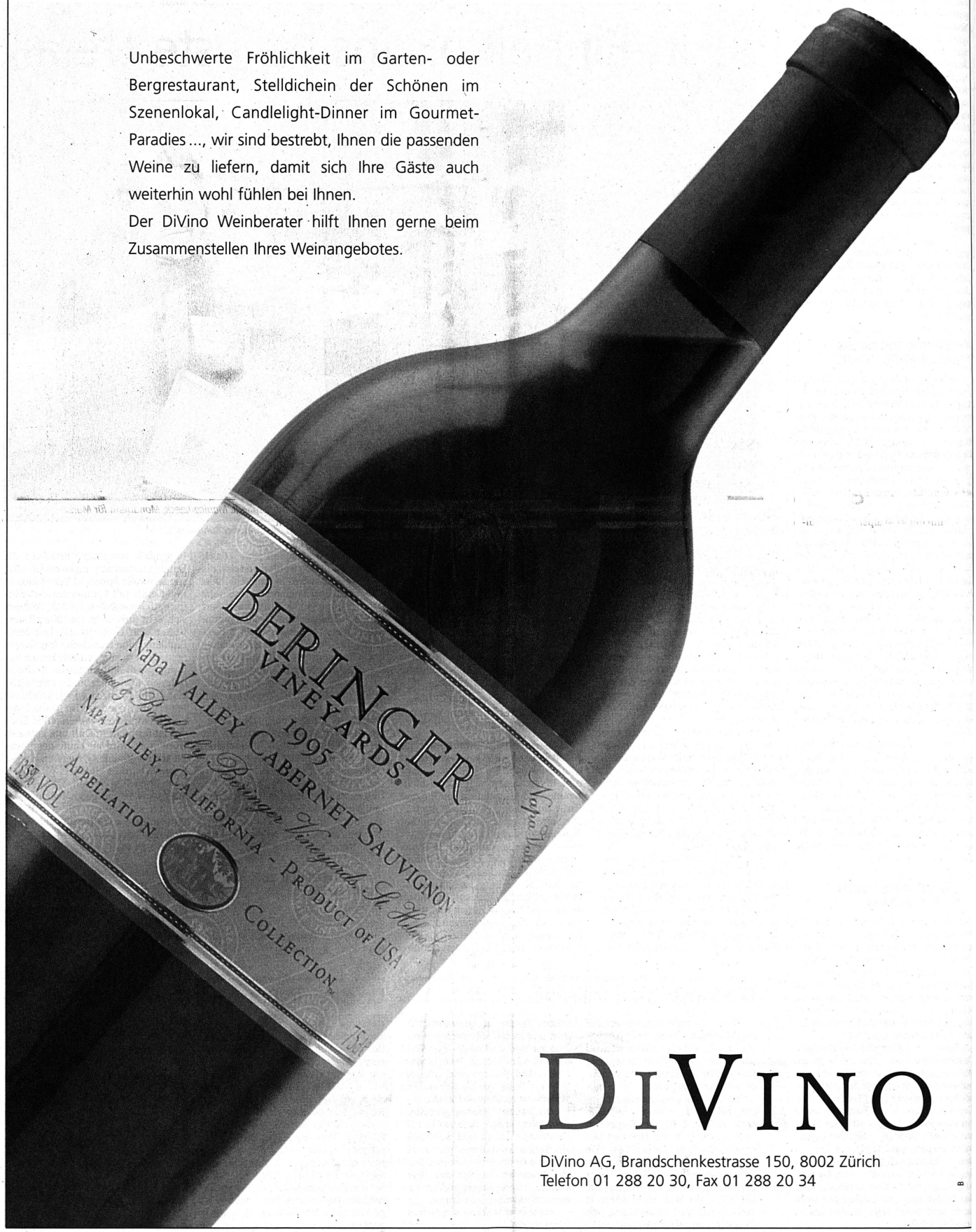
«Urschrey, vorwärts marsch!», sagen sich die Basler am Jahrtausendsilvester: Das Millennium wird in der Rheinstadt punkt Mitternacht à la Morgenstreich mit Trommeln und Pfeifen sowie dem neuen Marsch «Dr Urschrey» fasnächtlich begonnen. Das, nicht zur Freude der Fasnächtler. Morgenstreich-Fasnachtsstimmung mit Lichterlöschen findet in der Umgebung des Marktplatzes statt, während auf dem Münsterplatz eher besinnlich und in Ruhe gefeiert werden soll. Das Hauptevent aber ist der Jahrtausendball im Kongresszentrum der Messe Basel. Weiter ist eine Silvester-Schifffahrt auf dem Rhein geplant. *IA*

Reklame





Unbeschwerte Fröhlichkeit im Garten- oder Bergrestaurant, Stelldichein der Schönen im Szenenlokal, Candlelight-Dinner im Gourmet-Paradies ..., wir sind bestrebt, Ihnen die passenden Weine zu liefern, damit sich Ihre Gäste auch weiterhin wohl fühlen bei Ihnen.
Der DiVino Weinberater hilft Ihnen gerne beim Zusammenstellen Ihres Weinangebotes.



DiVino

DiVino AG, Brandschenkestrasse 150, 8002 Zürich
Telefon 01 288 20 30, Fax 01 288 20 34

STEFAN SCHÖRGHUBER / Seine Arabella AG kauft Davoser Hotels und will den Tourismus mitgestalten. **SEITE 11**

SHAREHOLDER-VALUE / Die Beteiligung von Kundschaft und Freunden als Aktionäre verstärkt die Beziehungen. **SEITE 15**

htr

TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK

hotel+tourismus revue

FAMILIENORTE / Neue Koordinationsstelle

Marke wird angestrebt

Die Vereinigung «Familienorte Schweiz» will sich künftig als Marke positionieren, einen professionellen Internet-Auftritt lancieren sowie eine Event-Tour durch die verschiedenen Familienorte organisieren. Auch die Qualitätssicherung im Zusammenhang mit dem Gütesiegel «Familien willkommen» wird im nächsten Jahr eines der zentralen Themen sein. Als Koordinationsstelle und Planer der Event-Serie ist von der Generalversammlung die Firma Lars Längauer Concepts, Biel, bestimmt worden. Das, weil die Zusammenarbeit zwischen der Vereinigung «Familienorte Schweiz» mit der Chardon Communications AG vor kurzem aufgelöst wurde.

Anstelle von Ernst Baumberger wird Marcel Murri, Beatenberg Tourismus, das Präsidium der Vereinigung übernehmen. *FM*

KLM ALPS / Aktionäre für Kapitalsanierung

Take off für Sanierung

Die Zukunft der KLM alps/Air Engiadina scheint gesichert. Die Aktionäre – sie repräsentierten 82% des Kapitals – gaben an der Generalversammlung der Kapitalsanierung grünes Licht. Somit verfügt die Fluggesellschaft über die nötigen Mittel, um in neue Destinationen und Flugzeuge zu investieren. Gemäss Herbert Smole, Vorsitzender der Geschäftsleitung, muss die Gesellschaft wachsen, denn die heute hohen Fixkosten liessen keinen profitablen Betrieb zu.

Für dieses Jahr rechnet die Air Engiadina noch mit einem Verlust in der Höhe von 3,7 Mio. Franken. Bereits ab 2001 sollen Gewinne erzielt werden.

Gemeinsam mit der KLM alps möchte die Gesellschaft bis ins Jahr 2003 das Transportvolumen auf 580 000 Passagiere verdreifachen. Das mit einer Aufstockung des Flugzeugbestands von 7 auf 15.

Kann der Kooperationsvertrag mit der KLM gehalten werden und erhält die Schweizer Regionalfluggesellschaft mit der Ratifizierung des EU-Verkehrsvertrags ähnliche Rechte wie EU-Airlines, sind die Erfolgschancen gut. Einen Strich durch die Rechnung könnte der härtere Wettbewerb und der Pilotenmangel machen. *FM*

Wahlen: Neuer Präsident ist der Berner Fürsprecher Guy Emmenegger. Neu im Verwaltungsrat sind die Investoren Karl-Heinz Otto Drescher und Gerhard Jansen.

FERIEN-RESORTS / Eine der erfolgreichsten Skidestinationen weltweit ist das Whistler Resort in Kanada. Monica Leeck, Managerin für Marktentwicklung, erklärt die Strategien. **INTERVIEW: FELIX MAURHOFER**

Resort-Einheit bis ins kleinste Detail

In das Whistler Resort kamen letztes Jahr knapp 2 Mio. Gäste, was macht das Resort so erfolgreich?

Es ist wohl unsere Einmaligkeit: Wir haben zwei sehr grosse Skiberge, an deren Fuss sich einheitliche Dörfer schmiegen. Unser Konzept, das dem Gast innerhalb des Resorts lange Transferwege erspart, ist wohl unsere erstrangige Unique Selling Proposition (USP). Zudem sind wir von Vancouver in zwei Stunden erreichbar und profitieren vom vorteilhaften Wechselkurs des kanadischen Dollars.

Welche Umsätze generieren Sie mit rund 900 000 Logiernächten pro Jahr?

Gemäss Angaben von Intrawest, dem Besitzer unseres Resorts, stieg der Umsatz aller Skiresorts im letzten Jahr um 48% auf 82 Mio. Franken. Alleine Whistler/Blackcomb erwirtschaftete 46 Mio. Franken.

«Servicequalitäten werden bei uns grossgeschrieben.»

Wer hatte die Idee und wie ist das Resort entstanden?

Bis 1975 gehörte der Berg Whistler einer Familie, bis Intrawest die Gegend kaufte und bis heute 4 Mia. Franken in das Resort investierte. Weil die Nachfrage ständig steigt, werden dieses Jahr für 30 Mio. Franken zwei neue Bergbahnen sowie diverse Pisten gebaut.

Steckt hinter Ihrem Erfolg eine bestimmte Geschäftsphilosophie?

Als Ferienresort wollen wir uns an der Weltspitze positionieren. Das nicht nur mit der Infrastruktur, sondern auch mit der Servicequalität. Den sogenannt weichen Faktoren messen wir grosse Bedeutung zu.

Benutzten Sie dazu ein standardisiertes Qualitätsmanagement?

Ja und zwar sind das auf unsere Leistungsträger zugeschnittene Programme. Wir fokussieren unsere Schulung stark auf die Gästewünsche.

Wo sind Ihre wichtigsten Herkunftsmärkte?

Mit 42% machen die Amerikaner den Hauptmarkt aus. 35% unserer Gäste sind Kanadier, 12% Europäer und 6% Japaner. Zukunftsmärkte, in denen wir unsere Werbeanstrengungen verstärken, sind Skandinavien, Holland und Korea.

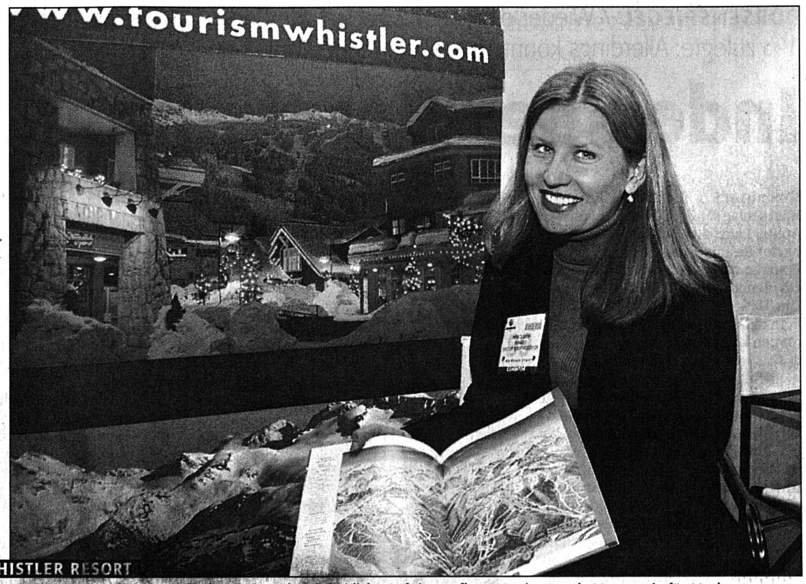


Foto: Felix Maurhofer

WHISTLER RESORT

Bis in jedes Detail wird im kanadischen Resort der einheitliche Auftritt gepflegt. Monica Leeck, Managerin für Marktentwicklung, bezeichnet die hohe Servicequalität als Ursache des Erfolgs.

In der Schweiz generieren Skidestinationen im Sommer deutlich weniger Besucher als im Winter. Bei Ihnen ist das umgekehrt.

Klar sind wir als Winterdestination stärker positioniert. Doch ist das Sommerangebot während der letzten Jahre massiv ausgebaut worden. Im Winter dominieren die Langzeitaufenthalter, im Sommer sind es die Tagesausflügler.

Sie fördern neu nicht nur die Hotellerie, sondern auch das Camping. Macht das Sinn?

Der Caravan-Tourismus macht in Kanada einen sehr grossen Anteil aus. Mit den neu gebauten Campingplätzen können wir diese Gäste im Ort behalten.

In Zukunft wird dem E-Commerce grosse Bedeutung zugesprochen, wie relevant ist für Sie dieser Distributionskanal?

Wir haben extra eine Abteilung, die sich ausschliesslich mit dem Internet befasst. Seit Oktober sind wir mit dem von Intrawest initiierten Reservationssystem «Intrawest Vacations» online buchbar. Wir nutzen E-Commerce auch stark für die Gästekommunikation. Das Web ermöglicht uns so die gezielte Bearbeitung der Stammgäste sowie der neuen Märkte.

«Tour Operators sind unsere wichtigsten Partner.»

Das Internet alleine macht aber nicht glücklich. Welche Hauptverkaufskanäle benutzen Sie?

Am wichtigsten ist für uns die enge Zusammenarbeit mit den Tour Operators (TOs). Mit ihnen zusammen entwickeln wir Packages. Auch investieren wir viel in die Schulung des TO-Personals. Was die Promotionen in Fernmärkten betrifft, ist für uns die nationale Tourismusorganisation ein wichtiger Partner.

Whistler-Resort in Zahlen

Seit 1975 hat Intrawest rund 4 Mia. Franken ins Whistler-Resort investiert. Das Resort wurde 1998 von rund 2 Mio. Gästen besucht (942 000 im Winter, 1,1 Mio. im Sommer). Letzten Winter stiegen die Logiernächte um 21% auf 542 000. Im Sommer werden 45% und im Winter 55% der Logiernächte generiert (Total 910 000). Insgesamt verfügen 115 Hotels über mehr als 4700 Zimmer. Die Gäste können zwischen 93 Restaurants auswählen. Die Bahnen von Blackcomb und Whistler befördern knapp 60 000 Personen pro Stunde und verfügen über mehr als 200 markierte Pisten. Aufgebaut hat das Resort die Intrawest Corporation, welche die meisten grossen Resorts in Nordamerika führt.

Im Vergleich zum Whistler-Resort verbuchte Zermatt 1998 1,6 Mio. Logiernächte. Davon 58% im Winter und 42% im Sommer. Marketingleiter Roland Imboden konnte keine Umsatzzahlen nennen, da die Wertschöpfungsstudie derzeit noch läuft. Von der Infrastruktur her verfügt Zermatt über 199 Hotels und bietet zusammen mit Cervinia 200 Kilometer Pisten an. *FM*

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

dia ock HÄFELE
Das Markenzeichen für intelligente Schliesssicherheit
• berührungslos – funkgesteuert • vielseitig – zukunftssicher
• voll programmierfähig
Häfele Schweiz AG,
Postfach 1450, 8280 Kreuzlingen, Tel. 071 686 82 00, Fax 071 686 82 82

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

SWISSAIR / Die Partnerschaft mit American Airlines wird verstärkt

American-Allianz in Sicht

«Wir werden unsere Kooperation weiter ausbauen und eine Allianz bilden, die ein umfassendes Streckennetz und herausragenden Kundenservice bietet», sagte Don Carty, Präsident American Airlines. Die Nordatlantik-Partnerschaft zwischen American Airlines, Swissair und Sabena wird mit einem 10 Jahre dauernden Zusammenarbeitsvertrag vertieft. Bereits aufgenommen worden sind die Codeshare-Flüge nach Chicago, Boston, Miami und Washington. Nun beantragen die Partner-Airlines beim US-Department of Transportation (DOT) die Antitrust-Immunität.

Die Swissair will noch im Jahr 2000 die Partnerschaft mit Delta auflösen. Wichtig für die Swissair ist, dass sie nun Zugang zu den wichtigen amerikanischen Drehscheiben hat. Auch das Qualiflyer-Programm soll mit dem neuen Partner weitergeführt werden. Besiegelt sind nun auch die Allianzen mit der LOT und South African Airways. Die SAir-Group besitzt nun bei der LOT einen Kapitalanteil von 37,6% und bei der South African von 20%.

Auch bei der Star Alliance der Lufthansa tut sich Neues: Auf Frühjahr 2000 wird British Midland der Allianz beitreten. British Midland beförderte 1998 mit 50 Flugzeugen 6 Mio. Passagiere. *FM*

EXPO-UMFRAGE / Viele sind dafür

Mehrheit für Expo.02

Trotz der Turbulenzen um die Expo.02 in den letzten Monaten, ist die Unterstützung für die Landesausstellung in der Bevölkerung nach wie vor sehr gross. 57% der Befragten erklärten, dass sie die Expo aufgrund ihres jetzigen Wissenstandes sicher oder wahrscheinlich besuchen werden. 60% sind der Ansicht, die Expo.02 sollte mehr finanzielle Unterstützung von der Wirtschaft erhalten. 61% erachten die Expo für die Schweiz als wertvoll. 68% sind für die Durchführung der Landesausstellung im Jahre 2002. 72% der Befragten sind der Ansicht, dass die Expo eine Veranstaltung für die ganze Bevölkerung sei. 95% erachten die Architektur und Bauten als wichtig für die Expo, 71% die Special-Events, 70% die Ausstellungsprojekte.

Befragt wurden 522 in der Schweiz lebende Personen im Alter von 15 bis 74 Jahren. *FM*

Travel Award für Kuoni

Bester Touroperator. Gleich zweimal hintereinander schafft es Kuoni, den World Travel Award zu gewinnen. Via Internet verliehen IATA-Agenten aus 181 Ländern dem Schweizer Touroperator den Titel, bester Touroperator der Welt. Kuoni hat damit Airtours Holiday ausgestochen. Der «Oscar» der Tourismusbranche wurde dieses Jahr zum sechsten Mal vergeben. Rund 60 World Travel Awards konnten in London verliehen werden. *FM*

BÖRSENSPIEGEL / Wieder einmal bewegt sich der Index der Bergbahnen auf einem Tiefstniveau, nachdem er Ende Oktober kurz 1% zulegte. Allerdings könnte der kommende Winter eine Zunahme auslösen. **MEINRAD G. SCHNELLMANN***

Index der Bergbahnen auf Tiefstniveau

Verantwortlich für diesen erneuten Rückschlag sind die Werte der **Weissen Arena**, Laax, die nach der Bekanntgabe der Resultate den Geldkurs auf 110 Franken zurücknehmen mussten. Die Dividende wurde ebenfalls gestrichen. Die Umsätze zwischen 110 und 130 Franken sind gering. Die Aussichten für den kommenden Winter dürfen als gut bis sehr gut bezeichnet werden.

↘ Ebenfalls zu den indexverantwortlichen Gesellschaften zählen die **Arosa Bergbahnen AG**, Arosa die den Geldkurs bis auf 150 Franken hinab drückten. Die wenigsten Kaufaufträge, die zu diesem Preise vorhanden sind, können den Markt kaum stützen. Auch die Inhaberpapiere die von 900 bis auf 825 Franken Geld zurückglitten, haben keinen echten Boden gefunden. Die Arosa Bergbahnen haben seit langem wieder 4% Dividende ausbezahlt und können auf ein erfreuliches Geschäftsjahr zurückblicken.

↘ Auch die Papiere **der Diavolezza-Bahn AG**, Pontresina, haben keine gute Resistenz bei 2800 Franken gefunden. Die letzten Valoren wurden bei 2700 Franken umgesetzt, was ein 15prozentiges Minus gegenüber dem Höchstkurs vor einem Jahr entspricht. Gestützt auf die Bilanz und die Erfolgsrechnung ist der tiefe Kurs kaum gerechtfertigt.

↗ Im Gegentrend haben sich die Werte der **Schilthornbahn AG** Mürren bewegt, die mit grösserem Volumen von 850 auf 880 Franken avancierten.

↗ Die Papiere der **Gondelbahnen Grindelwald-Männlichen** haben sich um 10% auf 1200 Franken erholt, wobei die Marktenge der höhere Kurs zuliess.

↘ Weiterhin Mühe bekunden die Papiere der **Celeriner Bergbahnen AG**, Celerina, die von 575 auf 525 Franken Geld / 550 Franken Brief abrutschten, wobei das Volumen teilweise überdurchschnittlich war.

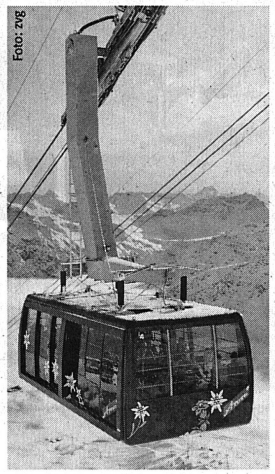


Foto: zvg

Schuld am tiefen Index ist auch die Arosa Bergbahnen AG.

↘ Der hohe Verlust bei den **Davos-Parsenn-Bahnen**, Davos, haben den Kurs von 290 Franken kurzfristig auf 260 Franken gedrückt. Die letzten Abschlüsse wurden wieder bei 275 Franken getätigt. Das Unternehmen kämpfte wetterbedingt mit einem schlechten Geschäftsgang. Der Cashflow sank um über 42%, was die ordentlichen Abschreibungen von 4 Mio. Franken nicht zu decken vermochten. Darüber hinaus mussten ausserordentliche Abschreibungen von etwa 4,7 Mio. Franken vorgenommen werden. Die kommende Generalversammlung vom 26. November 1999 dürfte leicht bewegt über die Bühne gehen. Die Bilanz des Unternehmens hat gewisse Schlagseiten erfahren. Im vergangenen Geschäftsjahr ist das Eigenkapital von 14,9 Mio. auf 8 Mio. Franken gesunken und das verzinsliche Fremdkapital von 33 auf 39,5 Mio. Franken angewachsen. Die Turbulenzen innerhalb des Verwaltungsrates lassen kaum auf eine Beruhigung der Lage hindeuten.

↘ Auch die **Andermatt Gotthard Sportbahnen AG**, Andermatt mit einem Aktienkapital von derzeit 7,73 Mio. Franken (Fusion) gehören in den Index der Bergbahnen. Die 20 Franken Nominaltitel haben sich von 10 Franken auf derzeit 7.50 Franken reduziert. Die erstmals nach neuen Abschlussrichtlinien erstellte Jahresrechnung weist einen Cashflow von 1,09 Mio. Franken auf gegenüber 1,39 Mio. Franken im Vorjahr, was schlussendlich zu einem Verlust von 560 000 Franken führte. Auf die ehemalige Luftseilbahn Andermatt Gemsstock ergibt dies aufgerechnet einen Börsenwert von derzeit 187 Franken. Dies bedeutet einen neuen Tiefstkurs.

→ Die **BET Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG**, liegen immer noch unter den Erträgen des Vorjahres. Die Kurse haben nicht weiter nachgegeben und haben eine gute Resistenz bei 700 Franken gefunden. Sollte die Dividende aufrecht erhalten werden, was anzunehmen ist, rentiert der Titel heute auf diesem Niveau 3,5%.

Wiederum einen ausgezeichneten Erfolg erbrachten die **Bergbahnen Brämabüel & Jakobshorn AG**, Davos, die immer noch stark mit 1350 Franken im Geld liegen. Der Cashflow betrug im Rechnungsjahr 41% des Ertrages gegenüber dem Vorjahr von 42%. Diese Zahlen stellen Spitzenresultate im Schweizerischen Bergbahnsektor dar.

→ Die **Sportbahnen Danis AG**, Lenzerheide, die immer noch stark mit 2000 Franken gesucht werden, haben von der Stäzerhorn AG, anlässlich der letzten Kapitalerhöhung auf dem freien Markte ein grösseres Aktienpaket gekauft. Damit ist die Sportbahnen Danis mit knapp 26% an der Stäzerhorn Ski- & Sesselift AG, Churwalden beteiligt. Die Stäzerhornwerte liegen bei 100 Franken in der Offerte. In absehbarer Zeit dürfte eine Fusion der beiden Bahnen angepeilt werden.

↘ **Die Bergbahnen Sedrun-Rueras AG**, Sedrun werden saniert. Das Aktienkapital von 1 Mio. Franken wird um Total 500 000 Franken auf 500 000 herabgesetzt und die Namenwerte von 200 nominal auf 100 nominal zurückgestuft. Alsdann wird das Aktienkapital um 2,5 Mio. auf 3 Mio. Franken durch Ausgabe von neuen Werten à 100 nominal erhöht. Der Ausgabepreis der neuen Aktien liegt bei 120 Franken (inkl. Agio). Die letztbezahlten Kurse betrugen 80 Franken, wobei nur wenige Stücke die Hand wechselten. Sicher wäre auch hier eine Fusion mit den Bergbahnen Disentis überlegenswert.

↗ Die **Thermalbad Zurzach AG**, Zurzach liegt in einer Turnaround-Situation. Der Ertrag konnte im vergangenen Geschäftsjahr um gute 16% gesteigert werden. Daraus resultiert ein Jahresgewinn von circa 235 000 Franken, was nach zwei dividendenlosen Jahren wieder eine Dividende von 3% erlaubt. Der Kurs hat prompt reagiert und sich von 480 Franken wieder auf 520 Franken erholt. Die Neuinvestitionen haben sich ausbezahlt gemacht, so dass mit weiteren Frequenzsteigerungen und Ertragsverbesserungen zu rechnen ist.

Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT GELD
Arosa Bergbahnen AG, N*	150	180	– 10
BET Engelberg–Titlis, I*	700	720	
Davos–Parsenn AG, N*	270	290	+ 5
Furtschellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	140	160	
LSB Surlej–Silvaplana–Corv. AG, I*	700	730	
Schilthornbahn AG, Mürren, N	880	900	
Weisse Arena, Laax	110	130	+ 10
ÜBRIGE			
Kongress & Kursaal Bern AG, N	285	295	– 10
Seiler Hotels Zermatt	430	–	
Schweizer Mustermesse, Basel	1625	1700	+625
Thermalbad Zurzach AG, I	505	530	– 20
Schlussstand 15. 11. 1999			100.76 Punkte
Schlussstand Vorperiode (15. 9. 1999)			104.24 Punkte
Extremstände 1993/99 Tiefst/Höchst			100.45/127.90

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

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

*Meinrad G. Schnellmann ist Mitglied der Geschäftsleitung der Luzerner Regionalbank AG.

BÖRSENBAROMETER / Trotz leichten Zinsverteuerungen im Euro-Land und den USA läuft die Wirtschaft fast überall auf vollen Touren. Das Börsenklima hat sich merklich gebessert. **WERNER LEIBACHER**

Endlich zeigt sich etwas Herbstsonne

Innerhalb der letzten vier Wochen hat sich das Börsenklima merklich aufgehellt. Weiter steigende Umsätze bescheren aber den Unternehmen erneut höhere Erträge. Und weil die meisten Vorhersagen für das Jahr 2000 davon ausgehen, dass auch im nächsten Jahr die Gewinne um durchschnittlich 10% anziehen, ist eine wesentliche Voraussetzung für ein gutes Börsenklima gegeben. Mehr und mehr setzt sich die Überzeugung durch, dass die Zinssteigerungen der ersten neun Monate nur einen Zinsbuckel darstellten: Bereits haben erste Banken wieder Senkungen für ihre Kassaobligationen-Sätze vorgenommen.

Die Schweizer Touristikwerte haben sich insgesamt gut gehalten, wobei vor allem **Crossair** zeitweise etwas Mühe hatten. Die ständigen Medienmitteilungen über unzufriedene Cockpit- und Kabinenbesatzungen, über ungenügende Lohnverbesserungen usw. drücken bei vielen Anlegern etwas auf die Stimmung. Die neue **SAir-Vereinbarung** mit American Airlines wurde vom Markt keineswegs enthusiastisch aufgenommen. Für viele enttäuschend war auch, dass sich die Aktie **Kuoni** trotz überzeugender Zwischenergebnisse und zuversichtlichem Ausblick nicht erholen konnte, sondern im Monatsvergleich nur gerade stabil bleibt. Erstmals wieder leicht erholen konnten sich **Mövenpick:** die zum Jahresauftakt registrierten Kurse werden aber weiterhin deutlich verfehlt.

Bei den internationalen Touristikwerten sorgten weiterhin die Airlines für einige Bewegung. In den USA zogen die Airlines-Aktien durchwegs um mehrere Dollar an. Zuversichtlich zeigte sich vor allem die **United Airlines**. Vor allem in Europa will die United im neuen Jahr expandieren. Aufgefangen hat sich die **British Airways**. Hier waren endlich wieder bessere Erträge für viele Anleger das offensichtlich stärkere Argument als der Beitritt von Konkurrent British Midland in die Star-Allianz der Lufthansa, obwohl hier der BA vor allem in London Heathrow spürbar neue und kräftige Konkurrenz entstehen wird. Weiterhin gut hält sich **Singapore Airlines**: die konjunkturelle Erholung in Südostasien zahlt sich aus.

Besser zur Notiz gekommen ist auch **Walt Disney**. Hier liefert vor allem das Filmgeschäft enttäuschende Gewinnbeiträge, weil ein richtiger neuer Reisser im Disney-Angebot fehlt. Dagegen wurde der Bau eines neuen Disney-Landes in Hongkong positiv zur Kenntnis genommen. Am neuen Unternehmen beteiligt sich die Walt Disney Corp. zu 47%. Der 2005 in Betrieb gehende neue Themenpark wird in Hongkong insgesamt 18 000 neue Stellen schaffen.

Weiterhin solide ist die Nachfrage nach der Aktie der **McDonald's-Kette**; sie behauptet sich weiterhin gut gegen alle Konkurrenz. Für Coca-Cola wird in Zukunft entscheidend sein, mit welchem neuen Auftritt die Firma von sich reden macht. Bei den Hotelaktien verharren **Hilton** anhaltend auf einem niedrigen Niveau, das heisst praktisch auf einem Tiefstkurs. Dagegen erholten sich **Marriott** deutlich und schliessen wieder an frühere, bessere Zeiten an.

RES-SYSTEM / Akquisition soll Produktlinie verbreitern

Pegasus kauft Rezsolutions

Pegasus Systems, ein führender Provider von Technologie für die Transaktionen der Hotelindustrie, hat eine definitive Vereinbarung für den Kauf von Rezsolutions, der grössten Central Reservation Organization CRO getroffen. Bekannt wurde der Mega-Deal am World Travel Mart in London. Die Akquisition soll im ersten Quartal des Jahres 2000 abgeschlossen werden. Die Transaktion umfasst ungefähr 250 Mio. Dollar (oder 387,5 Mio. Fr.). Bisheriger Mehrheitsaktionär von Rezsolutions war die Utell International Ltd., eine Tochtergesellschaft von Reed Elsevier. Rezsolutions selbst ist ein Merger-Gebilde aus der ehemaligen Utell-CRO und Anasazi, einem US-Technologieprovider.

Die Übernahme von Rezsolutions soll es Pegasus gemäss seinem Konzept ermöglichen, den Hotels und Reisebüros eine breitere Produktlinie anzubieten. Ein weiterer wichtiger Grund für die Akquisition von Rezsolutions ist die Absicht, in Europa und Asia-Pacific zuzulegen. Zu den Rezsolutions-Konkurrenten gehören Lexington oder Trust; alle stellen den Durchgang der Hotelbuchungen vom Agenten bis zur Réception sicher. Mit Travel-Web.com betreibt Pegasus seit längerem als Web-Pionier eine eigene erfolgreiche Travel-Reservation-Site. *KJV*

TOP INTERNATIONAL HOTELS / Neues Präsidium

Rochade in der Führungsspitze

Der Verwaltungsrat von TOP International Hotels (TIH) schlägt der Generalversammlung vom 26. November 1999 den Marketing-Fachmann und Dozenten Beat Krippendorf als neuen Präsidenten des Verwaltungsrats vor. TIH will sich künftig stärker auf den Individualmarkt konzentrieren. Diese Ausrichtung ist auch ein Grund, weshalb gerade Beat Krippendorf vorgeschlagen wird. Seit der Fusion mit Welcome Swiss hatten Beat R. Blumer und Guglielmo L. Brentel gemeinsam das Präsidium geführt. Blumer (Zürich) und Brentel (Altendorf) bleiben im Verwaltungsrat, genauso wie die bisherigen Roland Barmet (Luzern), Marc Haubensak (Basel) und Bodo Schöps (Riehen). Als neuer VR-Vertreter der Berg- und Saisonhotellerie wird Sigfried Asprion (Hotel Monopol, St. Moritz) vorgeschlagen.

Ihr VR-Mandat niederlegen werden Christian Rey und Pierre Hugentobler (Welcome Swiss). Rey kandidiert bekanntlich als Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, und Hugentoblers Sonderaufgaben als VR-Delegierter sind Ende November abgeschlossen. So wird Eva Fischer-Nashashibi künftig allein für die Geschäftsführung verantwortlich zeichnen. Ihr Verkaufs- und Reservationsteam umfasst derzeit acht Mitarbeiter. *APK*

ÜBERNAHMEN / Nach Hotelkauf den Tourismus mitgestalten

Arabella will Davos entwickeln

Als erste ausländische Hotelgesellschaft hat sich die deutsche Arabella Hotel AG in grösserem Ausmass in der Schweiz engagiert: In Davos kaufte sie vor kurzem das Hotelquartett aus Seehof, Derby, Waldhuus und Bellavista. Damit bekennt sich die Familie Schörghuber aus München, mehrheitlicher Besitzer der AG, eindeutig zur Schweiz. In Davos will sie jedoch noch ein wenig mehr: Sie will den Standort mit entwickeln und den Tourismus mitgestalten. Die AG verlegte ihren Sitz bereits von Zürich nach Davos.

UBS BOT DEN DEUTSCHEN EIN HOTELQUARTETT AN

«Davos bietet eine gute Infrastruktur, ist gut erreichbar, besitzt einen hohen Freizeitwert, eignet sich als Kongressstandort und bietet gute Voraussetzungen für den Gesundheitstourismus», begründet Robert Salzl die Entscheidung. Als Mitglied des Holdingvorstands der Schörghuber Unternehmensgruppe und vorsitzender Beirat der ArabellaSheraton Hotelmanagement GmbH (dem Jointventure mit Kettengigant Sheraton für Deutschland, die Schweiz und die Balearen) gestaltet er die Zukunft der vier Davoser Hotels mit.

Das Hotelquartett war der deutschen Gruppe als Bündel über die Bankgesellschaft UBS angeboten worden. Über den Verkauf vereinbarten beide Seiten Stillschweigen; der Kauf im Paket allerdings sparte 20% im Vergleich zu vier Einzelkäufen, liess sich Salzl entlocken. Den Seehof-Zuschlag erhielt die Gruppe jetzt, weil sie als eine von vielen verhandelnden Hotelgesellschaften – darunter waren angeblich auch Marriott und Inter-Continental – eine Lösung in Form eines «complexing»-Modells anbot.

STRATEGIE FOLGT EINEM AKTUELLEN MUSTER

Damit gemeint ist die sensible Ausrichtung der Hotels auf unterschiedliche Ziel- und Preisgruppen: Drei Häuser werden sich im 4-Stern-Bereich und höher bewegen; die Zukunft des nur 24 Zimmer grossen Bellavista ist momentan noch ungewiss. Mit dieser strategischen Entscheidung folgt die Arabella AG dem aktuellen Expansionsmuster von ArabellaSheraton in Deutschland, wo man gerade in München das ehemalige Sheraton zum 5 Stern-Plus-ArabellaSheraton Grand Hotel umbaut und das direkt benachbarte, bisherige Arabella Hotel zum preiswerteren Hotel und Boardinghouse umgestaltet. Dort investiert Stefan Schörghuber 170 Mio. DM in zwei Projekte. Geld wird auch nach Davos fliessen: Allein bis zum 30. Weltwirtschaftsforum Ende Januar wird Schörghuber dort bereits für ein erstes, sichtbares Make-up im Seehof und im Waldhuus 3,5 Mio. Franken investiert haben. *MAP*

HOTELLERIE UND PRESSEREISEN / Neue Bedürfnisse der Leserschaft und veränderte Ansprüche der Redaktionen stellen die traditionelle Form der Journalistenbetreuung in Frage. **KURT METZ**

Die Presse ist kein Werbeersatz

Was tun, wenn das Geld für eine Werbekampagne fehlt, fragt sich manch ein Hotelier, telefoniert daraufhin seinem PR-Berater und schlägt ihm vor, einen billigen Medienanlass zu organisieren: Journalisten abfüttern liegt noch im Budget, und der Effekt sei ja ähnlich. Weit gefehlt, denn als Veranstalter von Pressereisen sind bei (Schweizer) Journalisten die Hotelorganisationen und Reiseveranstalter weniger beliebt als nationale Fremdenverkehrsämter. Diese organisieren, meist mit anderen Leistungsträgern zusammen, die populärsten Pressereisen. Ausserdem wünschen sich die Reisejournalisten «mehr Raum für persönliche Recherchen», wie eine jüngst vorgestellte Spontanumfrage zum Thema «Sind Pressereisen noch zeitgemäss?» ergab. Zum gleichen Resultat kam kürzlich das Fachforum des «Switzerland Travel Writers & Tourism Journalists Club» über die Zukunft der Informationsvermittlung zwischen touristischem Angebot und journalistischer Nachfrage.

DIE BESTEN INFOS BRINGT DER INDIVIDUELLE KONTAKT

Die traditionelle Pressereise weist demnach drei kritische Elemente auf: Muss die Unterkunft bei einer Medienreise immer im Luxushotel sein? Wer bezahlt die Extras im Zimmer und an der Bar? Und: es wird zu viel und zu lange gegessen.

Herrschte am Forum bei der Frage der Üppigkeit der Mahlzeiten, die meist noch mit schier nicht enden wollenden Reden verlängert werden, Einigkeit für deren massive Eindämmung vor allem mittags, so wurde bei den beiden andern heiklen Punkten differenziertes Vorgehen gewünscht. Dass die benützten Unterkünfte korrekt sein müssen, gilt als Voraussetzung für gute Arbeitsbedingungen und positive Eindrücke. Es darf sich dabei auch um einfachere Häuser handeln, wie sie von den Lesern als zukünftige Gäste ja oft gebucht werden. Extras wie Telefongespräche, Konsumationen aus der Mini- oder an der Hausbar sollen eingeladene Journalisten eigentlich selbst berappen, war man sich im Plenum einig.

MISSVERSTÄNDNISSE BEI DEN AUFTRAGGEBERN

Als bewährte Partner genannt wurden das Maison de la France und die Österreich Werbung. Was den Inhalt der Reisen betrifft, so wünschte sich etwa Carl Bieler, Reiseredaktor des «SonntagsBlick», ein vermehrtes Eingehen auf die Bedürfnisse der Leser: «Beim knappen Platz in der Zeitung muss man kurz und prägnant formulieren und vieles bleibt gezwungenermassen auf der Strecke. Um so wichtiger ist es, dass wir an die richtigen Informationen herankommen, und das schafft man meist nicht in der Gruppe, sondern nur im individuellen Kontakt mit den Einheimischen.»

Viele Freischaffende wie zum Beispiel Béatrice Käser gehen nur noch auf Reisen, wenn sie im Voraus mehreren Redaktionen jeweils anders gelagerte Geschichten verkaufen können. Damit sie eine Einladung annimmt, muss daher das Programm frühzeitig bekannt sein und genügend Raum für persönliche Entdeckungen, abgemachte Interviews und spontane Gespräche enthalten. Am besten eignen sich daher Baukastenprogramme mit gewissen Fixpunkten für die ganze Gruppe und viel Freiraum für die individuelle Recherche.

«DIE DESTINATION IN DAS ZENTRUM RÜCKEN»

Silvio Weilenmann, F+W Communications, der am Forum die Organisatoren von Pressereisen vertrat, wies auf das Missverständnis hin, das bei vielen Auftraggebern aus dem touristischen Bereich immer noch herrsche: «Sind keine Mittel für Werbung vorhanden, dann will man dies mit günstiger Medienarbeit überbrücken. Öffentlichkeitsarbeit zielt aber als vertrauensbildende Massnahme auf mittelfristige Wirkung ab und ersetzt nicht verkaufsfördernde Aktivitäten, sondern unterstützt sie.» Weilenmann fordert mehr Professionalität bei den Auftraggebern, Leistungserbringern und Medienschaffenden, wolle man von den vorherrschenden Klischees rund um Pressereisen abrücken.

Manfred Leber vom Deutschen Verkehrsbüro gab sich am Forum überzeugt, dass im Zeitalter des Internets die persönlichen Erfahrungen und individuellen Stimmungsberichte nötiger seien denn je: «Dabei ist die Grösse des Artikels gar nicht so wichtig, entscheidend ist, ob ein Inhalt mit Überzeugung hinüberkommt.» Hanspeter Nehmer, Medienverantwortlicher bei Hotelplan, sieht in der Organisation von Pressereisen ein wichtiges Instrument der Imageförderung. Er will die Destination ins Zentrum rücken. Nach der ersten Grobplanung kontaktiert er jeweils die ihm geeignet erscheinenden Journalisten, um dann das Programm ihren Bedürfnissen gerecht zu gestalten.

In der abschliessenden Forums-Diskussion kristallisierten sich schliesslich zwei Wünsche heraus: einerseits Journalisten nicht bloss dann einzuladen, wenn im Flugzeug freie Plätze oder im Hotel leere Betten zu füllen sind. Und anderseits sollten Redaktionen auch für Reisejournalisten angemessene Spesenbudgets für ein unabhängiges Recherchieren bereit stellen.

Manfred Leber vom Deutschen Verkehrsbüro in Zürich wies allerdings darauf hin, dass mittlerweile mehr als die Hälfte der Schweizer Übernachtungen in unserem nördlichen Nachbarland im 5-Stern-Bereich getätigt würden. Das beeinflusse seine Wahl der Unterkunft für Pressevertreter zugunsten der Luxusklasse.

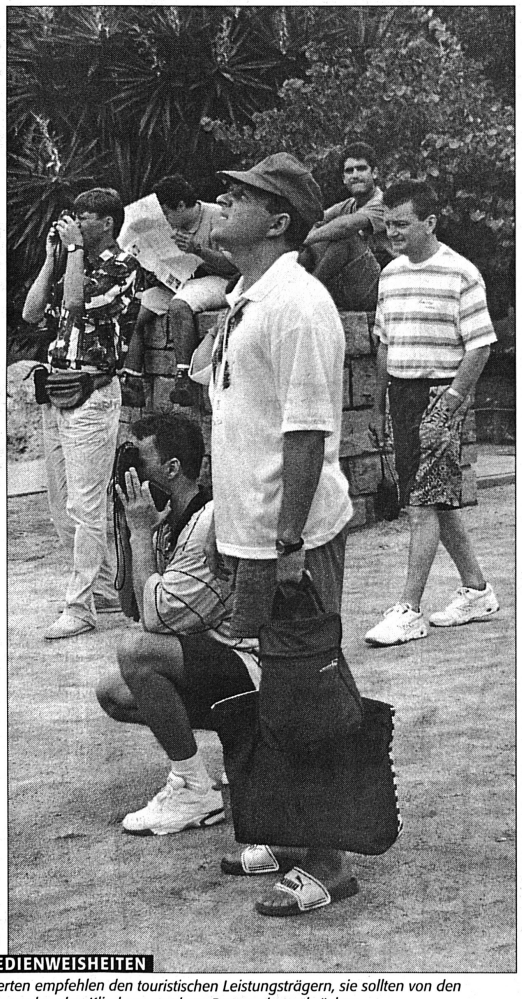


Foto: Alexander P. Künzle

MEDIENWEISHEITEN

Experten empfehlen den touristischen Leistungsträgern, sie sollten von den vorherrschenden Klischees rund um Pressereisen abrücken.

Reklame

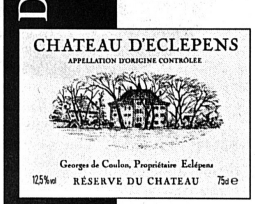
Die Châteaux de la Côte

CHÂTEAU D'ÉCLÉPENS

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



Société Vinicole de Perroy
Mark Froelicher, nationaler Verkaufschef HORECA
Tel. 021 822 13 13

Cave-Tip des Monats:

Champagne Taittinger

Eine makellose Qualität

Taittinger ist der Familienname einer der einzigen Betriebe der Champagne, der heute noch den Namen seiner Unternehmensleiter trägt. Taittinger besitzt Weinberge von insgesamt 260 Hektaren, die sich gleichmässig auf die besten «Crus» der Champagne verteilen und bürgt für permanente Forschung ausgezeichneter Qualität und völlige Wahrung der Tradition. Um den hervorragenden Champagner zu lancieren, verwendet Taittinger eine Kombination von 30 bis 40 der feinsten Weine aus der Champagne, die von einem kleinen Degustatoren-Team einzig mit Hilfe der Nase und des Gaumens ausgesucht werden. Die harmonische Zusammenstellung der Weine, der vorherrschende Anteil an Chardonnay-Trauben und die Alterung von etwa fünf Jahren sichern die unvergleichliche Qualität des Champagne Taittinger, der unter den Kennern der ganzen Welt für seine grosse Finesse und Leichtigkeit bekannt ist.

Aktionspreis bis 31.12.1999

Champagne Taittinger Brut Réserve

Ct 6Fl / 75cl pro Flasche Fr. 33.20

Howeg AG
Reservatstrasse 1
8953 Dietikon
Telefon 01 746 55 55
Telefax 01 746 55 56

HOWEG
Ihr Gastronomie-Spezialist · Votre spécialiste de la gastronomie

TOP-ANGEBOTE

Jetzt aktuell

Ebikon: 041 444 22 22 041 444 22 23
Landquart: 081 323 11 81 081 322 29 77

3.75* L
Frito 2000 Gold
CLAPBOX
20 L L

13.50* kg
Salami Brianteo
Milano, DE SIMONI
ca. 1,3 kg kg

9.50* Ct
Palettenpreis/ 9.30/Ct (112 Ct)
Kaffeerahm
Jumbopack 12 g, EMMI
Ct 200 Port Ct

2.35* Sa
Vitaminreis
UNCLE BEN'S
Sa 10 kg kg

51.90* Ct
Frischhaltefolien
Superstar 10 my, WEITA
Ct 2 Rl 30cm x 500m Ct

FOOD

Pizzaschinken
REBER
1/1 vac.
ca. 4 kg kg 7.50

Magerspeck
geräucht, 1/2 vac. REBER
ca. 1 kg
kg 10.90*

Bauernschinken
Schenkenberger, TRAITAFINA
ca. 4 kg
kg 17.50*

Bratbutter eingesotten
Kessel, AZM
Ke 5 kg
kg 10.65*

Die Butter
TONI
Ct 10x1 kg
kg 8.85*

Reibkäse
Schweiz, BURGER
Bl 1 kg
kg 11.90*

Kartoffel-Gnocchi
TRINCA
Ct 5 Sa
Sa 3.95*

Raclette
eckig 1/1 vac., TONI
ca. 3 kg
kg 10.90*

French Dressing
ungekühlt, HERO DIVIDA
Ka 10 L
L 2.55*

Steinpilze 1A
in Scheiben, EXCELLENCY
Sa 500 g
Sa 35.90*

Grüne Bohnen
geschnitten, EXCELLENCY
Ct 4 Bl
Bl 9.95*

Gänseleber ganz
in Porto-Gelée, ROUGIE
Gl 180 g
Gl 37.80*

Rapsöl
Clapbox 10 L
L 2.53*

Napolitains
ALPROSE
Ct 6 kg
kg 11.90*

CAVE

Cognac VS, 40%
Blason, KINGSGOLD ROIDOR
Ha 6 Fl
100 d 20.90*

PERISEM, z.B.:
Pernod 40%
70 d
Ct 6 Fl 20.70*

Havanna Club Silver 37,5%
70 d
Ct 6 Fl 21.30*

Tequila Yucatan 40%
70 d
Ct 6 Fl 19.50*

Cynar 16,5%
Ct 6 Fl
100 d 16.20*

Whiskey 40%
Ballantines,
Ct 6 Fl
70 d 19.90*

NON-FOOD

Toilettenpapier
Profiline Top, HAKLE
2-lagig, weiss
Sa 48 Rl
Sa 26.90*

Handtücher
Lavora, TELA
1-lagig, blau
Ct 4224 St
Ct 28.90*

STEINFELS, z.B.:
MAGA, Textilpflege
Sa 25 kg
kg 4.32

BLIMIT, Spezialwaschmittel
Sa 25 kg
kg 5.67

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

Kooperation für «Insider»-Gäste

Jamaica. Auf Jamaica bieten sich 35 individuell geführte Hotels vom einfachen Familienhotel bis zum Luxushotel jetzt als Kooperation «Insider's Jamaica» an. Sie bietet den Gästen Rabatte für Sehenswürdigkeiten, Restaurantsbesuche und bei Mietwagen an. Eine Kommission des Jamaica-Fremdenverkehrsamtes prüft regelmässig die Qualität der zusammengeschlossenen Häuser. Sie sind in Europa buchbar über Telefon 0049 211 405 6 504. *GU*

Porzellan fliegt ins höchste Hotel der Welt

Dubai. Einen Auftrag von mehr als 1 Mio. DM vermeldet die BHS tabletop AG, Starnberg: Das 321 Meter hohe «Burj al Arab» in Dubai wird mit speziell entworfenen 40 000 Einzelteilen des Weidener Porzellan ausgestattet. Auf Kundenwunsch erfolgte die Lieferung per Luftfracht. Der Hotelkomplex mit 200 Suiten (200 bis 600 m²) und 1500 Mitarbeitern soll Ende 1999 eröffnet werden. *KJV*

NORDAMERIKA / Canadian Pacific und Fairmont

Amerikanische Fusion

Unter dem Namen «Fairmont Hotels & Resorts» haben die Canadian Pacific Hotels und die Fairmont Hotels jeweils ihre herausragenden Stadthotels und Resorts eingebracht. An der neuen Gesellschaft sind die Canadian Pacific Hotels mit 67% und die US-amerikanischen «Kingdom Hotels» sowie das Investmenthaus Maritz, Wolff & Co als Eigentümer der «Fairmont Hotels» zu jeweils 16,5% beteiligt.

Fairmont Hotels & Resorts gilt nach der Kooperation mit 35 Stadthotels und Resorts in den USA (u.a. «Le Plaza», New York), Kanada, Bermuda, Barbados und Mexiko als grösste Hotelgesellschaft Nordamerikas im Bereich der Luxushotellerie. Für Deutschland, die Schweiz und Österreich zeichnet Becky Dimant als Director Sales der Fairmont Hotels & Resorts, Frankfurt am Main, verantwortlich. *KJV*

Seminarhotels: Qualitätssiegel

Davos. Den Davoser Seminarhotels wird Ende November 1999 gemeinsam das Qualitäts-Gütesiegel Stufe 1 des Schweizer Tourismus verliehen. Alle werden damit für ihre hohe Servicequalität ausgezeichnet. Die lose Vereinigung Seminarhotels Davos umfasst die Hotels Flüela, Steigenberger Belvédère, ArabellaSheraton Derby und Seehof, Central Sporthotel, Morosani Posthotel und Schweizerhof, Sunstar Park, Bahnhof Terminus und Strela. *KJV*

Renaissance im West End

London. In einem historischen edwardianischen Gebäude aus dem Jahr 1912 in London entsteht ein neues Renaissance Hotel. Es wird nach seiner Renovation das erste Renaissance in Londons Innenstadt sein, mit 360 Zimmern nahe dem Regierungs- und Bankendistrikt im West End. Es gehört der Hotel Property Investors Gesellschaft. Renaissance Hotels and Resorts ist eine der Full-Service-Marken von Marriott International. *KJV*

SWISSÔTEL/TRUST / Plus 41% Buchungsvolumen

Ein Drittel mehr Einnahmen

Letztes Jahr hatte Swissôtel einen Dreijahresvertrag mit Trust International betreffend Distribution der elektronischen Buchungen abgeschlossen. Trust Int. ist ein Jointventure zwischen dem Verlagshaus Bertelsmann und SRS-Worldhotels. Seither haben sich, wie einem Presseschreiben von Trust zu entnehmen ist, bei Swissôtel das Buchungsvolumen um 41% und die Einnahmen um 31% erhöht.

Die Anbindung an das Reservationssystem von Trust habe Swissôtel gutgetan, kommentiert Michelle Woodley, Vertriebs-Vizepräsidentin bei Swissôtel, und führt dies auf die innovative Technologie und den guten Service von Trust zurück.

EIN SECHSER-PAKET VON TRUST

Das von Swissôtel erhaltene Trust-Paket umfasst sechs Serviceleistungen: TRUSTCrs, das zentrale Reservationssystem; TRUSTVoice, den Call Center-Service mit Swissôtel-Namensnennung; TRUSTGds, die Anbindung der Hotels an die grossen vier Global Distribution Systeme; TRUSTLink, die Schnittstelle zu den Property Management-Systemen; TRUSTBoooker, den Link zum Internet; und TRUSTGuest, das Kundenbindungsprogramm.

Trust gehört zu den CROs wie Rezsolutions oder Lexington und bietet der Hotellerie umfassende Distributions-Unterstützung an. Das Trust-Portfolio umfasst gegenwärtig 1300 Hotels in 475 Destinationen. Swissôtel gehört zur SAir Group, und umfasst 22 Hotels und Resorts. *APK*

KURZ UND BÜNDIG

«Casonas Asturianas». Eine kleine Gruppe von Landhotels des oberen Segments in der spanischen Provinz Asturien hat sich jetzt zu einer neuen Kooperation zusammengeschlossen. «Casonas Asturianas» nennt sich die Gruppe, in der nur 24 Qualitätshotels im «Club de Calidad» zu finden sind. Keines der Häuser hat mehr als 20 Zimmer, alle richten sich an den Individualtouristen, der nach besonderer Architektur, ausgefallenem Ambiente oder ungewöhnlicher Lage sucht. Jetzt wird das Programm auf dem Markt eingeführt. Ein aufwändig gestalteter, ausführlicher Katalog in Englisch und Spanisch stellt auf 60 Seiten mit über 174 Fotos und Lagezeichnungen die einzelnen Häuser vor – von A bis V, von der Casona D'Alevia bis zur Casona de Villlanueva. Der Prospekt kann am einfachsten bei der Buchungszentrale direkt bezogen werden, und auch die Buchungen können direkt telefonisch über 0034 985 238 491 vorgenommen werden. *GU*

HOTEL MARGNA, SILS BASELGIA / Sepp und Dorly Müssgens übergeben das Engadiner 4-Stern-Hotel mit grosser Stammkundschaft dem jungen Direktionsehepaar Philipp und Nadia Keller. **SILVIA CANTIENI**

Silser Hotelgeschichte geschrieben

Foto: Silvia Cantieni

SELBSTBEWUSSTER RÜCKBLICK

«Wir gehören weder einer Hotelgruppe noch einem Reservationssystem an»: Sepp und Dorly Müssgens blicken auf 40 Jahre Erfolgsgeschichte des Silser 4-Stern-Hotels «Margna» zurück.

40 Jahre führten Sepp und Dorly Müssgens das 4-Stern-Hotel «Margna» in Sils Baselgia. Anfang November übernahm nun ein junges Direktionsehepaar die operative Leitung. Häufig war in den letzten Monaten von potenziellen Käufern der Traumliegenschaft «Margna» in Sils Baselgia die Rede gewesen. Die Besitzer, Sepp und Dorly Müssgens, machen den Mutmassungen nun ein Ende. Sie haben nicht verkauft. Das sei in erster Linie eine Preisfrage. Der Entschluss zu einer endgültigen Trennung sei nicht ausgereift. Deshalb gelangten die Vollblut-Gastgeber zur Überzeugung: Wir vertrauen das 4-Stern-Haus einem jungen Direktionsehepaar an. Nadia Keller ist bereits seit zwei Jahren an der «Margna»-Réception tätig. Philipp Keller wechselt von der Direktionsetage des St. Moritzer Luxushauses «Suvretta» ins «Margna». Anfang November übernehmen sie die operative Verantwortung.

PETER A. BADRUTT HATTE DAS HAUS GEBAUT

Als die Familie Müssgens im Jahr 1959 das Haus übernahm, war es um die Technik des letzten Jahrhunderts geschehen. Kaffeemaschine, Zentralheizung und Privatbäder hielten in dem von Peter A. Badrutt um die Jahrhundertwende im Stil eines Patrizierhauses errichteten Gebäude Einzug. Sils war bislang eine reine Sommerstation gewesen. 1963 war das «Margna» erstmals auch im Winter geöffnet. Die Spazierwege waren zwar schneeverweht, doch mit der Zeit konnte der Schnee sogar gepresst werden. Auch die ersten Langlaufpauschalwochen 1969 standen noch unter dem Titel «Loipen selber spuren». Vor 40 Jahren kostete die Vollpension 40 Franken und der Umsatz betrug während knapp dreier Monate 290 000 Franken. 30 Angestellte kümmerten sich um das Wohl der Gäste. Hundert Betten standen zur Verfügung, die Auslastung betrug 5%.

ZWEISAISONHOTEL MIT SPITZENAUSLASTUNG 90%

1999 erreicht der Jahresumsatz 6,5 Mio. Franken, das 125-Betten-Haus ist acht bis neun Monate offen. Der durchschnittliche Halbpensionspreis liegt bei 210 Franken. 65 Angestellte, viele sind Italiener aus dem Raum Chiavenna, betreuen die Kundschaft. Auf der Etage arbeiten auch Portugiesen. Die Auslastung beträgt heute während der Öffnungszeiten rund 80%. «Die besten Zeiten waren 1982 bis 1995, da hatten wir mit 90% Auslastung Hochkonjunktur», so Sepp Müssgens. Aber eigentlich sei es ihnen immer gut gegangen. «Wir haben gut investiert, praktisch nur die Eigenmittel.» Eine Ausnahme bezüglich Eigenmittel stellt das 1992 gebaute Personalhaus dar, das um ein 2-Stern-Garni bereichert wurde. «Das Garni ‹Sarita› ist das fünfte Rad am Wagen», sagt Dorly Müssgens. Die Leute zögen grosse Zimmer im 4-Stern-Haus vor. Das Hotel «Margna» verfügt mit 80% über eine in der Branche selten grosse Stammkundschaft. Die Gästestruktur ist gegenüber den Anfängen in etwa gleich geblieben. Mehrheitlich reisen Schweizer an, 40 Prozent sind Deutsche. 1994 wurde ein Übungsgolfplatz eingeweiht.

«DIE ERSTEN 25 JAHRE WAREN KNOCHENARBEIT»

Hielten 1959 beim Müssgens-Erwerb ausschliesslich Fremdmittel das Hotel «Margna» am Leben, so entspricht das Fremdkapital heute etwa dem Jahresumsatz. Bloss 3,5% des Umsatzes gehen in die Werbung. «Wir machten nie allgemein gehaltene Inserate, immer boten wir Spezialwochen an.» Das «Margna» zahlt praktisch keine Reisebürokommission. «Wir konnten all die Jahre die Individualgäste pflegen», bilanzieren Sepp und Dorly Müssgens. «Wir sind völlig unabhängig und gehören weder einer Hotelgruppe noch einem Reservationssystem an.» Dies beweise, wie gut das «Margna» sei, sagen die Besitzer. «Die ersten 25 Jahre unseres Wirkens waren Knochenarbeit», so die persönliche Bilanz.

«Nun geht eine Ära zu Ende, die wir bewusst erleben», meinen Sepp und Dorly Müssgens. Weil ihr Sohn Christoph Müssgens aus gesundheitlichen Gründen in Südfrankreich lebt und dort ein Kleinhotel aufbaut, rücken Philipp und Nadia Keller nach. Gut möglich, dass sie nach den Vorstellungen von Müssgens schon bald den Wellness-Bereich ausbauen können, denn «Gesundheit liegt in der Luft». Die neue Direktion möchte im Grossen nichts ändern, denn «unsere Gäste sind happy». An Detailverbesserungen soll es aber nicht fehlen. «Wir können uns mit dem Haus bestens identifizieren», sagt Nadia Keller.

Reklame

Die Châteaux de la Côte

CHÂTEAU DE MALESSERT

Weisser Grand Cru
Perroy AOC

Dieses tausend jährige 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

Société Vinicole de Perroy
Mark Froelicher,
nationaler Verkaufschef
HORECA
Tel. 021 822 13 13

Ihr Partner in Sachen Licht

Das Geld liegt nicht auf der Strasse.

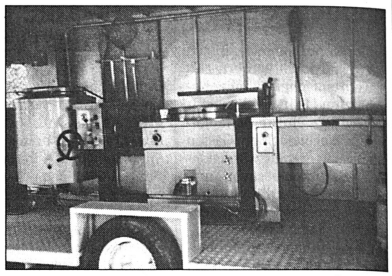
Rufen Sie uns unverbindlich an!

Verlangen Sie deshalb noch heute ein Vergleichsangebot zu Ihren anstehenden Projekten. Denn wir bieten Ihnen kompetente Lichtlösungen zu unschlagbaren Konditionen.

GONSET DISTRIBUTION SA ▲ LUMIMART OBJEKT-ABTEILUNG ▲ ZIELMATTENRING 6 ▲ CH-4563 GERLAFINGEN ▲ TEL. 032/674 45 45 ▲ FAX 032/674 45 54

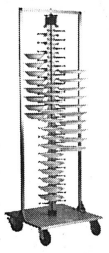
htr
Über Marketing und Dumping.
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Zu verkaufen
Mobile Küche



Bestehend aus:
1 Kipp-Kochkessel 100 l inox (Gas)
1 Koch-Kessel 110 l inox (Gas)
1 Kipp-Bratpfanne inox (elektrisch)
inkl. Zubehör
1A-Zustand Fr. 22 000.–
Telefon 079 230 76 56
FR 120493/405619

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, Hasliroin 1 St. Niklausen



Genial.
Original Tellerstapler lösen Ihre Platzprobleme.
Plate Mate AG
Pilatusstrasse 32
5630 Muri
Tel. 056-664 02 20
Fax 056-664 02 21
www.platemate.ch
PLATE

Trendige Berufskleidung für Köche Direkt aus Australien
Kochjacke ab CHF 75.–
Kochhose ab CHF 70.–
Kochschürze ab CHF 15.50
Information unter
Phone: 055 243 34 84
E-Mail: bhueppi@dplanet.ch
120572/405655

Hotel-Limousinen-Service
Telefon 076 366 75 77
Express 23
Sihlhallenstrasse 1
8004 Zürich
Mercedes 500 SEL
120492/405622

Zu verkaufen Occasion 6 l
Ott Freezer
mit fahrbarem Möbel
Fr. 7600.– 100% WIR
Telefon 031 869 35 38
P 120459/405492

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

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

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

Direkt vom Hersteller
Tischdecken
& Bettwäsche
KÄCHELE
Baselweg 101, 4147 Aesch
☎ 061 756 94 50
Fax: 061 756 94 55
E-mail: info@kaechele.ch

Holzkleiderbügel
in diversen Modellen.
Mit ihrem Logo bedruckt oder veredelt.
SWISS MADE
Anfragen: Tel. 056/284 25 25 Fax 056/284 25 26

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

AUS- / WEITERBILDUNG

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

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

Barfachschule Kaltenbach Gegr. 1913 Zürich
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

Weiterbildung SHV
Ein Erfolgsfaktor

Alfred Hotz, Liquidator **Alfred Hotz, Liquidator**

Die Totale Liquidation
Voranzeige
Restaurant Casino Zürichhorn

Infolge Umbau und Neugestaltung des Betriebes gelangen die enormen Bestände an Gross- und Kleininventar, Fahrzeuge und vieles andere zu äusserst günstigen Preisen zum Verkauf.

Details siehe Tages Anzeiger vom 1. Dezember 1999, NZZ vom 2. Dezember 1999, Schweizer Gastronomie und hotel + tourismus revue vom 3. Dezember 1999

Freie Besichtigung und Verkauf

ab Freitag, den 3. Dezember 1999, von 9 bis 18 Uhr – Samstag, den 4. Dezember 1999, von 9 bis 16 Uhr
Sonntag, den 5. Dezember 1999, von 9 bis 16 Uhr
Montag, den 6. Dezember 1999 bis Freitag, den 10. Dezember 1999, von 9 bis 18 Uhr
Samstag, den 11. Dezember 1999, von 9 bis 16 Uhr

Restaurant Casino Zürichhorn, Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich

Der Beauftragte: **Fa. Alfred Hotz, Liquidator**
Büro: Stüssistrasse 36, 8006 Zürich, Telefon 01 361 60 12, Natel 079 434 04 05, Fax 01 361 60 33
120540/376787

Alfred Hotz, Liquidator **Alfred Hotz, Liquidator**

EICHHOF / Geschäftsjahr 1998/99

Weniger Umsatz und Gewinn

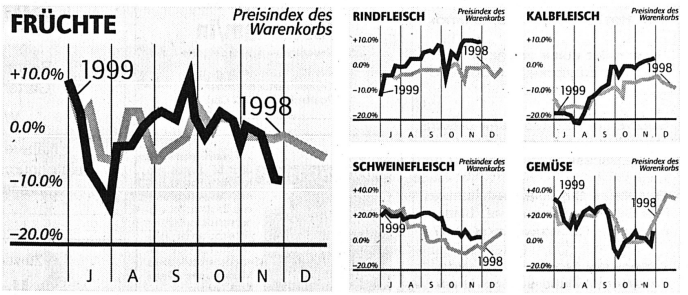
Die Eichhof Gruppe hat im Geschäftsjahr 1998/99 weniger Umsatz und Gewinn erzielt. Für die weitere Entwicklung ist Eichhof zuversichtlich, wie die Gruppe am Dienstag mitteilte.

Der Reingewinn sei im Berichtsjahr in Folge des kleineren Finanzergebnises auf 14,2 (Vorjahr 16,9) Mio. Fr. gesunken. Der Betriebsgewinn dagegen wuchs um 1,2 Mio. Fr. auf 18,6 Mio. Franken. Die Umsätze seien wegen gezielter Devestitionen nicht strategischer Unternehmensbereiche im Umfang von rund 30 Mio. Fr. um 8,5 % auf 254,2 Mio. Fr. gesunken. Dies habe mit internem Wachstum nicht kompensiert werden können.

Die Getränkedivision habe sich mit einem um 16,0 Mio. Fr. geringeren Umsatz von 157,6 Mio. Fr. zufriedenstellend entwickelt. Die Zielsetzung beim Bierabsatz habe nicht ganz erreicht werden können. Es hätten dennoch dank Einführung innovativer Produkte erneut Marktanteile gewonnen werden können.

Die Eichhof Holding AG schliesst das Geschäftsjahr 1998/99 mit einem Gewinn von 5,9 Mio. Franken ab. Der Verwaltungsrat schlägt der am 8. Februar 2000 stattfindenden Generalversammlung die Ausschüttung einer Dividende von 32 Franken pro Aktie (Vorjahr 29 Fr.) vor. *DST*

PRODINDEX **22. 11. BIS 27. 11. 1999** *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



KURZ UND BÜNDIG

Berner Restaurant Zähringer ohne Urs Gschwend. Der 32-jährige Urs Gschwend, Koch im Restaurant Schultheissenstube des Berner Hotels Schweizerhof und von Gault Millau als «Aufsteiger des Jahres» ausgezeichnet, kann nicht ins Restaurant Zähringer einziehen. Die Verhandlungen mit der Hausbesitzerin, der Hess Holding AG, sind gescheitert. Bisherige «Zähringer»-Pächterin ist die Taberna AG, die in Bern noch die Restaurants Ringgenberg und Marzilibrücke betreibt. *DST*

Zürich: Gastgewerbe-Liberalisierung schlug 1998 voll durch. Die Lockerung des kantonalen Gastgewerbegesetzes hat 1998 in der Stadt Zürich voll durchgeschlagen. Die Zahl der Restaurants nahm gegenüber 1996 um 43% auf 1564 Lokale zu, die Zahl der Nachtcafés verdreifachte sich auf 240. Die Zahl der alkoholfreien Lokale sank dagegen im gleichen Zeitraum um 75%. Die massiven Veränderungen führt die Statistik auf die 1998 in Kraft gesetzte Liberalisierung zurück. Abgeschafft wurden Bedürfnisklauseln und Fähigkeitsausweise für Wirte. *DST/sda*

Starkoch Mosimann serviert am Weltwirtschaftsforum: Das nächste der traditionellen Spitzentreffen der Regierungschefs und Wirtschaftskapitäne dieser Welt in Davos verspricht zugleich ein Gipfel des Genusses zu werden: Der weltbekannte Schweizer Gourmetkoch Anton Mosimann wird mit seinem Team vom 26. Januar bis zum 2. Februar 2000 während des «Annual Meeting of the World Economic Forum» in Davos persönlich für das leibliche Wohlergehen der hohen Gäste sorgen. Das offizielle Menuprogramm für die Lunchs und Dinners steht bereits: Gedämpfte Seebrasse orientalisch gewürzt und knackigen Romanasalat mit warmen Croûtons werden sich die Forumsteilnehmer unter anderem auf der Zunge zergehen lassen. «Apple and Blackberry Crumble» sollen ihnen den Aufenthalt zusätzlich versüssen. *DST*

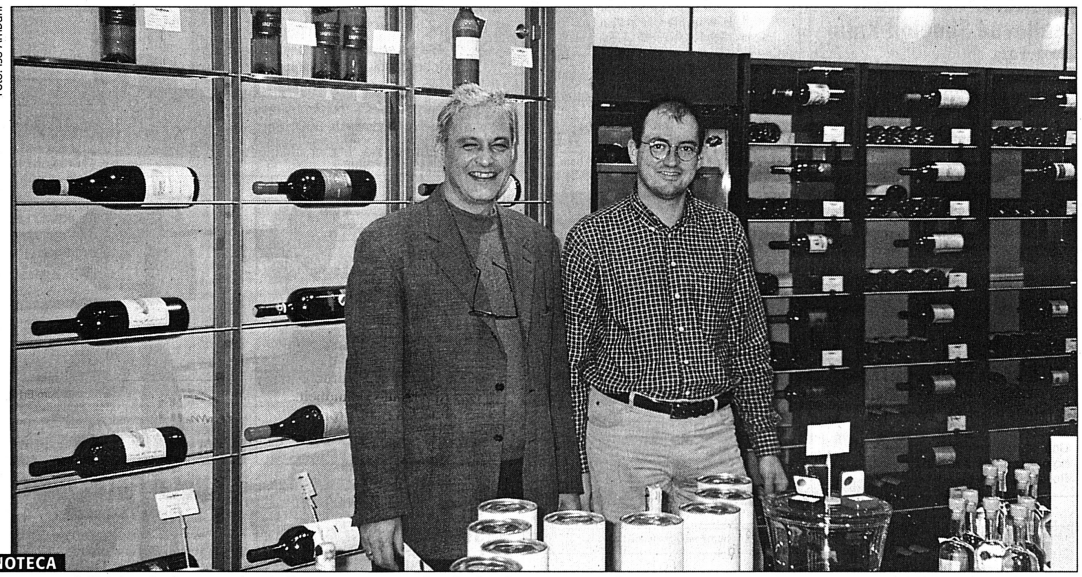
SRG SSR idée suisse rekuriert gegen Schlossgold-Urteil. Die SRG SSR wird den Entscheid des Bundesamtes für Kommunikation (Bakom) anfechten. Es sei schwer nachzuvollziehen, weshalb ein Werbespot für ein alkoholfreies Bier gegen das Verbot der Werbung für alkoholische Getränke verstosse. Das Bakom hatte die SRG SSR wegen eines Werbespot für das alkohlfreie Bier Schlossgold verurteilt. Der Fernsehspot verletze das Werbeverbot für alkoholische Getränke, so die Begründung. *DST*

Lenôtre in Las Vegas. Der zur Accor-Gruppe gehörende Luxuscaterer Lenôtre konnte unlängst in den USA Fuss fassen und ein Geschäft im Hotel «Paris» in Las Vegas eröffnen. Das jüngst eröffnete Luxushotel hat den vielgerühmten french touch und verfügt über 2916 Zimmer, 18 Konferenzsäle, 14 Restaurants und 2800 Spielautomaten. Zum 300 m² grossen Lenôtre-Laden gehört auch ein Teesalon, wo französische Spezialitäten serviert werden. *HAS*

BETEILIGUNG / Ob die Wine Company Vinoverum in Basel, der Gasthof Kreuz in Egerkingen oder das 5-Stern-Hotel Giardino in Ascona: Bei allen sprechen Kundschaft und Freunde als Aktionäre mit. **ISO AMBÜHL**

Die Kundschaft als Aktionär

Foto: Iso Ambühl



Hanspeter Gsell (links) und Hannes Wachter in ihrer Enoteca am Basler Sitz der Vinoverum AG.

«Dann mache ich halt mit 50, was ich mit 40 tun wollte», dachte sich Hanspeter Gsell, Geschäftsführer der Firma Vinoverum AG, im letzten Jahr. Damals gehörte die Weinfirma noch der Basler Gastrag AG, bei der Gsell einst als operativer Leiter der italienischen Restaurants und in den letzten zwölf Jahren als Vinoverum-Geschäftsführer wirkte. Im Zuge der Reorganisation der Gastrag beschloss Gsell, sich selbstständig zu machen und mit Ex-Mövenpick-Mann Hannes Wachter die Vinoverum AG zu übernehmen. Gastrag-Boss Robi Keppler zeigte sich offen und überliess die Firma den beiden Initianten zu einem fairen Preis. Zudem band sich die Gastrag mittels Vertrag punkto italienischen und amerikanischen Weinen an die Vinoverum AG, so dass die beiden Jungunternehmer Gsell und Wachter auf etwas sichereren Füssen standen.

RED CHIP IM GEGENSATZ ZUM BLUE CHIP

Da die Banken ihre Kredithahnen für Betriebe aus der Gastronomie – wenn überhaupt – nur spärlich öffnen, mussten sich die beiden Weinliebhaber nach weiteren Geldquellen umsehen. Für den Preis des Unternehmens sowie Investitionen in ein neues Domizil am Centralbahnhof mussten insgesamt 700 000 Franken zusammenkommen. Rund 400 000 Franken davon erhofften sich Gsell und Wachter von Freunden und der Kundschaft, die sich neu als Aktionäre an der Vinoverum AG beteiligen können.

So wurde der weinselige «Red Chip» – im Gegensatz zum «Blue Chip», der Aktien der grossen Unternehmen an der Börse – lanciert: «Wenn auch Sie zu unseren Freunden gehören, Freude am Wein und am Leben haben, dann sind auch Sie herzlich willkommen», schrieb Gsell in den Vinoverum-News vor einem Jahr.

Der Aufruf wirkte: Heute besitzt die Wine Company rund fünfzig Aktionäre und ein Aktienkapital von einer halben Million Franken. Es gibt Leute, die lediglich eine Namenaktie zu 1000 Franken oder mehr besitzen. Unter den Aktionären finden sich auch Weinfirmen, welche Vinoverum beliefern. Die Mehrheit halten jedoch die Initianten. Als Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates fungiert Gsell, während Wachter sowie Emil Wartmann, «grand old man» der Schweizer Gastronomie, und der Industrielle Thomas Plattner als Verwaltungsräte wirken.

DIVIDENDE: IN NATURA STATT CASH

Die Geschäfte der Vinoverum AG mit einer Enoteca, in der man aus 300 Provenienzen seinen Wunschwein auswählen kann, laufen gut: Für das erste Geschäftsjahr erwartet Gsell einen Umsatz von rund 2,5 Mio. Franken, der sich zu je 25% der Gastronomie und dem Weinhandel sowie 50% der Privatkundschaft zuteilen lässt. Eine Dividende ist für die Aktionäre jedoch nicht zu erwarten. «Spass am Wein» erwartet Gsell von seinen Aktionären, die als Vorteile ihrer Aktie bei Bestellungen einen kleinen Rabatt sozusagen als Naturaldividende erhalten. Zudem werden sie über neue Produkte, über Weinreisen oder Degustationen immer als Erste informiert.

Am Firmensitz des Unternehmens, das sich im Bereich der italienischen und amerikanischen Weine eine gute Stellung erarbeitet hat, findet sich neben den Angeboten der Enoteca auch die stilvoll eingerichtete «Giannis Wine Bar». Dort kann man Wein und Spirituosen wie Grappa oder Brandy probieren. Es gibt aber weder Bier, Cola oder Rivella noch Aperitifs, Cocktails oder Longdrinks. Hanspeter Gsell ist mit seiner Firma zufrieden: «Dank der Werbung für Aktionäre haben wir sogar neue Kunden gefunden.»

AN DER GV VERWÖHNT

Louis Bischofberger, Chef des Gasthofs Kreuz in Egerkingen, sieht frohgemuter in die Zukunft: Wie vor zwei Jahren prognostiziert, macht das «Kreuz» in diesem Jahr rund 3,3 Mio Franken Bruttoumsatz – 9 % mehr als 1998. Mitte der 90er-Jahre stand es um die Egerkinger Wirtsleute weniger gut: Ein massiv verteuerter Umbau und schliesslich ein übersetzter Kaufpreis brachten grosse finanzielle Probleme mit sich. Dank Unterstützung der Kreditgeber und Handwerker ging es trotzdem vorwärts. Mit dazu beigetragen hatten viele Stammgäste, Lieferanten, Freunde, Kollegen, Mitarbeiter und Kunden, die Aktien für die Gasthof Kreuz AG zeichneten.

Heute zählt die Aktiengesellschaft aus diesem Kreis rund 200 Aktionäre, die rund 320 000 Franken als Kundenaktionäre zeichneten. Total beträgt das Aktienkapital 1 Mio. Franken. «Mir gefällt der Stil dieses Betriebs, auch der Umgang mit dem Personal und der grosse Einsatz für die Lehrlinge», sagt ein Gast, der für 10 000 Franken Aktien zeichnete: Er versteht sich als Gönner und will keine Dividende. Die Aktionäre werden denn auch nur an der Generalversammlung verwöhnt oder wurden als Erste in den neuen Wintergarten des Betriebs eingeladen. Louis Bischofberger betont, dass der innere Wert der Aktie wegen der stets sorgfältig gepflegten und erneuerten Liegenschaft sicherlich gestiegen sei.

GIARDINO: GAST LIEFERTE DIE IDEE

Vor zwei Jahren machte auch das 5-Stern-Hotel Albergo Giardino in Ascona einen Teil der Stammgäste zu Aktionären. Die Idee stammte von einem Gast, wie sich Vizedirektor Michael Gähler erinnert. Der erfolgreiche Vorzeigehotelier Hans C. Leu war von der Idee begeistert und informierte rund 500 Stammgäste. In lediglich einem halben Jahr waren 100 Aktionäre beisammen, die je 10 Aktien à nominal 1000 Franken zum Preis von je total 30 000 Franken übernahmen. Auf diese Weise konnte das Aktienkapital um 3 Mio. Franken auf heute 4,28 Mio. Franken aufgestockt werden.

Die Albergo-Giardino-Fans kommen mit ihrem Aktienpaket auf ihre Rechnung: Die 10 Aktien zu nominal total 10 000 Franken werden zu 5% verzinst. Neben diesem 500-Franken-Gutschein, den die Gäste im Hotel verrechnen können, erhalten die Aktionäre zusätzlich noch einen 1000-Franken-Hotelgutschein. Ihr Einsatz von 30 000 Franken bringt somit in Form von Gutscheinen eine «Dividende» von 1500 Franken im Jahr.

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

Wir vermieten im Kanton Wallis, auf dem Simplonpass gelegenes

***Hotel-Restaurant Bellevue Simplon-Kulm

2005 m ü.M.

38 Zimmer (81 Betten), Bankett- und Speisesaal 120 Plätze, Grill-Room 120 Plätze, Terrasse 30 bis 40 Plätze, grosszügiger Parkplatz.

Die Liegenschaft wurde umfassend renoviert und befindet sich in beliebtem Ausflugs- und Tourengebiet. Skilift zum Hotel. Langlaufloipe in unmittelbarer Nähe. Offizielle Postauto-Haltestelle.

Interessenten melden sich bei Treuhand und Revisions AG, Frau B. Seematter, Postfach 432, 3904 Naters (Telefon 027 922 40 30)

120462/324833

Wir, CH, suchen ein

3- bis 4-Stern-Hotel

ca. 100 Betten, zum Ertragswert zu kaufen. (Keine Fantasiepreise!)

Angebote mit aussagekräftigen Unterlagen unter Chiffre 119547, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

119547/404913

TOP GELEGENHEIT

Gute Existenz für Wirte-Ehepaar

LIEGENSCHAFT MIT RESTAURATIONS-BETRIEB

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

Neues Kulturzentrum in Chur mit Bar, Galerie, Veranstaltungssaal und Hotel vergibt in Pacht Restaurant mit grossem Garten.

Gesucht auf Frühjahr 2000:

Gastronom/in

für abwechslungsreiche Küche

Schriftliche Bewerbungen:
Kunst, Kultur & Küche
Postfach 557, 7002 Chur

P 120494/405620

Wir realisieren seit über 50 Jahren vorfabrizierte Raumsysteme. Das wirtschaftliche Baukonzept eignet sich besonders für Hotelbauten und Pensionen. Für Provisorien oder anstelle eines Massivbaues. Miete, Kauf, Leasing.

ERNE
modul technologie

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

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

VON GRAFFENRIED AG

Marktgass-Passage 3 • Postfach • 3000 Bern 7
Telefon 031 329 34 44 • Fax 031 329 39 99

Zu verkaufen in Berner Vorortsgemeinde an erstklassiger Lage mit direktem Anstoss an das Flussufer

SPEZIALITÄTENRESTAURANT

mit erstklassigem Renommee und treuer Stammkundschaft. Es besteht die Möglichkeit, neben dem eigentlichen Restaurant zusätzliche Gebäulichkeiten sowie Baulandreserve zu kaufen.

Das Angebot eignet sich sowohl für Selbstbewirtschafter als auch für Investoren.

Nähere Auskünfte und die Verkaufsunterlagen erhalten Sie unter Tel. 031 329 35 01

GR

http://www.graffenried.com

In **Schaffhauser Vorortsgemeinde** mit guter Kundschaft aus Industrie und Gewerbe verkaufen wir ein

Restaurant mit Metzgerei

Wirtschaft 45 Plätze, Nebenzimmer 20 Plätze, Garten 40 Plätze, 2 sep. Wohnungen, Wirtewohnung, viel Abstellräume mit Potenzial, Nebenräume.

Weitere Informationen:

Graf & Partner Immobilien AG
Postfach
8201 Schaffhausen
Telefon 052 625 06 65

O 120463/394173

Gemeinde Emmen
6020 Emmenbrücke

Für unsere Restaurationsbetriebe im **Frei- und Hallenbad Mooshüsli** suchen wir einen/eine

Mieter / Mieterin

Wir wünschen: Entsprechende Ausbildung und Praxis, Wirtefachprüfung, Flexibilität und Initiative

Wir bieten: Lebhaften Betrieb mit einem der Aufgabe und dem Einsatz entsprechenden Einkommen

Eintritt: So bald wie möglich nach Vereinbarung

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erwarten wir gerne bis 30. November 1999.

Personalamt der Gemeinde Emmen
Postfach 1441
6021 Emmenbrücke

Der Badverwalter, Herr Carlo Herbst, steht für Auskünfte gerne zur Verfügung (Direktwahl **041 268 02 83**)

GA 120465/384351

Zu vermieten oder zu verkaufen in grösserer Ortschaft im Oberwallis

Hotel-Restaurant

Hotel 40 Betten
Restaurant/Saal ca. 100 Sitzplätze
Gartenrestaurant ca. 40 Sitzplätze

Wirtewohnung vorhanden

Nähere Auskünfte erhalten Sie unter Telefonnummer 027 922 40 30 (Erich Pfaffen) während den ordentlichen Bürozeiten.

120538/324833

Zu verkaufen im **Zürcher Oberland**

Hotel-Restaurant

3-Stern-Kategorie

Die neu renovierte Liegenschaft befindet sich in einem sehr guten baulichen Zustand. Sie liegt nur 5 Minuten vom See entfernt.

15 komfortable Hotelzimmer mit 30 Betten
Restaurant mit 55 Sitzplätzen
Gartenrestaurant mit 30 Sitzplätzen
Kegelbahn mit Cheminée mit 20 Sitzplätzen
Säli mit 30 Sitzplätzen
Zwei 4-Zimmer-Wohnungen
ca. 250 m² Gartensitzplatz
grosser Parkplatz

Der Betrieb mit einer Zimmerauslegung von ca. 75% bietet eine gute Existenz.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, welche absolut vertraulich behandelt wird.

Offerten unter Chiffre 120458, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

E-Mail: ziegler.marcel@bluewin.ch

120458/292818

Restaurant

mit separater **BAR** in **Spreitenbach AG** zu **verkaufen**

Passantenlage im Dorfteil mit Ladengeschäften. Restaurant 60 Plätze, Säli 30 Plätze, Bar 25 Plätze, Garten 100 Plätze. Langjähriger Mietvertrag (nur Fr. 3500.– pro Monat). Notwendiges Eigenkapital Fr. 100 000.–. Restfinanzierung geregelt.

Sofort oder nach Vereinbarung.

Werner Treuhand AG
Postfach 1426, 8957 Spreitenbach

120495/405621

Zu verpachten oder zu verkaufen

Restaurant/Disco Forellensee

in Zweisimmen BO.

Grosser Parkplatz

Termin: Sofort oder nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich bitte unter
Telefon G 033 722 23 14
P 033 722 23 16

120457/394770

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

Wir suchen auf den 1. März 2000 oder nach Übereinkunft einen

initiativen
Mieter
oder
Geranten / Geschäftsführer
für das

Hotel / Restaurant Nollen

9515 Hosenruck («Rigi der Ostschweiz»)

Angaben zum Betrieb:
Restaurant mit ca. 25 Sitzplätzen
Restaurant mit ca. 180 Sitzplätzen (unterteilbar in 3 Teile)
Grill mit ca. 25 Sitzplätzen
Kegelbahn mit 20 Sitzplätzen
Gartenrestaurant mit ca. 150 Sitzplätzen
7 Hotelzimmer mit 13 Betten (inkl. Angestelltenzimmer)
4-Zimmer-Wirtewohnung
Kinderspielplatz
150 Parkplätze

Der Nollen ist ein bekanntes und bestens eingeführtes Ausflugsrestaurant für Familien und Gruppenreisen, zwischen Wil und Weinfelden gelegen.

Wenn Sie
den Umgang mit Gästen/Stammgästen und Carunternehmen gerne pflegen, Verständnis für die Anliegen der Vereine haben und auch zu ausserordentlichem Arbeitseinsatz bereit sind,

dann bietet Ihnen der Betrieb – mit sehr günstigen Mietbedingungen, resp. zeitgemässen Anstellungsbedingungen – die besten Chancen für persönlichen Erfolg.

Gerne sind wir bereit, den Mieter beim Start in die Selbstständigkeit zu unterstützen.

Sind Sie interessiert?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Raststätte Thurau AG
c/o Treuhand St. Gallen AG
Notkerstrasse 10, 9000 St. Gallen

120466/88030

Für ein gut frequentiertes

asiatisches Restaurant (China)

in Winterthur, an guter Lage, 90 Sitzplätze im Restaurant, 80 Sitzplätze im Garten, Parkplätze, sehr gute Infrastruktur, suchen wir einen erfahrenen Gastronomen, der ein dazu passendes Restaurantkonzept umsetzen möchte.

Interessante Mietbedingungen.

Inventar muss übernommen werden.

Schriftliche Bewerbungen an:

Simonett Gastronomieberatung
Dachslernstrasse 38, 8048 Zürich

120461/404383

Immobilien:
Jeden Donnerstag
in der
hotel + tourismus revue.

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name

Vorname

Beruf/Position

Firma

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Land

Telefon

	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

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden an:
hotel+tourismus revue
Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Fax 031 370 42 23

BESSER IM BILD.

GASTRONOMISCHE HIGHLIGHTS / Zu den Hauptattraktionen der diesjährigen Igeho zählte der Salon Culinaire Mondial, der nur alle sechs Jahre stattfindet. **DANIEL STAMPFLI**

Spitzenköche kochen um die Wette

Fachveranstaltungen – besonders Kochwettbewerbe – ziehen das Publikum an Fachmessen an. Bernd Schuster, Kommunikationsleiter der Igeho, rechnet damit, dass alleine der alle sechs Jahre stattfindende Salon Culinaire Mondial der Basler Messe einige Tausend Besucher mehr gebracht haben soll. Auch der Anteil an ausländischen Besuchern dürfte sich aufgrund der Kochwettbewerbe erhöht haben. Besonders aus dem ehemaligen Ostblock – Ungarn, Russland, Tschechien – waren einige grössere Gruppen angemeldet.

Eine der Hauptattraktionen der Igeho 99 war der Salon Culinaire Mondial. Dieser Wettbewerb mit einem international ausgezeichneten Ruf wurde vom Schweizerischen Kochverband in Luzern organisiert.

ZWÖLF NATIONALMANNSCHAFTEN

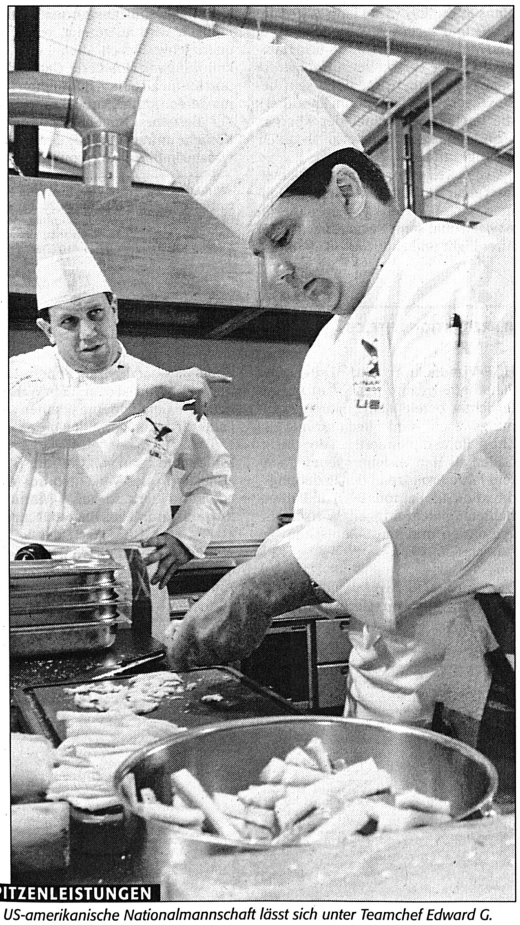
Angetreten am Grand Prix Gastronomique waren die zwölf weltbesten Nationalmannschaften aus fünf Kontinenten: Japan, Schweden, Deutschland, Singapur, Kanada, Schweiz, Italien, Holland, Südafrika, Schottland, die USA und Finnland. Diese Nationalteams treffen sich regelmässig zur Olympiade der Köche in Berlin, zu den American Culinary Classics in Chicago sowie zu den Wettbewerben in Singapur und Luxemburg.

In Basel musste jede Nationalmannschaft für je 120 Gäste ein anspruchsvolles 4-Gang-Menu zubereiten. Die für das Publikum täglich zur Verfügung stehenden 240 Plätze im Restaurant des Nations waren meist schon im Voraus ausgebucht. Eine siebenköpfige internationale Jury hatte das Dargebotene zu bewerten. Die Ergebnisse waren bis Redaktionsschluss noch nicht bekannt.

Fotos: Pascal Lauener

SWISS JUNIOR CULINARY TEAM

Gold (Kategorie B, 72.000 Punkte) für die Swiss Juniors. Hinten von links: Andreas Spuler (Teamchef), Remko Leimbach, Stefan Beer, Roland Peer, Reto Gerspacher, kniend: Christian Koch, Andrea Sigrist.

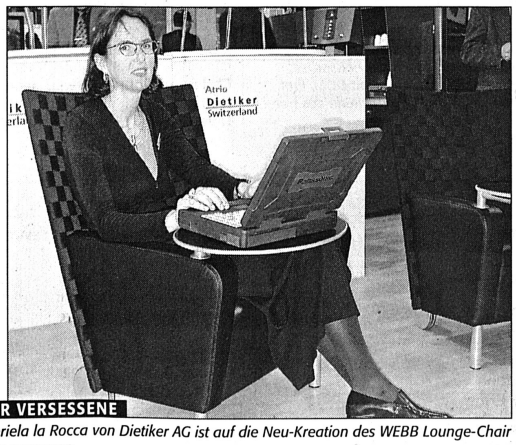


SPITZENLEISTUNGEN

Die US-amerikanische Nationalmannschaft lässt sich unter Teamchef Edward G. Leonard zu Topleistungen anspornen.

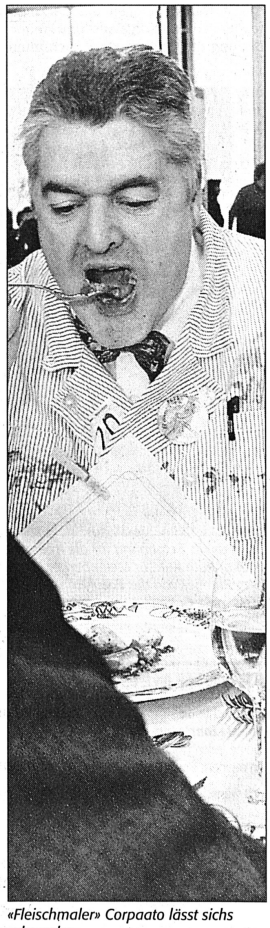
KRITISCHE BLICKE

Jurymitglieder begutachten Arbeiten der kalten Küche Ungarns.



FÜR VERSESSENE

Gabriela la Rocca von Dietiker AG ist auf die Neu-Kreation des WEBB Lounge-Chair ganz versessen.



«Fleischmaler» Corpaato lässt sichs schmecken.

100 000 Franken für Hilfsprojekte

Ronald McDonald. Die unabhängige Ronald McDonald Kinderstiftung, gegründet 1992, spendete kürzlich 15 ausgewählten Hilfsprojekten in der Schweiz einen Beitrag von 100 000 Franken.

Namhafte Beiträge kamen in der Deutschschweiz unter anderem der Krebsforschung Schweiz in Bern und der Schweizerischen Interessengemeinschaft für Krebskranke Kinder in Flumenthal (SO) zugute. *DST*

ARBEITSKRÄFTE / Vorarlberg ist verzweifelt

Not an Mann und Frau

Vorarlbergs Tourismusbetriebe suchen kurz vor Beginn der Wintersaison verzweifelt 500 bis 600 Arbeitskräfte. In den Betrieben gehe es «zum Teil sehr dramatisch zu», schilderte der Lecher Bürgermeister Ludwig Muxel in Bregenz. Muxel und andere Bürgermeister aus Tourismusorten forderten eine deutliche Verschärfung der Zumutbarkeitsbestimmungen und eine Vervielfachung des Kontingents für Saisonniers.

Die Zahl der Saisonniers sei seit 1994 von 300 auf 100 im Vorjahr und nunmehr 40 reduziert worden, beklagten die Bürgermeister. Nicht einmal legal in Vorarlberg lebende Ausländer bekämen derzeit eine Arbeitsbewilligung.

Es gebe Betriebe, die nicht wissen, wie sie die Saison eröffnen sollen. Im schlimmsten Fall könnte es sein, dass einige Hotels geschlossen bleiben müssen. *FM*

Gold für Schweizer Koch Rolf Fuchs

Berufs-WM. Der Koch Rolf Fuchs gewann an den 35. Berufsweltmeisterschaften in Montreal die höchste Auszeichnung. Der 22-jährige Steffisburger machte seine Lehre im Schloss Schadau in Thun. Er arbeitet heute im elterlichen Betrieb, im Restaurant Panorama in Steffisburg. Der 22-jährige Martin A. Erlacher von Widnau SG erreichte als Servicefachangesteller den 9. Rang. *DST*

Schweiz gewinnt in Leipzig

Kochwettbewerb. Der «Leipziger Preis der Köche» ging in die Schweiz. Das Team von Roland Huber (Restaurant Mürset, Aarau) erhielt für sein 3-Gang-Menu und die «Gefüllten Solothurner Mistkratzerli» von der Jury die meisten Punkte und als Preis einen einwöchigen Aufenthalt am weltberühmten Culinary Institut in New York. Anlässlich der «Gäste 99» traten vier Mannschaften aus der Schweiz und Deutschland gegeneinander an. *DST*

ZITAT DER WOCHE

Marc Hodler, IOK-Mitglied, im «Facts» Nr. 46 zum Olympiadebakel Sion 2006.

«Ich behaupte, dass nicht mehr als 7 bis 10% der IOK-Mitglieder jeweils den Evaluationsbericht zu den Kandidatenstädten lesen.»

HOTELWERKSTATT DOM / Integration von Behinderten

Pädagogisch ausgezeichnet

Die Peter-Hans-Frey-Stiftung Zürich hat ihren diesjährigen Preis von 10 000 Franken für eine besondere pädagogische Leistung zu gleichen Teilen der Initiantin und ersten Gesamtleiterin der Hotelwerkstatt DOM St. Gallen, Ruth Kulcsàr Meienberger, sowie der Hotelfachfrau und heutigen Gesamtleiterin des Hotels, Gaby Heeb und ihrem Leitungsteam verliehen.

Seit Januar 1998 wird das 3-Stern-Hotel garni DOM in der St. Galler Altstadt als Hotelwerkstatt betrieben; Träger ist der Verein «Förderraum für Menschen mit Behinderungen». In vier Gruppen arbeiten 34 Menschen mit Behinderungen in den verschiedenen Bereichen des Hotels: An der Réception, im Portier- und Hausdienst, auf der Etage, in Küche und Frühstücksservice sowie im Wasch- und Nähatelier, das auch Aufträge für Dritte ausführt. Das Hotel verfügt über 32 Zimmer mit 46 Betten sowie acht einfacher eingerichtete «Studentenzimmer».

GEZIELTES TRAINING FÜR DIE HOTELBEREICHE

Zentrales Anliegen des Leitungsteams ist die ständige Aus- und Weiterbildung der Behinderten. Fachunterricht, Fremdsprachen, Computerbedienung, Verhaltenstraining und Hygiene sind Schwerpunkte des jährlich 60 Stunden umfassenden Weiterbildungsprogramms. Acht Arbeitsplätze stehen für die Durchführung von beruflichen Massnahmen der IV wie Arbeitstraining, erstmalige berufliche Ausbildung oder Umschulung zur Verfügung; derzeit werden Wäschereiund Hotelfachangestellte ausgebildet. Zudem werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unterstützt, die mittelfristig einen Arbeitsplatz in der freien Wirtschaft anstreben. Eine Pionierleistung wie das Projekt ist auch die künstlerische Ausstattung des Hotels, die zusammen mit der Stiftung für schweizerische naive Kunst und art brut und ihrem Museum in St. Gallen konzipiert wurde.

Die Peter-Hans-Frey-Stiftung, die von den Geschwistern des 1962 mit 31 Jahren tödlich verunfallten Ingenieurs Peter-Hans Frey errichtet wurde, zeichnet seit 1989 besondere pädagogische Leistungen aus. Mit dem diesjährigen Preis anerkennt die Stiftung eine pädagogische und wirtschaftliche Pionierleistung für Behinderte und würdigt die Schaffung von dringend notwendigen Arbeitsplätzen für sie. *KJV*

Foto: Antje Kuhl

PIONIERLEISTUNG

Ein Preis als Belohnung für die Integration von Behinderten in die Hotelarbeit: (v.l.n.r.) Ruth Kulcsàr Meienberger, Gesamtleiterin der Hotelwerkstatt DOM, Prof. John Rufener von der Peter-Hans-Frey-Stiftung, und Gaby Heeb, Leiterin des Hotels DOM in St. Gallen.

«ESSTHEATER» / Das Art Deco Hotel Montana Luzern wird zur Bühne. Nebst Kulinarischem wird Live-Kunst geboten. **THOMAS VASZARY**

Zwischen Lifestyle-Dinner und wilder Kurtisane

Die Suppe wird in der Küche serviert – von König Heinrich (Jürg C. Maier) höchst persönlich, weil die Mitarbeiter ihre gewerkschaftlich zugesicherte Essenspause geltend machen. Und Schneewittchens vergifteter Apfel wird für einmal der Königin direkt zum Verhängnis. Dazwischen vergnügten sich 80 Gäste am Esstheater oder Lifestyle-Dinner im Art Deco Hotel Montana in Luzern mit einer skurrilen Reise durch eine Märchenlandschaft. Regisseurin Esther Huss lädt nach ihrem Erfolg 1998 über Hochstapler in der Hotellerie diesmal mit «Winternachts-Traum» an den Hof König Heinrichs, wo eine Finanzkrise einschneidende Spuren hinterlässt. Fast das ganze Personal muss entlassen werden, was die Union Helvetia (UH) im wahrsten Sinne des Wortes auf den Plan ruft, denn UH-Zentralsekretär Karl Eugster muss als Gast tatenlos zusehen.

Foto: Fotostudio Wyss

ESSTHEATER

Die Suppe wurde in der Hotelküche serviert. Königin Lucrezia in voller Aktion, umgeben von Premieregästen.

KÖNIGLICHES INTERVIEW IM SCHLAFZIMMER

Während Aussteiger Prinz Charly (Kurt Bigger) sich von Queen Mom Geld geben lässt, um zusammen mit seiner Sandkastenliebe Cinderella (Antoinette Graf-Schmidli) einen Hanfladen zu eröffnen, flirtet Charlys Stiefmutter und Königin Lucrezia (Christine Lather) während eines Exklusivinterviews im Schlafzimmer mit dem überforderten Journalisten Paparazzo (Georg Pulver). Überhaupt: Die Königin hat es in sich. Die wilde Kurtisane gibt singend ihr voreheliches Liebesleben preis und kommandiert Karl Lager von Feld bei Deutschland (ex-Hotelier Hans K. Müller) vom Piano zur Abendrobe und zurück. Der Modeschöpfer und Major Musicus, Domus und Habitus in einer Person kann infolge der Sparmassnahmen nur noch sein bestes Stück, Claudia (Mirjam Ebnöther), die uneheliche Tochter der Königin, vorführen, was Paparazzo «schiffermässig» umhaut.

Und weil echter Adel verpflichtet, lässt es sich König Heinrich nicht nehmen, Hotelier Hans C. Leu («Giardino», Ascona) samt Begleitung als Lord After Eight und Lady Lipton zu titulieren. Aber auch «Montana»-Gastgeber Fritz A. Erni und Frau Maggie, Graf Tiffig und Gräfin Pressante, müssen leer schlucken. Schon über 80% aller Vorstellungen sind ausgebucht: Für 138 Franken wird aufgezeigt, wie an frequenzschwächeren Abenden die Verknüpfung von Hotellerie, Gastronomie und Kultur zu einem hautnahen Erlebnis werden kann. Dann nämlich, wenn der Besucher im Schlafzimmer der Königin unfreiwillig mit deren Unterwäsche in Berührung kommt.

«Winternachts-Traum», Esstheater im Art Deco Hotel Montana Luzern, ab 28. November bis 21. Dezember jeweils Sonntag, Montag und Dienstag, 138 Franken inkl. Apéro und 4-Gang-Menu, Telefon 041 410 65 65.

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

Christoph Rohn (36), wird neuer Direktor der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule Thun. Der bisherige HGF-Vizedirektor und Leiter des Schulbetriebs und der Finanzen unterrichtet bereits seit 2 Jahren Rechnungswesen und Rechtskunde in Thun. Rohn diplomierte an der Uni St. Gallen als Handelslehrer, leitete mehrere Jahre Projekte in der Erziehungsdirektion des Kantons Bern und unterrichtete gleichzeitig an Wirtschaftsgymnasien und kaufmännischen Berufsschulen. APK

Der Kurdirektor von Wengen, **Jost Brunner**, war von Herbst 1971 bis Ende Oktober 1999 in seinem Direktorenamt. Nun ist er in stiller Wahl zum neuen Gemeindepräsidenten von Lauterbrunnen gewählt worden. *SM*

Die Nachfolgerin von **Claudia Bonge** als Leiterin des Verkehrsbüros Obergoms in Oberwald heisst **Maria Imhof**. Sie stammt aus Blatten/Naters, ist 21-jährig und hat nach der Handelschule im Juni dieses Jahres ihre Ausbildungen. An der Schweizerischen Tourismusfachschule in Siders abgeschlossen. *GER*

ABONNEMENTE

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

Ich wünsche folgende Zahlungsweise:

☐ 1/1-jährlich sFr. 138.–
☐ 1/2-jährlich sFr. 82.–
☐ 1/4-jährlich sFr. 48.–

Alle Preise inkl. 2,3% MwSt.

Auslandpreise bitte anfragen.

Name:
Vorname:
Beruf/Position:
Firma:
Strasse/Nr.:
PLZ/Ort:
Telefon:

Bitte ausschneiden und einsenden an: ***hotel+tourismus revue htr***, Abonnemente, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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.

Herausgeber-Ausschuss:
Christian Hodler (Leitung), Toni Kaufmann (Verlag), Dr. Peter Kühler (Redaktion).

Redaktion:
Chefredaktion: Dr. Peter Kühler (PK).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Tourismus: Christine Künzler (CK), Felix Mauthofer (FM).
Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Thomas Vaszary (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 Ltiger.
Abonnemente: Anna-Lisa Casalucci, Dora Münger.
Stelleninserate: Dominik Chammartin, Fabienne Korous, Martin Wells.
Geschäftsanzeigen: Eva Burgi (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

Offizielles Organ für:
– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
– Food and Beverage Management Association (FBMA)
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Bustourismus
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
– Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

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

GÉRALD IMFELD / L'organisateur du Symposium international du tourisme de Sierre parle de l'accueil. **PAGE 2**

VAUD / Le Conseil d'Etat a mis en consultation un rapport sur l'enneigement artificiel. Réactions. **PAGE 3**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

IGEHO / Pascal Couchepin analyse le tourisme

Appel aux banques

Invité de marque de l'inauguration du salon de l'hôtellerie et de la restauration Igeho, le conseiller fédéral Pascal Couchepin s'est livré, la semaine dernière à Bâle, à une analyse de la branche touristique. Le tourisme suisse, estime-t-il, doit profiter du potentiel de croissance de la branche. Pour y parvenir, il doit jouer la carte de la qualité et des collaborations intersectorielles et transfrontalières. Cela lui permettra notamment de surmonter l'obstacle du niveau de prix relativement élevé de notre pays et des petites structures qui le caractérisent.

En accordant un crédit de 190 millions de francs en faveur de Suisse Tourisme, en libérant 17 millions de francs en faveur de l'innovation, la Confédération a montré son intention de soutenir le tourisme. Toutefois, a indiqué le chef du Département fédéral de l'économie publique, cette action à des limites. Et de faire alors un «appel aux banques» afin qu'elles s'intéressent davantage au tourisme, notamment pour l'aider à résoudre le problème de «l'indispensable renouvellement du parc hôtelier». *MH*

IGEHO / Un peu de tout, mais avec de l'ambiance

Tendances culinaires

La restauration devrait connaître ces prochaines années des changements en profondeur. S'exprimant lors de la cérémonie d'ouverture du salon Igeho, la semaine dernière à Bâle, David Bosshart, collaborateur de l'institut zurichois Gottlieb Duttweiler, a développé les dix principales tendances qui se dessinent dans la restauration.

On citera ainsi notamment le rôle omniprésent du facteur temps qui donnera toujours plus d'importance à la cuisine semi-apprêtée. La prise d'aliments se fera ainsi parallèlement à d'autres actes quotidiens. Les traditions culinaires internationales feront, par ailleurs, constamment l'objet de nouvelles interprétations.

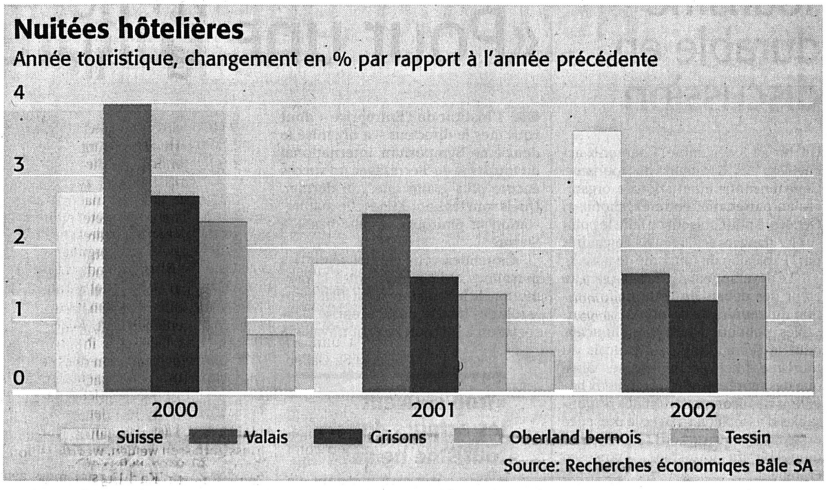
Toutefois, le point le plus important réside dans le fait que la restauration en elle-même comptera moins que l'ambiance dans laquelle celle-ci sera consommée. La tâche première du restaurateur sera dès lors d'offrir à ses clients une atmosphère et un environnement dont ils se souviendront et qui les feront revenir. *MH*

TOURISME SUISSE / Deux études le montrent, le tourisme suisse peut être optimiste. Toutefois, il a encore des lacunes à combler, notamment en matière d'investissements. **MIROSLAW HALABA**

L'optimisme est de mise pour les trois prochaines années

Les représentants des milieux touristiques qui ont pris part la semaine dernière à Bâle au «Forum Tourisme 2000», organisé dans le cadre du salon de l'hôtellerie et de la restauration Igeho, n'ont pas perdu leur temps. Les deux études présentées par l'institut de recherches économiques bâlois BAK – l'une consacrée aux prévisions conjoncturelles, l'autre à une comparaison touristique internationale – ont en effet livré des informations qui devaient les stimuler dans leurs activités professionnelles.

L'essentiel du message est que le tourisme suisse peut envisager l'avenir immédiat et le moyen terme avec optimisme. La «crise» de la première partie des années nonante, qui avait été marquée par un recul annuel des nuitées hôtelières de 2,5%, n'est plus qu'un mauvais souvenir. Le retournement de situation a eu lieu en 1997 et depuis lors la croissance n'a cessé de se manifester. Il en sera de même au cours des trois prochaines années, a indiqué le responsable du BAK, Christoph Koellreuter.



«FORTE» HAUSSE DE LA DEMANDE ÉTRANGÈRE

L'année 2000 se présente ainsi sous de bons auspices. La saison d'hiver, qui a connu un départ relativement précoce, devrait notamment profiter des manifestations marquant le passage dans le nouveau millénaire. La saison d'été devrait, pour sa part, être caractérisée par une «forte» demande étrangère, estiment les experts du BAK. Globalement, ces derniers prévoient une hausse des nuitées étrangères de 3% et une augmentation de la demande indigène de 2,4%. Cette progression devrait se répercuter également sur les recettes qui devraient croître de 4% à 15,1 milliards de francs.

L'étude du BAK prévoit, par ailleurs, une hausse des nuitées de 2% en 2001. Ce léger ralentissement devrait cependant être suivi par une nouvelle progression, soit 3,7%, en 2002, grâce à l'Expo.02 qui doit générer environ 0,6 million de nuitées.

Ces bonnes dispositions ne seront toutefois pas ressenties de la même manière dans toutes les régions du pays, estiment les experts du BAK. Ainsi, à moyen terme, ce sont les cantons du Valais et des Grisons qui devraient en profiter le plus. Une croissance stable est prévue dans l'Oberland bernois. Le tourisme tessinois, quant à lui, devrait connaître un taux de progression nettement inférieur à celui de la moyenne suisse.

INVESTISSEMENTS INSUFFISANTS

La deuxième étude, présentée à Bâle, était plus intéressante et plus réjouissante encore que la première, car elle montrait que le tourisme suisse avait amélioré sa position par rapport à ses principaux concurrents étrangers.

La branche a, bien sûr, profité de facteurs externes, telle que la reprise conjoncturelle dans les pays clients et de meilleures relations de change. Cependant, elle a fait aussi de notables efforts en matière de politique des prix afin d'être plus concurrentielle. La promotion de l'innovation et les mesures prises pour améliorer la qualité ont également joué un rôle dans le renouveau du tourisme suisse.

La bataille n'est pas gagnée pour autant. Loin de là. Les experts du BAK ont, en effet, relevé un certain nombre de faiblesses. Ils soulignent en effet que l'offre manque encore d'originalité et d'unicité et des efforts doivent encore être entrepris dans les domaines de l'hospitalité et de la qualité du service. Mais ce n'est pas tout. Le grand problème réside dans le niveau insuffisant des investissements pour l'amélioration des infrastructures. Et de citer l'hôtellerie et la restauration, ainsi que les remontées mécaniques. Un problème que la branche a identifié comme on a pu le voir ces dernières semaines avec la muliplication des discussions portant sur ce thème.

Label de qualité: une étape de plus

Une nouvelle étape a été franchie la semaine dernière à Bâle dans l'offensive du tourisme suisse pour la qualité.

Durant le «Forum du tourisme 2000», organisé dans le cadre du salon Igeho, douze entreprises, ont reçu le «Label de qualité II», marquant officiellement le passage à un stade supérieur du programme de qualité. Ces entreprises, toutes alémaniques au demeurant, ont, en fait, testé ce nouvel échelon élaboré par l'Institut de recherche sur le tourisme et les loisirs de l'Université de Berne et l'Académie Frey de Zurich.

Alors que le premier niveau est destiné, rappelons-le, à sensibiliser le personnel des entreprises touristiques à la qualité des services, le deuxième niveau s'attache au maintien de la qualité dans l'entreprise ainsi qu'à la qualité de la gestion. Le contrôle de la qualité se fait par sondage auprès des collaborateurs et auprès des clients et par le contrôleur anonyme. Une troisième étape doit conduire à une gestion totale de la qualité, «Total Quality Managenent», étape qui n'a pas encore été réalisée.

Le programme d'amélioration de la qualité, lancé par les organisations faîtières du tourisme suisse, a permis, jusqu'ici, à 380 entreprises d'obtenir le label de niveau I. D'autre part, 1912 moniteurs de la qualité ont été formés. Si le démarrage du programme a été relativement rapide dans les régions touristiques de Suisse alémanique et en Valais, l'entreprise s'est révélée plus laborieuse dans les cantons romands. Mais on ne désespère cependant pas. Quatre cours pour moniteurs de la qualité sont d'ores et déjà programmés pour l'an prochain: les 18 et 19 avril à Genève, les 26 et 27 avril à Martigny, les 20 et 21 septembre à Yverdon et les 27 et 28 septembre à Fribourg. *MH*

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

htr
Tout sur Internet et les bénéfices nets.
Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

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

VOYAGES / Séjour des Suisses à l'étranger

Légère hausse

Les séjours des Suisses à l'étranger ont connu une légère augmentation 1998 selon les données publiées cette semaine par l'Office fédéral de la statistique (OFS). Quelque 12,5 millions de passages à la frontière ont été enregistrés l'an dernier ce qui correspond à une progression de 0,1% par rapport 1997. L'OFS précise que ces chiffres restent très en deçà de la tendance mondiale qui voit les voyages internationaux bondir de 2,5%.

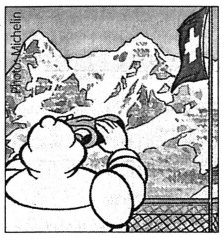
L'Europe représente la principale destination de voyage des Suisses. Elle a été choisie dans 86% des cas, loin devant les Amériques (6,6%), l'Asie (4,1%), l'Afrique (3%) et l'Océanie (0,5%). La France reste le pays étranger le plus visité devant l'Italie qui souffle la deuxième place à l'Espagne. Toutefois, rappelle l'OFS, la Suisse reste la destination de vacances la plus prisée des Helvètes. *BS*

«GUIDE MICHELIN» / L'édition 2000 va paraître

Sortie le 9 décembre

C'est dans un «Bib Gourmand», en l'occurrence le Restaurant de L'Epée à Fribourg, que sera présentée le 9 décembre la version actualisée du «Guide Michelin 2000» pour les hôtels et les restaurants.

Catégorie récente, le «Bib gourmand» signale par un Bibendum les restaurants qui proposent «des repas soignés à prix modéré», soit une fourchette comprise entre 30 et 50 francs. *BS*



Bibendum chez les Helvètes.

BIENNE / Congrès, Tourisme et Sport

Prestations examinées

La société Congrès, Tourisme et Sport (CTS SA) de Bienne a surmonté avec succès le contrôle de ses prestations par l'exécutif. Prestataire de services, CTS est issu de la transformation en 1997 du Palais des Congrès et de ses annexes (stade de glace, plages et casino, entre autres) en société anonyme. La ville en est l'unique actionnaire et un contrat l'oblige à effectuer un contrôle annuel des prestations de la société.

S'il relève «une meilleure exploitation des structures» avec un chiffre d'affaires de 14,7 millions en 1998, le rapport du conseil municipal indique aussi que CTS a perçu indûment une somme d'environ 200 000 francs de la ville. Le document n'exige toutefois pas un remboursement, car selon lui CTS a en fait bon usage. Le rapport doit encore recevoir l'aval du législatif communal. *ats/BS*

CHAMONIX / Premiers Sommets du tourisme

Tourisme durable en discussion

Du 1er au 3 décembre, Chamonix accueillera les Sommets du tourisme. Cette rencontre internationale, organisée en partenariat entre Chamonix et Genève, a pour objectif de faire le point sur les dangers écologiques engendrés par l'explosion du tourisme de masse.

Le développement durable sera au cœur des débats de cette manifestation qui réunira de nombreux responsables politiques suisses et français, dont la secrétaire d'Etat français du tourisme, Michelle Demessine, ainsi que des représentants des milieux hôteliers, des économistes et des responsables d'associations, avec la présence du secrétaire général de l'Organisation mondiale du tourisme, Francesco Frangialli.

JALONS D'UNE NOUVELLE CULTURE

Le professeur Peter Keller posera le cadre de réflexion de ce premier sommet qui s'est fixé pour objectif de poser les jalons d'une nouvelle culture touristique. L'économiste autrichien Egon Smeral étudiera les possibilités et les limites d'une croissance touristique sans gaspillage, ni pollution. L'Allemand Peter Zimmer fera le point sur le management écologique des entreprises dépendantes du tourisme. Paul Dubrule, cofondateur d'Accor, parlera du tourisme durable en tant que défi pour les hôteliers. Philippe Moisset, directeur de l'Agence française d'ingénierie touristique, se demandera si, face à la complexité du système touristique, on peut encore gérer la durabilité du développement touristique. Simon Balderstone viendra présenter les mesures écologiques introduites dans la réalisation des Jeux olympiques organisés à Sydney en l'an 2000.

Ces trois jours de débats, tables rondes et ateliers, se clôtureront par la Déclaration de Chamonix Mont-Blanc pour un tourisme durable. Par ailleurs, un Réseau mondial d'information et d'échange d'expériences sur le tourisme durable sera créé. *VT*

Informations auprès du Secrétariat des Sommets du tourisme de Chamonix Mont-Blanc, BP 89, F-74 402 Chamonix Mont-Blanc – Tél. +33 450 53 24 01. Programme détaillé sur Internet : www.sommets-tourisme.org

SIERRE / Tisser des liens entre les différents acteurs touristiques: voilà le rôle dévolu au Symposium international du tourisme. Entretien avec sa cheville ouvrière, Gérald Imfeld. **INTERVIEW: DANIELLE EMERY MAYOR**

«Pour une culture du tourisme»

L'Institut de l'Entreprise – dont vous êtes le directeur – a organisé le deuxième Symposium international du tourisme de Sierre, avec un succès encore plus grand que l'an dernier. Quels sont les buts d'une telle manifestation et pourquoi est-elle basée à Sierre?

Ce rendez-vous annuel réunit les personnes qui s'intéressent à la promotion de leur région. C'est justement le rôle de l'Institut de l'Entreprise. L'association à but non lucratif travaille à stimuler l'esprit d'entreprise et la création, afin de promouvoir des actions novatrices. «Que faire pour dynamiser le tourisme?», voilà la question générale à laquelle tente de répondre le Symposium. Si nous avons choisi de l'organiser à Sierre (cette année à Crans-sur-Sierre pour des raisons de locaux), c'est parce que cette ville se trouve à la frontière linguistique, proche des régions alpines voisines ainsi que du reste de la Suisse. C'est aussi parce qu'on y a trouvé un accueil particulièrement propice à l'organisation d'une telle manifestation, tant par la ville que par l'Etat du Valais.

«Trop souvent les acteurs du tourisme ne se connaissent pas.»

Comment sont choisis les thèmes du Symposium?

L'année dernière, nous nous étions interrogés sur les possibilités de financement pour les infrastructures touristiques. Cette année, les participants ont réfléchi à la stratégie qui s'impose pour nos Alpes, afin que chacun, à sa place, puisse jouer un rôle efficace.

La présence du professeur Peter Keller, secrétaire d'Etat à l'Economie et président du Conseil de patronage du Symposium, nous permet de bien nous positionner et de ne pas faire de doublons avec d'autres manifestations qui aborderaient des questions allant dans le même sens. Une fois le concept défini – celui de l'an prochain se dessine déjà aujourd'hui – il faut le construire, et cela se fait autour des personnes qui interviennent dans les débats. Nous voulons développer une véritable culture du tourisme, permettre aux gens de se rencontrer. Car on constate que trop souvent les acteurs du tourisme ne se connaissent pas. Le Symposium, c'est aussi l'occasion de découvrir les expérience faites de l'autre côté de la frontière. En partageant ses idées avec d'autres, on les renforce et on découvre parfois que celles-ci rencontrent un certain écho et méritent d'être développées.

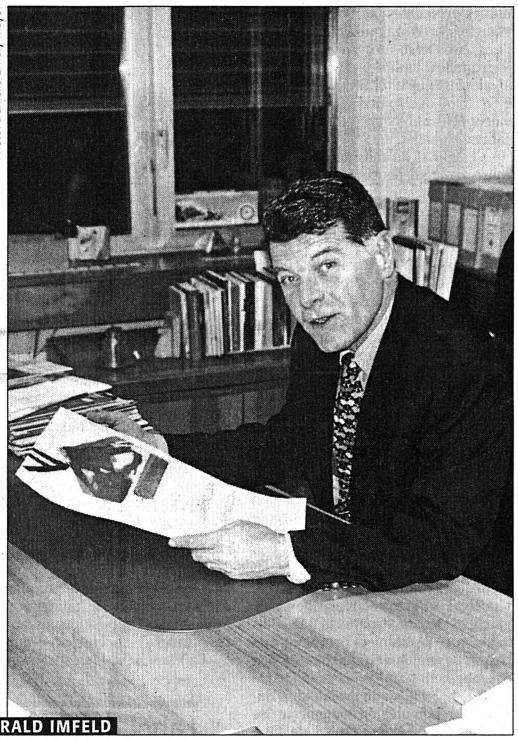


Photo: Danielle Emery Mayor

GÉRALD IMFELD

«Que faire pour dynamiser le tourisme?», voilà la question générale à laquelle tente de répondre le Symposium international du tourisme dont Gérald Imfeld dirige l'organisation.

Qui participe à ce Symposium?

Ce sont des gens des offices du tourisme, des remontées mécaniques, des hôteliers, des banquiers, des personnes venant des hautes écoles, de la politique, etc. Cette année, il faut signaler qu'environ 80 étudiants de l'Ecole suisse du tourisme ont assisté au Symposium, comme auditeurs. A part ces derniers, les participants au Symposium sont des décideurs ou des acteurs influents du tourisme, des gens qui travaillent sur le terrain. Ils viennent sur invitation des sponsors (ndlr: la participation au Symposium est gratuite). Les différentes sociétés qui apportent leur soutien financier démontrent qu'elles croient au tourisme. Les sponsors sont de vrais partenaires: cette manifestation leur permet d'inviter leurs clients et de profiter de la plate-forme d'échanges qu'est le Salon des sponsors. En outre cette année, différentes régions sont venues avec les produits de leur terroir. Un projet réalisé avec les Chambres d'agriculture, dans le but de réfléchir à une meilleure utilisation des produits AOC dans l'offre touristique.

Vendre les produits du terroir on-line

«Le Symposium englobe dans son concept le prix à l'initiative touristique: le Soleil d'Or. Nous avons reçu 14 dossiers pour cette première édition. Le jury a retenu un projet de magasin virtuel pour les produits AOC. Le prix veut contribuer à développer les synergies entre les régions des Alpes, il veut aussi démontrer que des projets tout à fait novateurs peuvent s'implanter dans la région alpine et se développer, car ils y trouvent les compétences nécessaires», explique Gérald Imfeld. Deux jeunes étudiants de l'Ecole d'Ingénieurs du Valais, V. Jacquier et C. Overmeer, reçoivent 10 000 francs qui contribueront à les aider à créer une société de vente de produits AOC des Alpes latines par le biais d'Internet. Les lauréats bénéficieront, pour un montant équivalent, du soutien d'experts de centres de compétences pour la mise en œuvre de leur projet. Après une étude de faisabilité et des moyens à mettre en place, le projet devrait se réaliser et intensifier la stratégie touristique qui se met en place en Suisse et dans les régions frontalières. «Ce qui est novateur dans le projet de ces jeunes étudiants, se félicite Gérald Imfeld, c'est que pour la première fois on veut faire la promotion de produits AOC au niveau des Alpes latines. Jusqu'ici, la promotion des produits du terroir se faisait surtout au niveau régional.» *DEM*

IMMOBILIER

A louer
plein centre de Martigny (VS)
hôtel garni
60 lits.
Tout de suite ou à convenir.
tél. 027 722 11 49,
tél. 079 628 20 56.
P 120460/394060

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
118241402338

htr
Tout sur le Röstigraben et l'Apfelstrudel.
Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

GRUYÈRE / Agriculture, folklore et tourisme

Une grande Poya 2000

Du 12 au 14 mai prochain, se déroulera la Poya d'Estavannens, un événement qui s'annonce d'ores et déjà exceptionnel au tournant du millénaire, après les éditions de 1956, 1960, 1966, 1976 et 1989.

Sous l'égide de l'Association gruyérienne pour le costume et les coutumes et la présidence du journaliste fribourgeois Raymond Gremaud, ce grand rendez-vous de l'agriculture, du folklore et du tourisme comprendra plusieurs manifestations sous le thème de la rencontre des troupeaux et des hommes: présentation de 34 races de l'aurochs à la race Holstein, marché folklorique avec des produits fermiers et du terroir de 34 régions d'Europe, musiques et danses traditionnelles, messe en patois, prélude à la montée à l'alpage et grand cortège. Des dizaines de milliers de personnes sont attendues pour l' occasion. *JS*

MOLÉSON / Futures infrastructures d'animation

Centre aquatique

Le nouveau plan de quartier «Moléson 2010», adopté récemment par les autorités, comprend plusieurs projets de développement pour la station intégrée gruyérienne. La mode étant aux centres aquatiques, Moléson-sur-Gruyères se proposer de créer, dans un délai de trois à cinq ans, une petite «bulle tropicale» abritant piscine à vagues, toboggans et autres attractions du même type.

Il ne s'agit cependant pas de copier les autres parcs similaires comme Aquaparc, mais de diversifier les équipements et les animations l'année durant, tout particulièrement en hiver.

Ce projet est assorti d'un plan prévoyant de porter la capacité de la station de 1500 à 2500 lits en hôtellerie et en parahôtellerie. L'investissement global oscillera entre 70 et 80 millions de francs. *JS*

BERNE / Encouragement au cyclotourisme

La petite reine choyée

Le canton de Berne entend promouvoir la bicyclette en tant que moyen de transport écologique et touristique. A cet effet, il a fixé une nouvelle conception directrice appelée «Option vélo» qui comprend des aménagements destinés à intégrer le vélo dans le trafic et le renforcement de la sécurité des cyclistes.

Cette politique englobe également le cyclotourisme en reconnaissant comme réseau de base le réseau national d'itinéraires de la fondation «La Suisse, pays du cyclisme».

Cette volonté de développer le vélo ne fait que confirmer une orientation bien établie de ce côté-ci de la Sarine. Dernièrement encore, le gouvernement bernois avait décidé d'accorder une subvention de 885 000 francs pour compléter le réseau d'itinéraires à vélo du Seeland dans la perspective de l'exposition nationale. *BS*

JEUX OLYMPIQUES / La candidature valaisanne n'aura de loin pas été inutile

Positif pour le tourisme

L'aventure de Sion 2006 a duré 1464 jours pour s'éteindre le 19 juin. L'Association pour les Jeux olympiques d'hiver (AJOH) a officiellement été dissoute le 10 novembre dernier, laissant un bénéfice de 1,15 million de francs. Le rapport final (disponible en français et en allemand à l'adresse Internet www.swiss-sport.ch) explique les raisons de l'échec, mais aussi les retombées positives.

LARGE SOUTIEN NATIONAL

Du point de vue économique, la candidature aura été pendant deux ans une PME employant jusqu'à une trentaine de personnes et générant un chiffre d'affaire proche de 25 millions de francs.

L'engagement des sponsors a provoqué des investissements induits qui permettent de pratiquement tripler cette somme. La candidature, précise le rapport, a démontré qu'un projet intéressant et bien ficelé est susceptible de décrocher des financements auprès des centres de décision de Suisse alémanique.

Du point de vue touristique, outre le fait que la candidature aura constitué une formidable vitrine et une extraordinaire campagne de promotion, elle a aussi revitalisé les collaborations entre stations et entre partenaires touristiques.

«Rétrospectivement, on peut toutefois sans doute regretter qu'une organisation comme Suisse Tourisme n'ait pas plus profité de l'effet booster que générait Sion 2006.» Le rapport remarque que la candidature est parvenue à faire passer le message qu'un grand événement ne favorise pas seulement les sites directement concernés, mais offre aussi un impact positif à l'ensemble de la région.

350 000 FRANCS DURABLES

La Fondation Sion 2006 pour le développement durable des régions de montagne reçoit une importante part du bénéfice, soit 350 000 francs qui serviront à soutenir des projets, dont certains toucheront de près ou de loin au tourisme.

Handi 2000, les championnats du monde pour handicapés qui se dérouleront en début d'année à Anzère et à Crans-Montana, touchent 200 000 francs (dont la moitié sert à l'action socio-éducative en faveur des écoles suisses).

Par ailleurs, 100 000 francs sont attribués à la future équipe qui défendra les couleurs helvétiques lors des JO de 2006 à Turin. Enfin, 50 000 francs sont finalement versé au projet Sport-Etudes du canton du Valais. Le solde du bénéfice sera attribué par les membres du bureau d'exécution nommé pour régler la liquidation de l'association. *DEM*

VAUD / Dans un rapport qui vient d'être mis en consultation, le Conseil d'Etat propose des règles pour le recours à l'enneigement artificiel. **JEAN-JACQUES ÉTHENOZ**

Des canons à neige, oui mais...

Le Département des infrastructures du canton de Vaud à mis en consultation la semaine dernière un document fixant les conditions-cadres d'implantation de canons à neige sur son territoire. Intitulé «Principes et critères de planification de l'enneigement artificiel dans les Alpes et les Préalpes vaudoises» le rapport est mis en consultation auprès des communes, de différents services cantonaux, des partis et des milieux économiques jusqu'au 15 janvier 2000. Il devrait déboucher, cet hiver encore, sur des directives du Conseil d'Etat à l'intention des stations qui mettront un terme au moratoire actuellement en vigueur.

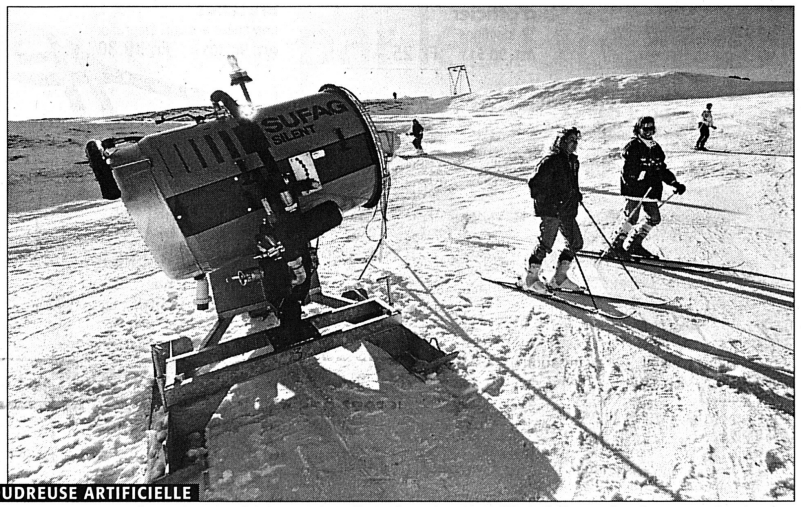
Cependant, «aucun projet ne devrait être autorisé cet hiver, a précisé le conseiller d'Etat Philippe Biéler en annonçant la publication du document, mais dès l'hiver prochain cela sera vraisemblablement le cas, sachant que les stations planchent en parallèle sur leurs projets.»

LES STATIONS ALPINES SATISFAITES

Dans ces stations, où on attendait ce rapport depuis plusieurs mois déjà, on l'imagine bien, c'est la satisfaction. A Villars, (20 hectares de pistes et de liaisons sont concernées contre 4 actuellement), on souligne la «bonne vue d'ensemble d'un projet qui tord le cou à certains clichés énergivores».

Satisfaction également à Leysin à laquelle ce même Département des infrastructures avait refusé il y a un peu plus d'un mois un projet d'enneigement de culture devant assurer la liaison jusqu'à la station – on y criait à la «négation des souhaits d'une communauté locale». Là, si l'ensemble des projets devaient être retenus, la surface des pistes artificielles devraient passer de 1,4 à 17 hectares. Un chiffre qui permettra à l'Office du tourisme d'enfin mieux se positionner sur les marchés extérieurs. «Comment, a toujours souligné Thierry Jeanningros, directeur de l'Office du tourisme, faire valoir nos atouts face à des grands domaines étrangers voisins qui annoncent comme premier argument marketing le nombre de canons à neige (gage de praticabilité des pistes assurée) dont ils disposent.»

Photo: Markus Senn



POUDREUSE ARTIFICIELLE

A court ou moyen terme, les stations vaudoises prévoient d'investir quelque 33 millions de francs dans les canons à neige.

A moyen terme et sur les domaines concernés (Les Diablerets, Rougemont, Château-d'Œx le sont également) la surface enneigée artificiellement devrait atteindre 77 hectares, contre 11,5 actuellement. Une surface qui représente 5,7% des domaines skiables, près de 10% des pistes régulièrement damées. A titre d'exemple, en 1997, la surface de neige de culture en Suisse (745 hectares) ne représentait que le dixième de celle de l'Autriche et dans les Dolomites italiennes, certains domaines skiables sont enneigés artificiellement jusqu'à 70%. Les investissements globaux pour la construction des installations vaudoises prévues à court et à moyen terme sont évalués à 33 millions de francs.

CE QUE CONTIENT LE RAPPORT

Le rapport mis en consultation propose des principes généraux d'aménagement qui sont l'égalité de traitement, le respect des contraintes climatiques et la viabilité des projets. Les principes environnementaux à respecter sont une consommation d'eau et d'énergie respectueuse de l'environnement, la protection des sources et des milieux naturels et la limitation des nuisances sonores. La planification au niveau local devra se faire par le biais d'un plan d'affectation partiel permettant de garantir une vision d'ensemble et d'effectuer une pesée des intérêts locaux. Quant à la viabilité des projets, elle sera jugée par les preuves que pourront fournir les sociétés de remontées mécaniques que les charges d'exploitation des installations seront couvertes par les recettes supplémentaires.

Rappelons qu'il est mis en consultation jusqu'au 15 janvier 2000. Il est accessible sur le site web du Département des infrastructures www.dinf.vd.ch, à la rubrique «Actualités».

VALAIS / Le Prix Tourisme et Qualité Sommet 99 a été remis à la station anniviarde pour son site consacré à la découverte de l'astronomie. **DANIELLE ÉMERY MAYOR**

Saint-Luc, star des attractions

En 1986, la comète de Halley a fait se déplacer nombre de curieux, le nez dans les étoiles, sous le ciel anniviard notamment. A Saint-Luc, on a décidé d'en faire plus et de transformer cette observation d'une nuit en atout touristique.

DÉCOUVRIR UNE RÉGION, LE NEZ DANS LES ÉTOILES

Presque quatorze ans plus tard, le fondateur de l'observatoire François-Xavier Bagnoud et du chemin des planètes de Saint-Luc, Jean-Claude Pont, a reçu le Prix Tourisme et Qualité Sommet 99. La première soirée d'astronomie appliquée sur les pentes de Tignousa est vite devenue un rendez-vous régulier. Petit à petit,on songe à créer un chemin des planètes. L'investissement se monte à 250 000 francs. Le succès remporté lors de l'inauguration le 4 août 1989, avec un spectacle son et lumière auquel assistent 2200 spectateurs, laisse présager du bien-fondé touristique de cette attraction grand public. Jour après jour, des centaines de visiteurs viennent découvrir la représentation du système solaire au fil d'un chemin de six kilomètres, pour évoquer un parcours d'un million de kilomètres dans la constellation. Soit environ trois heures de marche.

DIVERSIFICATION DE L'OFFRE TOURISTIQUE

L'astronomie devient la spécialité de la station anniviarde. En août 1995, on inaugure l'observatoire François-Xavier Bagnoud, à 2200 mètres d'altitude. Le coût global de la construction s'est monté à 1,3 millions de francs. Même si près de 6000 visitent chaque année le site, les frais d'exploitation chiffrés à 110 000 francs ne parviennent pas à être couverts. Le montant de 10 000 francs encaissé grâce au 14e prix Tourisme et Qualité n'aidera pas vraiment à éponger la dette de 300 000 francs, mais cette récompense prouve que certains rêves de passionnés peuvent plaire aux touristes et compléter l'offre de façon originale. «La palette des candidats de cette année démontre l'immense diversité des activités touristiques que le Valais peut offrir», a commenté Jérémie Robyr, président de Valais Tourisme.

Articles «Fleur d'or authentique» de Suisse Tourisme.

Parapluie Fleur d'or
Parapluie automatique, tissu en nylon, manche en bois, pointe et poignée
Art. 90 406 **Fr. 35.–**

Parapluie de poche Fleur d'or
avec tissu en nylon, plié dans un étui noir
Art. 90 407 **Fr. 29.80**

Chemise sport élégante
Denim, 100% coton

Art. 90 230 S	small	
Art. 90 230 M	medium	
Art. 90 230 L	large	
Art. 90 230 XL	X-large	**Fr. 59.–**

Montre suisse Fleur d'or
Fabrication suisse, étanche jusqu' à 30 mètres, 1 an de garantie
Art. 91 001 **Fr. 98.–**

Montre suisse de poche avec chaîne
Avec pin's Fleur d'or authentique, qualité suisse, dans un étui en velours
Art. 91 002 **Fr. 128.–**

Porte-clés
Art. 90 405 **Fr. 17.50**

Pin's Fleur d'or

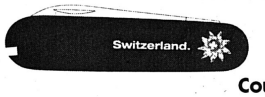
Art. 90 000	une pièce	**Fr. 6.50**
Art. 90 010	Set de 3 pièces	**Fr. 15.–**
Art. 90 011	Set de 6 pièces	**Fr. 25.–**
Art. 90 012	Set de 12 pièces	**Fr. 45.–**

Casquette de baseball
en coton, tour de tête réglable à l'arrière
Art. 90 301 **Fr. 18.–**

Nécessaire pour écrire, 2 pièces
1 stylo bille et 1 stylo encre dans une jolie boîte métallique
Art. 90 503 **Fr. 29.80**

Cravate
Cravate en microcrêpe avec motifs Fleur d'or
Art. 90 304 **Fr. 69.–**

Epingle de cravate
Art. 90 404 **Fr. 17.50**



Couteau suisse d'officier
12 fonctions
Art. 90 511 **Fr. 25.–**

Bretelles
imprimées à motifs Fleur d'or
Art. 90 305 **Fr. 39.80**

Bonnet en tricot Fleur d'or
double, à revers, 50% acrylique, 50% laine
Art. 90 307 **Fr. 29.80**

Couteau suisse pour dames
5 fonctions
Art. 90 502 **Fr. 16.80**

Sac en coton
Art. 90 505 **Fr. 7.50**

Sweat-Shirt
WHALE 1400, 65% coton, 35% polyester

Art. 90 221 S	small	
Art. 90 221 M	medium	
Art. 90 221 L	large	
Art. 90 221 XL	X-large	**Fr. 49.–**

Autocollant Fleur d'or

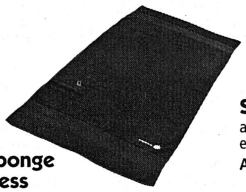
105 mm:		
Art. 95 001	une pièce	**Fr. 1.–**
Art. 95 006	Set de 10 pièces	**Fr. 8.50**
Art. 95 007	Set de 25 pièces	**Fr. 20.–**
Art. 95 008	Set de 50 pièces	**Fr. 37.50**
175 mm:		
Art. 95 002	une pièce	**Fr. 1.50**
Art. 95 009	Set de 6 pièces	**Fr. 7.50**
Art. 95 010	Set de 12 pièces	**Fr. 13.50**
Art. 95 011	Set de 24 pièces	**Fr. 25.–**
355 mm:		
Art. 95 003	une pièce	**Fr. 3.–**
Art. 95 012	Set de 3 pièces	**Fr. 7.50**
Art. 95 013	Set de 6 pièces	**Fr. 13.50**
Art. 95 014	Set de 12 pièces	**Fr. 25.–**

Parka confortable

Art. 90 005 S	small	
Art. 90 005 M	medium	
Art. 90 005 L	large	
Art. 90 005 XL	X-large	**Fr. 59.–**

T-Shirt
SWITCHER/WHALE
100% coton, 145 gm²

Art. 90 121 S	small	
Art. 90 121 M	medium	
Art. 90 121 L	large	
Art. 90 121 XL	X-large	**Fr. 19.80**



Sac pour le shopping
avec poche intérieure et extérieure et longues anses
Art. 90 506 **Fr. 35.–**

Serviette éponge pour le fitness
67x140 cm, 100% coton
Art. 90 308 **Fr. 39.80**

Mini-trousse de toilette
Art. 90 504 **Fr. 14.80**

Socquettes Fleur d'or (1 paire)

Art. 90 403 S	Pointure 39–41	**Fr. 8.–**
Art. 90 403 M	Pointure 42–43	**Fr. 8.–**
Art. 90 403 L	Pointure 44–45	**Fr. 8.–**

Banane
en tissu résistant, deux poches zippées plus une petite poche extérieure
Art. 90 004 **Fr. 19.50**

Sac à dos
nylon résistant, renforcé, ultraléger, sangles rembourrées, avec poignée, courroie supplémentaire pour l'utiliser comme sac à bandoulière
Art. 90 001 **Fr. 29.90**

Foulard
65x65 cm, imprimé, 100% polyester
Art. 90 306 **Fr. 59.–**

Sac de sport
nylon résistant, renforcé, double fond, peut aussi être utilisé comme sac à dos
Art. 90 002 **Fr. 39.80**

COMMANDE
Tél. 031 370 41 11
FAX 031 370 42 99

www.switzerlandvacation.ch

Hotel-Boutique
c/o Société suisse des hôteliers
Monbijoustrasse 130, Case postale
3001 Berne

Adresse: _____

_____

_____

_____

Personne de contact: _____

Téléphone: _____ Téléfax: _____

Date: _____ Signature: _____

Groupe 1	dès 50 p.	dès 100 p.	dès 500 p.	dès 1'000 p.
Pin's Epingle de cravate Porte-clés Autocollant	45% (ohne Set-Angebote)	50%	55%	60%
Groupe 2	**dès 10 p.**	**dès 25 p.**	**dès 100 p.**	**dès 250 p.**
Autre assortiment	10%	15%	20%	25%

Montant minimum de la commande
Suisse: Fr. 20.–, sinon supplément pour frais administratifs: Fr. 5.–
Etranger: Fr. 200.–, sinon supplément pour frais administratifs Fr. 25.–

Conditions: TVA incluse, payable net à 30 jours, les frais de port et d'emballage seront facturés séparément.

Shop

copyright switzerland tourism.
www.switzerlandvacation.ch

GENÈVE / Premiers pas en Suisse romande pour l'ex-SSG

Passaggio s'implante à Balexert

Deux semaines après avoir dévoilé son nouveau nom et sa nouvelle stratégie, Passaggio Holding – ex-SSG Société suisse des wagons-restaurants – ouvrira le 27 novembre ses premiers établissements en Suisse romande. Le centre commercial Balexert de Genève accueillera en effet trois lieux de restaurations. Le trio se composera d'un Passaggio Restaurant (l'un des quatre concepts avec le Passaggio Swiss Restaurant, le Passaggio Snack, le Passaggio Caffè imaginés par l'entreprise), d'un Asia Restaurant et d'un News Bar. Ce dernier disposera d'un grand écran où défileront des extraits des films diffusés au Ciné Village voisin.

«Jusqu'en avril 2001, nous prévoyons d'ouvrir des établissements au Buffet de la Gare de Genève, à Pringy (FR), et dans les futurs restoroutes de Bavois (VD) et de Lully (FR)», précise Guy Pernet, responsable pour Passaggio de la région romande. A terme, Passaggio n'exclut pas de s'implanter en Valais, dans le Jura et à Neuchâtel, territoires encore vierges de toute enseigne du groupe.

Peu à peu, toutes les entreprises ex-SSG seront transformées suivant les concepts de Passaggio, c'est-à-dire une restauration rapide combinant le «take away», le self-service, le restaurant classique, le café et l'épicerie. *BS*

YVERDON / Vice-président de Perrier Vittel invité

Rencontres Hesta

Torben Kaad Friis Senior, vice-président de Perrier Vittel, sera l'invité le 26 novembre des deuxièmes Rencontres Hestia, organisées cette année au Grand Hôtel des Bains d'Yverdon. Dans sa conférence intitulée «Eau minérale: gestion de l'image et de la marque», il s'entretiendra de ce marché particulier, des difficultés de garantir un produit à la qualité parfaite et des stratégies de marketing. Cet exposé concerne particulièrement la ville d'Yverdon-les-Bains qui est associée à l'eau minérale Arkina. Les Rencontres se tiennent à l'initiative de la Fondation Hesta présidée par l'ancien Conseiller fédéral René Felber. Elle ont pour but d'amener la réflexion sur des thèmes liés à l'environnement en général et à l'eau en particulier. *BS*

Renseignements et inscription auprès de l'Association de développement du Nord vaudois Tél. 024 425 55 21.

Genève: six entreprises de qualité

Labels du tourisme suisse. Six entreprises genevoises ont obtenu le niveau 1 du label de qualité du tourisme suisse. La cérémonie a eu lieu le 11 novembre à Genève. Les récipiendaires sont l'Hôtel de Berne, l'Hôtel Edelweiss Manotel, l'Hôtel Le Montbrillant, l'Hôtel Mövenpick ICC, MCI Group SA et Genève Tourisme. Vingt entreprises genevoises avaient suivi le cours d'introduction. *ats/BS*

LETTRES DE LECTEURS

Au sujet de l'article consacré à Peter Bodenmann, «l'hôtelier à l'invective facile», paru dans le numéro 42 de l'hôtel + tourismus revue

Dans votre numéro du 21 octobre 1999, vous avez critiqué la prolixité avec laquelle Peter Bodenmann prodiguait ses conseils en matière de gestion hôtelière… Il me semble cependant que la «petite innovation» d'une tirelire placée à la réception – afin que les clients qui se servent dans le minibar placé à l'étage paient librement le prix qu'ils estiment juste – est un peu plus que moyennement originale. En effet, par ce biais, ce ne sont pas les employés de l'hôtel qui se font injustement réprimander par leurs supérieurs lorsqu'un client ne déclare pas ses consommations. Il s'agit plutôt d'un appel à l'honnêteté du client qui, en même temps, soulage le personnel de service et le réceptionniste de deux charges: le contrôle et l'encaissement des boissons du minibar qui peuvent facilement devenir la source d'un conflit superflu entre l'employé et son supérieur…

Monika Schermann, Emmenbrücke

Réd. Nous partageons entièrement l'avis de cette lectrice en ce qui concerne l'installation d'une tirelire afin que les clients règlent les consommations qu'ils ont prises dans le minibar. C'est bien parce que cette idée est «un peu plus que moyennement originale» que nous l'avions mentionnée dans notre article. *LM*

MÉLI-MÉLO

L'Hôtel de l'Ours revit à Sugiez (FR). Environ un quart de siècle après sa mise en sommeil, l'Hôtel-restaurant de l'Ours, à Sugiez, dans le Vully fribourgeois, a repris du poil de la bête… Cette entreprise familiale dirigée par Thérèse et Werner Rätz s'ouvre en plusieurs phases. Aujourd'hui, un restaurant-bistro, un bar, une salle de banquets (80 places) et une vinothèque (vins du Vully et collection privée de vins étrangers) sont en place. Au printemps 2000, viendront s'y ajouter un restaurant gastronomique, une terrasse, un jardin avec étang et une dizaine de chambres, avec accès à une piscine couverte. Enfin, au cours de l'automne 2000, un musée du vin devrait venir compléter l'ensemble. *JS*

Brasserie-hôtel à Posieux (FR). Relais de poste depuis 1752, puis auberge de village et relais routier, la Croix-Blanche, à Posieux, près de Fribourg, neuf ans après l'incendie qui l'avait entièrement détruite, est devenue une brasserie-hôtel originale et attractive. La Croix-Blanche version 2000 comporte non seulement trois chambres (prémices peut-être d'une résidence hôtelière annexe), un restaurant, un café et plusieurs salles, mais aussi une étonnante micro-brasserie. Celle-ci dispose, dans le décor, de deux grandes cuves de fabrication qui produisent des bières traditionnelles sous l'appellation «BBB», du nom du propriétaire des lieux, Bernard Buchilly, qui a investi six millions de francs dans l'affaire. *JS*

FORMATION CONTINUE / Les offices régionaux de placement (ORP) peuvent offrir des services très intéressants aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. **LAURENT MISSBAUER**

«Hôteliers, utilisez davantage les possibilités offertes par les ORP!»

Rares sont les hôteliers et les restaurateurs qui n'ont pas une anecdote plus ou moins cocasse à raconter sur quelques-unes des expériences qu'ils ont eues avec des demandeurs d'emploi envoyés par les offices régionaux de placement (ORP). On a pu le vérifier une nouvelle fois lors des neuvièmes Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme qui se sont déroulées du 8 au 11 novembre au Grand Hôtel des Endroits à La Chaux-de-Fonds. La dernière journée de ces rencontres était en effet consacrée aux offices régionaux de placement et Laurent Kurth, chef du service de l'emploi du canton de Neuchâtel, qui avait été invité à cette occasion, a dû faire face à un certain nombre de remarques plus ou moins virulentes de la part des participantes.

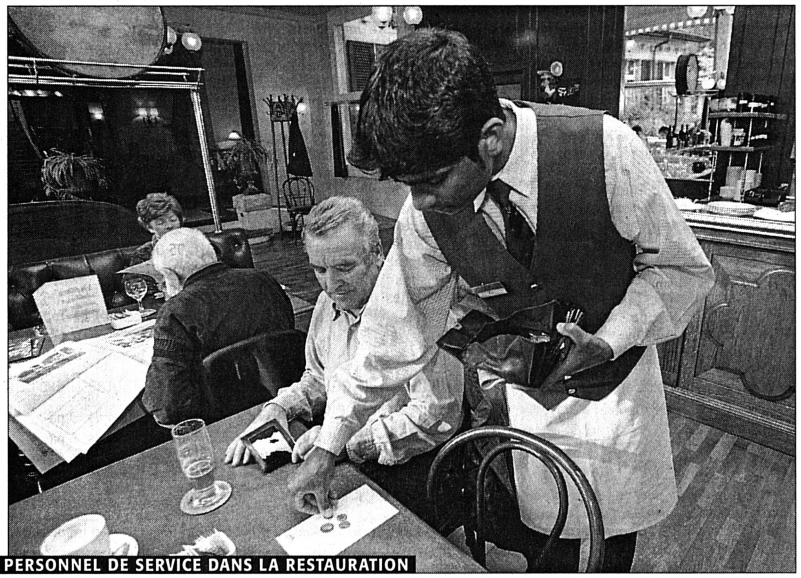
Verena Riba, de l'Hôtel des Chasseurs à Enges (NE), s'est ainsi plainte qu'une personne proposée par l'ORP avait décliné son offre de travail car la période proposée correspondait à celle des vacances scolaires. Une autre participante a évoqué le cas d'un demandeur d'emploi qui lui a fait faux bond à la dernière minute en prétextant avoir soudainement mal au dos. «Un autre demandeur d'emploi envoyé par l'ORP a refusé de travailler chez moi à midi parce que, à ces heures-là, il préférait manger avec ses enfants», a-t-elle ajouté.

Quant à Ghislaine Salda, de l'Hôtel Chavannes-de-Bogis, dans la localité vaudoise du même nom, elle a évoqué le cas de personnes qui avaient été proposées par l'office régional de placement et qui travaillaient correctement pendant le premier mois d'essai avant de tout mettre en œuvre pour se faire licencier au cours du second mois: «Une fois leur période d'essai terminée, ils arrivent à leur travail avec deux heures de retard et vous demandent de les virer afin qu'ils puissent à nouveau toucher leurs indemnités de chômage…»

DES COMPORTEMENTS «INADMISSIBLES»

Laurent Kurth a jugé inadmissibles de tels comportements et a invité les hôtelières et les restauratrices présentes au Gastroforum à les signaler immédiatement aux offices régionaux de placement. Selon lui, les hôteliers ne signalent pas suffisamment de tels cas et ignorent que les sanctions prononcées contre de tels chômeurs «professionnels» peuvent se traduire par la suppression des indemnités sur des périodes pouvant aller jusqu'à 60 jours. «Ces personnes qui profitent de cet oreiller de paresse ne tiennent bien entendu pas le même langage à vous qu'à nos services et il est indispensable que nous puissions entendre les deux sons de cloche», a relevé Laurent Kurth.

Photo: Daniel Fuchs



LE PERSONNEL DE SERVICE DANS LA RESTAURATION

Les offices régionaux de placement (ORP) peuvent parfois s'avérer très utiles pour les hôteliers et les restaurateurs. Encore faut-il connaître toutes les possibilités qu'ils offrent.

Cet appel à une meilleure communication entre les hôteliers et le personnel des ORP n'a pas été le seul conseil que Laurent Kurth a prodigué aux participantes de ces neuvièmes Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

«LES ORP NE SONT PAS DES SERVICES SOCIAUX»

Le chef du service de l'emploi du canton de Neuchâtel a également invité les restaurateurs et les hôteliers à s'informer davantage sur les nouvelles possibilités qui leur sont désormais offertes et qui, selon lui, ne sont pas assez utilisées: «L'assurance chômage met en place d'intéressantes solutions financières en vue d'intégrer un nouveau collaborateur. Profitez de cette opportunité», a-t-il notamment indiqué.

Laurent Kurth a également rappelé que les offices régionaux de placement n'étaient pas des services sociaux et qu'ils n'avaient pas que des chômeurs difficiles à placer. Il existe plusieurs cas où les demandeurs d'emploi proposés par ses services ont donné entièrement satisfaction aux restaurateurs et aux hôteliers. Laurent Kurth a ainsi incité les participantes du Gastroforum à faire parfois preuve de davantage de compréhension et à ne pas envoyer immédiatement «se balader» le demandeur d'emploi qui a refusé une place sous prétexte qu'il avait déjà agendé des vacances avec ses enfants à la date proposée.

«Il faut se mettre dans la peau du chômeur qui, parfois, n'a plus que sa famille pour tenir le coup moralement et qui a peut-être déjà acheté un billet d'avion pour la période de travail qu'on lui a proposée», a-t-il relevé. «La première impression négative et les préjugés doivent également s'estomper si le candidat que nous vous proposons n'a pas de voiture et que votre établissement se situe hors du centre urbain et qu'il est mal desservi au niveau des transports publics, à minuit, à la fin du service.»

«Il ne faut pas s'arrêter sur une mauvaise expérience!»

Les arguments avancés par Laurent Kurth, chef du service de l'emploi du canton de Neuchâtel, ont fini par convaincre de nombreuses participantes du Gastroforum qui s'est tenu à La Chaux-de-Fonds du 8 au 11 novembre. C'est notamment le cas de Sylvia Pittet de l'Auberge Vert-Bois au Mont-Crosin (BE): «C'est vrai, il ne faut pas s'arrêter sur une mauvaise expérience», reconnaît-elle. «Je vais désormais utiliser les possibilités que nous offre l'office régional de placement (ORP). Surtout celles qui nous permettent de baisser nos charges salariales.»

Il est vrai que Laurent Kurth s'est montré particulièrement convaincant lorsqu'il a rappelé les différentes mesures actives qui sont prises afin de réinsérer de façon rapide et durable les demandeurs d'emploi.

Cette réinsertion rapide passe notamment par des cours de perfectionnement, des stages professionnels, des stages de formation, des allocations d'initiation au travail, des contributions aux frais de déplacement, des allocations de formation, de la prise en charge patronale LPP et des stages d'essai ou tests d'aptitude professionnelle.

Ces derniers stages, réalisés avec le concours du programme Perfecto mis sur pied par la Commission suisse de formation professionnelle et notamment financés par la Société suisse des hôteliers, Gastrosuisse et Union Helvetia, ont d'ailleurs eu beaucoup de succès ces derniers temps auprès des demandeurs d'emploi, a relevé à la Chaux-de-Fonds Pierre Stämpfli, responsable romand de la formation professionnelle à Gastrosuisse et principal cheville ouvrière de ces neuvièmes Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. LM

Un château transformé en calendrier

Château de Prangins. Pendant le mois de décembre, les façades du Château de Prangins, qui se trouve non loin de Nyon et qui abrite le Musée national suisse, seront transformées en calendrier de l'Avent. Chaque jour verra l'apparition, à l'une des fenêtres, d'un objet présenté dans l'exposition permanente. Ces objets seront dessinés de manière stylisée sur des calques colorés. *LM*

MARKETING / Un «workshop» pour s'attirer la sympathie des homosexuels

Suisse Tourisme drague les gays

Après d'autres offices du tourisme, notamment ceux de la Grande-Bretagne, de la France et du Québec, Suisse Tourisme entend lui aussi se tailler une part plus ou moins importante de la clientèle homosexuelle. A cet effet, Lukas Sallmann et Verena Roth, du département Produktmanagement Leisure de Suisse Tourisme, organiseront le mardi 30 novembre, de 12 h 30 à 17 heures, un workshop intitulé «Angebotgestaltung für den Gay & Lesbian Markt». Comme son nom ne l'indique pas, ce workshop, organisé au siège même de Suisse Tourisme, à la Tödistrasse 7, à Zurich, se déroulera en anglais. Plusieurs intervenants, notamment Daryl Bennett, directeur de D Tours, le plus important tours-opérateur gay et lesbien de Grande-Bretagne, ne parlent en effet que l'anglais.

Ce workshop, ouvert à tous les partenaires de Suisse Tourisme, devrait permettre de mieux pénétrer les marchés américain, anglais, néerlandais et allemand. Dans ces pays, les membres des communautés gay et lesbienne ont en effet un fort pouvoir d'achat. Le fait qu'ils voyagent beaucoup et que leurs déplacements ne sont pas assujettis aux vacances scolaires devrait en faire une clientèle très appréciée des hôteliers et des autres prestataires touristiques de Suisse. *LM*

SSH / Election du 7 décembre à la présidence

Deux candidatures

Deux candidats devraient se disputer, le 7 décembre à Lucerne, la présidence de la Société suisse des hôteliers. Mardi, la Société des hôteliers zurichois a annoncé qu'elle soutiendrait la candidature de Hans Peter Dürr. Agé de 53 ans, né à Bâle, Hans Peter Dürr est diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il a travaillé de 1973 à 1991 dans le secteur hôtelier de Mövenpick. De 1992 à 1998, il a dirigé le Swissôtel Zurich avant de prendre la vice-présidence opérationnelle du groupe Radisson SAS, activité qu'il vient de quitter. Cette candidature s'ajoute à celle du président de la Société des hôteliers de Genève et président de Genève Tourisme, Christian Rey.

D'autre part, le directeur de l'Hôtel Europe à Bâle, Marc Haubensak, 46 ans, sera proposé par les sections de Bâle et de Zurich comme candidat pour le Comité exécutif. *MH*

VALAIS / Chablais Tourisme est né

Une première suisse

Depuis le 21 novembre, le Chablais valaisan a son entité touristique propre. Réunis à Monthey, les représentants des partenaires touristiques des communes situées entre le Léman et Evionnaz ont constitué la SA Chablais Tourisme. Elle sera placée sous la direction d'Enrique Caballero, cheville ouvrière du projet alors qu'il était encore directeur de l'Office du tourisme de Champéry, et qui a abandonné les rênes de Valais Incoming pour retourner à ses amours régionales.

La nouvelle société aura son siège à Monthey. Elle centralisera toutes les activités administratives et de marketing actuellement assumées «individuellement» par une quinzaine de sociétés de développement et les offices du tourisme locaux. «Hors la destination Thunersee Region, cette réunion de communautés locales en destination précise est une première en Suisse», soulignait Enrique Caballero lors de la présentation de la nouvelle structure.

DEVENIR UN PARTENAIRE INCONTOURNABLE

Son objectif: se poser en partenaire incontournable dans la chaîne touristique. Pour cela, Chablais Tourisme, qui a reçu une subvention de 250 000 francs de la Confédération (Innotour), compte mettre sur pied un réseau régional connecté à tous les partenaires nationaux (SDM, Valais Toursime...) via Deskline. Toutes les stations partenaires du projet seront équipées de terminaux ad hoc. Le système de commissionnement prévoit une commission de 10% pour les affaires hôtelières amenées par la nouvelle société, de 5% pour la parahôtellerie. Il interviendra dans le budget en sus des participations de tous les partenaires. Après une période de lancement, Chablais Tourisme compte sur un chiffre d'affaires annuel d'au moins 2 millions de francs. Pour la première année, son budget de fonctionnement est prévu – et assuré – à 720 000 francs.

Notons enfin que, la nouvelle société n'exclut pas l'ouverture aux Chablais vaudois et français. En outre, elle travaille activement avec la destination «Portes du Soleil» internationale. *JJE*

PROMOTION AUX ETATS-UNIS / Genève, Vaud et Valais, une nouvelle fois main dans la main. **MIROSLAW HALABA**

Une «parfaite» complémentarité

Pour la troisième fois, l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), Genève Tourisme et Valais Tourisme ont effectué en commun un voyage de promotion aux Etats-Unis sous le label «Lake Geneva & Matterhorn Region».

Ce voyage, placé sous la responsabilité de l'OTV, s'est déroulé du 25 octobre au 4 novembre dans une dizaine de villes de la côte Est des Etats-Unis et du Midwest. Il a réuni quinze personnes ainsi que les représentants de six destinations, à savoir: Genève, Lausanne, Montreux/Vevey, Crans-Montana, Verbier, Zermatt. Les contacts noués ont été qualifiés d'«excellents». Pour les organisateurs, ce partenariat a souligné, une nouvelle fois, la «parfaite» complémentarité entre lac et montagne et celle qui existe entre le tourisme de loisirs et le tourisme d'affaires.

Le programme du voyage comprenait des visites commerciales, des workshops et des présentations à la presse.

Photo: OTV

SUR LE MARCHÉ AMÉRICAIN

Sous le label «Lake Geneva & Matterhorn Region»: François Bryand, directeur de Genève Tourisme (à gauche), Marcel Perren, directeur marketing de Valais Tourisme (au centre), et François Michel, sous-directeur de l'OTV.

CONCOURS / Samedi dernier, les Jeunes restaurateurs d'Europe mettaient à l'épreuve la relève de la gastronomie helvétique. Un palmarès encourageant et féminin. **VÉRONIQUE ZBINDEN**

La «meilleure apprentie» désignée

La septième édition du Concours du meilleur apprenti cuisinier de Suisse – créé à l'initiative des Jeunes restaurateurs d'Europe – s'est déroulée le 20 novembre à Genève. Organisée avec le soutien de Gastrosuisse, de la SSH et de l'Ecole hôtelière de Genève, cette compétition gourmande vise, dans la droite ligne de l'association, à «donner le goût d'exercer ce métier avec fierté.»

PASSEPORT POUR LA FINALE EUROPÉENNE

Pour y prendre part, les candidats devaient avoir terminé aux six meilleures places des examens de fin d'apprentissage de leurs cantons respectifs. Parmi 152 «papables», 57 ont été sélectionnés. Là-dessus, la finale s'est déroulée dans les locaux de l'Ecole hôtelière de Genève, au Restaurant Vieux-Bois; les huit finalistes ont été invités à élaborer un menu à partir des données suivantes: une entrée à base de homard, suivie d'un filet de bœuf en plat principal, puis d'un dessert parfumé au Grand Marnier.

Le jury, présidé par le Zougois Stefan Meier (Gasthaus Rathauskeller) et composé d'enseignants aux Ecoles hôtelières de Genève et Lausanne et de professionnels de la restauration, a noté les concurrents selon leurs compétences techniques, le goût et la présentation des plats proposés, ainsi que la propreté en cuisine. Son palmarès fait mentir la réputation machiste tenace qui s'attache au secteur de la restauration.

C'est en effet Carine Stern, 18 ans, qui travaille actuellement dans la brigade de Philippe Chevrier (Domaine de Châteauvieux, Peney/Satigny, GE) après avoir accompli son apprentissage au restaurant de l'Hôtel-de-Ville à Avenches, qui décroche le titre de meilleure apprentie cuisinière du pays. La jeune Vaudoise a proposé un risotto à la truffe blanche et au homard et un filet de bœuf en pot-au-feu sur un beurre de noix. Elle défendra les couleurs de la Suisse lors du Concours du meilleur apprenti d'Europe, organisé par les maîtres cuisiniers de France au printemps prochain. Les deuxième et troisième places ont été attribuées respectivement à Remo Mueller, Hôtel Zollhaus à Gams (SG), et Nicolas Meister, Hôtel de la Gare et du Parc à Saignelégier (JU).

UNE SEULE DEVISE: «TALENT ET PASSION»

Association créée en France en 1974, les Jeunes restaurateurs d'Europe ont pris une dimension continentale dès la fin des années 80. La Suisse en est membre depuis 89. Sous la devise «talent et passion», elle s'est donné pour objectifs de préserver et de promouvoir les cuisines traditionnelles en tant que patrimoine culturel, de favoriser la formation et le perfectionnement des professionnels, mais aussi les échanges et les liens d'amitié entre ceux-ci.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Hasliberg: exemplaire pour les familles. Hasliberg, dans l'Oberland bernois, est la seule station qui remplit toutes les conditions requises pour l'obtention du label «Familles bienvenues». Le directeur de l'Office du tourisme, Ernst Baumberger, explique dans notre interview hebdomadaire que cet état de fait est le résultat d'une stratégie menée de manière conséquente. Ainsi, la station s'est beaucoup engagée dans la construction du centre Reka et dans la persuasion des prestataires. Ernst Baumberger, qui quittera la station à la fin de l'année, n'entend pas en rester là. Il est essentiel, dit-il notamment, que les responsables de la station s'attachent à mettre sur pied une chaîne de prestations sans faille. **Page 2**

Restauration: la demande des jeunes consommateurs. Les enfants et les adolescents constituent une clientèle dont les besoins en matière de restauration sont devenus très spécifiques. Il est dès lors important pour un restaurateur de s'informer sur ce segment de clientèle s'il entend en tirer des bénéfices. Plusieurs informations intéressantes ont été fournies la semaine dernière lors du 5e Symposium gastronomique organisé à Igeho à Bâle par Gastrosuisse et Prodega. Spécialiste en la matière, la psychologue allemande Brigitte Melzer-Lena a notamment mis l'accent sur les comportements toujours plus précoce des jeunes en matière de restauration. Ainsi, par exemple, l'attachement à un type d'établissement apparaît déjà avant l'adolescence. Il s'avère, par ailleurs, que les jeunes consommateurs sont sensibles à une offre qui éveille leurs sens. **Page 6**

Clients devenus actionnaires. Le financement des investissements est un problème essentiel et délicat dans l'hôtellerie et la restauration. Les banques étant plus sélectives qu'auparavant dans l'octroi des crédits, les entrepreneurs cherchent d'autres solutions pour trouver de l'argent frais. Une des solutions est de faire appel aux clients afin de les inciter à devenir actionnaires de l'entreprise. La branche compte aujourd'hui plusieurs exemples où cette stratégie a réussi. Ainsi, Wine Company Vinoverum à Bâle, le Restaurant Kreuz à Egerkingen (SO) et l'hôtel cinq étoiles Giardino à Ascona (TI) se félicitent d'avoir mis cette solution en pratique. **Page 15**

ABONNEMENTS

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

Je souhaite le mode de paiement suivant:

☐ 1 an Fr. 138.–
☐ 6 mois Fr. 82.–
☐ 3 mois Fr. 48.–
TVA 2,3% comprise.

Pour l'étranger, tarifs sur demande.

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

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

IMPRESSUM

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

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

Comité d'édition:
Christian Hodler (Direction), Toni Kaufmann (Edition), Dr. Peter Kühler (Rédaction).

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 Tanerg (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 (Chef de vente), Christof Ramseier, Erich Weber, Marc Moser.

Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Berne.
Tirage:
14'735 Ex. controlés REMP,
22'000 Ex. imprimés

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

ISSN: 1424-0440

Organe officiel de:
– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
– Food and Beverage Management Association (FBMA)
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Bustourismus
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
– Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Contacts:
Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.
Rédaction: (Lettres de lecteurs, People, 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

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

25. NOVEMBER / 25 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

Adecco
HOTEL & EVENT

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

Ein ungewöhnlich bezauberndes, charmantes Ambiente in diesem schmucken Lokal im Herzen der Stadt Zürich lässt Sie das Gefühl vom sonnigen Zuhause nicht los werden. Sie sind als zukünftiger

KÜCHENCHEF

für das leibliche Wohl der erwartungsvollen Gäste verantwortlich. Ihrem Ideenreichtum und der Vielseitigkeit sind keine Grenzen gesetzt. Sie verstehen es, frische und saisonale Produkte auf unkomplizierte Art auf einem anspruchsvollen kulinarischen Niveau zu präsentieren. Eine kleine, ansprechende, regelmässig neue Karte ist Ihre kreative Herausforderung.

Ihr ruhiger und ausgeglichener Charakter erlaubt es Ihnen, überlegt zu planen und die Mitarbeiter für Ihre Ideen zu begeistern. Als Unternehmer haben Sie jederzeit eine klare Kontrolle über Kosten und Rendite.

Wenn Sie Ihre Zukunft selber in die Hand nehmen wollen, ist dies die Gelegenheit dazu.
Kontaktieren Sie noch heute Gianni Valeri.

www.adecco.ch

Umsatzstarkes Geschäftshotel im Mittelland mit vielseitiger Restauration (à la carte, Bankette) sucht einen aktiven, mitdenkenden

Küchenchef

- ✓ Sie stehen selber aktiv am Herd
- ✓ Sie sind ein guter Mitarbeiter-Motivator und geduldiger Lehrmeister
- ✓ Sie pflegen eine saisonale, abwechslungsreiche Küche und haben auch ein Flair für die vegetarische Küche
- ✓ Sie haben Ideen und planen und setzen F&B-Aktionen zusammen mit dem F&B-Verantwortlichen um
- ✓ Sie haben die Warenkalkulation im Griff, denken aber auch ans Gästewohl
- ✓ Sie sind für den Einkauf und die Lagerhaltung zuständig
- ✓ Sie sind verantwortlich für die Qualitäts- und Hygienestandards
- ✓ Sie sind ein guter Organisator, Planer, Macher, für den grosse Anlässe eine Herausforderung sind und auch sonst nichts unmöglich
- ✓ Sie sind ein Teamplayer, auch innerhalb des ganzen Betriebes.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung an Chiffre 120452, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. Gerne nehmen wir dann Kontakt mit Ihnen auf.

120452/58696

human resources management

MobilZeitArbeit
Try & Hire
Fach- und Führungskräfte

hotel staff

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

Das Haus am See mit etwas Mehr.

Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern mit zwei Restaurants, Seeterrassen und Banketträumlichkeiten suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Chef garde-manger

Fachleute mit besten Referenzen und Berufskenntnissen erwartet eine anspruchsvolle Aufgabe, ein moderner Arbeitsplatz, ein bestmotiviertes Küchenteam sowie fortschrittliche Vertragsbedingungen.

Möchten Sie mehr über uns erfahren, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie Regina Gripenberg für weitere Auskünfte an.

HERMITAGE
SEEHOTEL RESTAURANT

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Telefon 041 375 81 81, Telefax 041 375 81 82

120498/22985

Für unsere Confiserie/Pâtisserie mit Café Restaurant und Laden suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine qualifizierte, motivierte

Laden-Leiterin
mit Gastgewerbepatent
und Erfahrung im Bäcker-Konditoren-Gewerbe.

Gerne laden wir Sie zu einem persönlichen Gespräch ein.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Chiffre 120483, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

120483/405593

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal.**
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz).

113407/401646

htr

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

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

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

Wir freuen uns, Ihnen als selbständige und flexible Persönlichkeit eine herausfordernde Stelle anzubieten.

Als Stellvertreterin Leiterin Hauswirtschaft

habe ich seit der Eröffnung im August 1998 meine Vorgesetzte tatkräftig unterstützt und bei ihrer Abwesenheit die Verantwortung für das Housekeeping übernommen. Zusammen haben wir unsere Gäste verwöhnt, immer ein offenes Ohr für die Anliegen unserer 16 Mitarbeiter gehabt, das Qualitätsmanagement ausgearbeitet, seit diesem Jahr die Lehrlings-Ausbildung eingeführt und und und...

Damit ich mich der Weiterbildung widmen kann, suche ich ab Februar 2000 meine innovative, flexible Nachfolgerin. Die mit Ihrer Ausbildung als Hofa, in einem jungen, dynamischen Unternehmen der Best Western Hotels, selbständig und schwungvoll mein Amt übernimmt.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto senden Sie bitte an meine Kollegin

Ursula Keist, Mitarbeiterin Administration
SEEDAMM PLAZA, 8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 417 17 83, Fax 055 417 17 82
E-Mail: ursula.keist@swisscom.com
Internet: www.seedamm-plaza.ch

120436/390396

hotel staff
human resources management

Ganze Schweiz
Wir sind die richtigen Ansprechpartner für eine neue Herausforderung:
Graubünden, St. Gallen, Zürich, Aargau, Luzern, Basel, Bern, Fribourg, Neuenburg, Wallis, Genève.

Sales Manager

Deluxe Hotel, Zürich City

Bekanntes Luxushotel in Zürich sucht junge Persönlichkeit mit Erfahrung in Verkauf und Organisation. Sie arbeiten in einem dynamischem Team, beherrschen mind. 3 Sprachen in Wort und Schrift, setzen Marketingstrategien erfolgreich um und bewegen sich routiniert auf internationalem Parkett.

Igeho 99

Messezentrum Basel

Herzlichen Dank für Ihren Besuch bei uns an der Igeho 99. Als hotelstaff member haben Sie schnellen Zugang zu unseren Dienstleistungen und werden von uns persönlich über alle exklusiven Aktivitäten und Events informiert. Membership Informationenen unter: Tel: 01 229 90 00.

Direktionssekretärin

Leading Hotel, Graubünden

Im Oberengadin steht Ihnen in einem der exklusivsten Luxushotels eine neue, sehr interessante Herausforderung offen. Sie sind jung, effizient und loyal, haben eine Hotelfachschule besucht oder verfügen über Erfahrung in der Hotellerie. Sie sind diskret, haben Charme und Durchsetzungsvermögen. Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen.

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

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

INHALT: Deutsche Schweiz **2-17** / Svizzera italiana **17**/ International **20** / Stellengesuche/Last Minute **20**
SOMMAIRE: Suisse romande **18–19** / Marché international **20** / Demandes d'emploi/Last Minute **20**

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

human resources management

Staff Welcome
Staff Line
Staff Box
Fach- und Führungskräfte

hotel staff

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

Gesucht: Service-Talent mit Herz für Vegetarier, Hirn für grosse Bestellungen und Haxen für einen Einsatz von 70% bis 100%.

Wenn Sie auch abends und am Wochenende und mindestens für 1 Jahr bei uns arbeiten wollen, dann senden Sie Ihre Bewerbung an Restaurant Hiltl, Sihlstrasse 28, 8001 Zürich, www.hiltl.ch. Weitere Auskünfte unter 01 227 70 01 oder info@hiltl.ch

Hiltl
Seit 1898

Wohl die unwiderstehlichste vegetarische Küche mitten in Zürich. Auch für Servicemitarbeiter.

ROMANTIK HOTEL Julen ZERMATT SCHWEIZ

Möchten Sie an einem der schönsten Wintersportorte der Alpen, in einem traditionellen, neu umgebauten 4-Stern-Hotel mit einer wunderbaren Wellness-Anlage, Hallenbad usw. arbeiten, dann sind Sie bei uns richtig.
Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgenden Mitarbeiter:

• Chef de partie w/m
in Jahresstellung
gute Verdienstmöglichkeiten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf.

ROMANTIKHOTEL JULEN
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax + 41 27 966 76 76
E-Mail: hotel.julen@zermatt.ch
Internet: http://www.zermatt.ch/julen

120432/39110

le Wassberg

Landgasthof – Hotel
8127 Forch, **Telefon 01 980 43 00**

Sie wollen Ihr, im Hotel-, Gastgewerbe, im Sales oder Tourismus errungenes Fachwissen in einer vielseitigen, anspruchsvollen Tätigkeit einsetzen.
Sie haben Lust, aktiv an einem Neuaufbau mitzuwirken. Arbeitsflexibilität von Front über Sales zu Back-office ist für Sie kein Fremdwort.

Kurz: Sie sind die oder der

Stellvertreter/in des Managers
Allrounder/in im Leaderteam

15 Autominuten von der Zürcher City erwartet Sie ein traumhaft schöner Betrieb, mit eingespieltem Team und interessanten Arbeitszeiten. Interessiert?

Senden Sie uns Ihr Dossier, oder rufen Sie Herrn Tanner an!

Ein Betrieb der TURICUM Hotel Management AG Zürich.

120479/384762

Umsatzstarkes Geschäftshotel im Mittelland mit vielseitiger Restauration (à la carte, Bankette) sucht einen aktiven, mitdenkenden

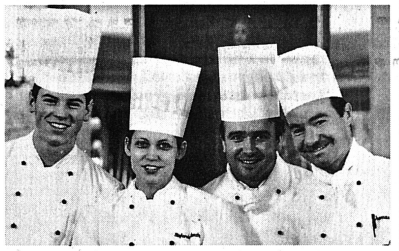
Chef de service

- ✓ Sie unterstützen den F&B-Verantwortlichen in allen Belangen
- ✓ Sie sind vor allem an der Front tätig, haben einen guten Draht zu den Gästen und sind ein guter Verkäufer
- ✓ Sie geben Ihr Fachwissen gerne an unsere Auszubildenden weiter
- ✓ Sie motivieren Ihre Mitarbeiter und sind auch für deren Einsatzplanung zuständig
- ✓ Sie haben Ideen für Aktionen und ein Auge für Dekorationen
- ✓ Sie sind verantwortlich für die Qualitäts- und Hygienestandards
- ✓ Sie sind ein Teamplayer, auch innerhalb des ganzen Betriebes.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung an Chiffre 120450, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. Gerne nehmen wir danach Kontakt mit Ihnen auf.

120450/58696

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 der Jack's Brasserie mit der französischen Ambiance isst man wie Gott in Frankreich. Der Meinung war auch Gault Millau und verlieh uns 14 Punkte. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per Mitte Dezember oder nach Vereinbarung eine/n

Chef pâtissier m/w

Voraussetzung sind eine abgeschlossene Berufslehre, erste Führungserfahrungen sowie fundierte Kenntnisse des Pâtissier-Postens.

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

Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen, oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Ein junges, motiviertes und 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

120449/4600

GLÄRNISCHHOF
STADT & BUSINESSHOTEL · ZÜRICH

Als

Réceptionist
mit Concierge-Erfahrung

betreuen Sie tagtäglich unsere Gäste aus aller Welt.

Kontakt mit Menschen, abwechslungsreiche Aufgaben in einem motivierten Team, an vorderster Front den Puls von «Little big City» spüren und das bei **vorteilhaften Arbeitszeiten!** Ist das nicht schon lange Ihr Ziel?

in unserem **neu renovierten** Top-****-Hotel im Herzen von Zürich könnten Sie Ihren Wunsch verwirklichen.

Wenn Sie ein gutes Auftreten und ein Flair für Sprachen haben, gerne in einem guten Team arbeiten, EDV-Kenntnisse besitzen und Réceptionserfahrung in einem Hotel gesammelt haben, dann sollten Sie uns Ihre Bewerbung zukommen lassen. **Eintritt Januar 2000.**

HOTEL GLÄRNISCHHOF ZÜRICH
z. H. Rolf Benz, Vizedirektor
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Telefon 01 286 22 34
Sehen Sie sich Ihre neue Umgebung im Internet an:
www.glaernischhof.com

120528/40339

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Geranten-Ehepaar

für gutgehendes Restaurant an bester Lage, gut eingeführt im Kanton Zug.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Chiffre Q 197-774209 an Publicitas AG, Postfach 4661, 6304 Zug.

P 120473/44300

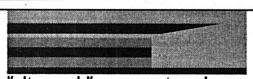
SIND SIE MIT IHREM BETRIEB SCHON IM
INTERNET
PRÄSENT?

NOCH NICHT! DANN WARTEN SIE NICHT MEHR LÄNGER, DAS INTERNET IST DAS WERBEMITTEL DER ZUKUNFT.

Wir bringen Ihren Betrieb ins Internet.
Wir kreieren Ihren Auftritt im Netz.

Gerne stehen wir Ihnen für nähere Informationen zur Verfügung.

Skyline Productions, Internet Marketing, 3920 Zermatt
Tel.: 027/968 19 16, Fax.: 027/968 19 15
Internet: www.skyline-productions.ch
E-Mail: info@skyline-productions.ch



Kultur- und Kongresszentrum Luzern

Das Kultur- und Kongresszentrum Luzern, das vor gut einem Jahr teileröffnet wurde, nimmt Anfang 2000 zwei weitere Veranstaltungskomplexe in Betrieb. Dazu werden ebenfalls zwei Restaurationsbetriebe sowie der umfangreiche Bankettbereich zählen.

Für die Organisation der Eröffnungsphase sowie die anschliessende Küchen-Gesamtleitung suchen wir unseren

KÜCHENCHEF

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und bringen mit Vorzug Kenntnisse der internationalen Küche und Erfahrung im Bereich von Grossveranstaltungen mit. Sie sind daran gewöhnt, die vereinbarten Zielvorgaben team- und kundenorientiert zu erreichen.

Diese Position beinhaltet unter anderem die folgenden Aufgaben:
– Küchenleitung der drei Profitcenter
– Angebotsplanung, Einkauf und Logistik
– Bankettorganisation bis 1000 Personen
– Mitarbeiterführung und -ausbildung
– Controlling

Wenn Sie nicht vor Pionieraufgaben zurückschrecken und bereit sind, den Aufbau eines jungen Unternehmens mitzugestalten, dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kultur- und Kongresszentrum Luzern
Management AG
Herr Michael Wittwer
Europaplatz 1, 6005 Luzern

120516/390946

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. 48	*Nr. 49*	*Nr. 50*	*Nr. 51/52*
– *Ausgabe*				
– Erscheint	Do 2.12.1999	Do 9.12.1999	Do 16.12.1999	Do 23.12.1999
– Anzeigenschluss	Fr 26.11., 17.00	Fr 3.12., 17.00	Fr 10.12., 17.00	Fr 17.12., 17.00
– Wiederholungen	Mo 29.11., 10.00	Mo 6.12., 10.00	Mo 13.12., 10.00	Mo 20.12., 10.00
– Last Minute	Mo 29.11., 16.00	Mo 6.12., 16.00	Mo 13.12., 16.00	Mo 20.12., 16.00

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 bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahmen auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
01/297 79 79
Marktgasse 32, 3000 Bern 7
031/310 10 10
Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern
041/210 02 60
Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen
071/228 33 43
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

A new world at work

AREA SALES MANAGER

Sie sind ein Mann oder eine Frau von Welt, kosmopolitisch im Denken und konsequent im Handeln. Ihr souveränes Auftreten im Aussendienst beim Verkauf eines etablierten und bekannten Produktes öffnet Ihnen alle Türen. Es wird erwartet, dass Sie Märkte bewegen können und gute Kontakte zur Hotellerie haben. Sie sind flexibel, unabhängig, reise- und abschlussfreudig. Wenn Sie 28 bis 40 Jahre jung sind, eine Ausbildung in der Hotellerie haben und das Verkaufen zu Ihrem Naturell gehört, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

LEITER/IN BANKETTE, SEMINARE, KONGRESSE

Wir suchen für ein bekanntes Viersterne-Kongresshotel im Mittelland (per sofort oder nach Vereinbarung) den erfahrenen Leiter der Seminar- und Bankettabteilung. Sie sind einsatzfreudig, dienstleistungs- und verkaufsorientiert, ausgesprochen teamfähig und mögen den direkten Kontakt zu den Kunden. Wenn Sie gern in einem jüngeren Team arbeiten und eine interessante Herausforderung mit Verantwortung suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

Zertifiziertes Qualitätssystem SQS ISO 9002/EN 29002 Reg. Nr. 1173-01

KAUFM. MITARBEITER/IN HOTELADMINISTRATION

Für diese Topstelle haben Sie Erfahrung in der Hoteladministration (Buchhaltung, Lohnwesen, Einkauf), beherrschen Deutsch, Englisch, Französisch in Wort und Schrift, bringen EDV-Kenntnisse (FrontOffice-System, MS-Office) mit und überzeugen auch als kommunikativer Teamplayer. Eine Herausforderung in einem führenden Viersterne-Kurhotel im Berner Oberland mit grosszügigem Salär und geregelten Arbeitszeiten. Sind Sie dabei und senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

CHEF/IN DE SERVICE

Als fröhlicher Kadermitarbeiter haben Sie Spass daran, ein bekanntes Restaurant optimal zu führen. Es ist Ihre Aufgabe, die Betriebsleitung in allen Fragen des Serviceablaufs, der Organisation und im Verkauf zu unterstützen. Mit charmantem und doch konsequentem Handeln führen Sie den gesamten Restaurationsbereich zielorientiert und motivierend. Dank guten Fachkenntnissen und Führungserfahrungen und einer Ausbildung in der Gastronomie wissen Sie, diese Herausforderung mit Bravour zu erfüllen. Ihr überdurchschnittlicher Einsatz wird entsprechend honoriert. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

BUTLER FÜR BOTSCHAFT

Sie sind eine integere Persönlichkeit, haben Servicekenntnisse, Erfahrung in Fünfsterne-Hotels und sprechen fliessend Englisch, Deutsch und Französisch. Sie kennen sich ausserdem mit MS-Office aus und überzeugen mit perfekten Umgangsformen und diskreter Aufmerksamkeit. In einer Botschaft in Bern bietet sich Ihnen nun eine aussergewöhnliche Herausforderung. Grosszügige Entlöhnung und geregelte Arbeitszeiten sind bei dieser Position selbstverständlich. Senden Sie heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

LEITUNG HAUSWIRTSCHAFT

Nach der Ausbildung als Hofa und zwei bis vier Jahren Berufserfahrung sind Sie für eine neue Herausforderung bereit. Für ein Seminarzentrum im Grossraum Zürich suchen wir die junge, belastbare Mitarbeiterin mit Kostenbewusstsein und vernetztem Denken, die die hauswirtschaftliche Leitung in allen Belangen unterstützen kann. Wenn Sie fundierte EDV-Kenntnisse mitbringen, flexibel sind und gern im kleinen Team arbeiten, dann sind Sie meine Kandidatin. Rufen Sie an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

KOCH (TAGESDIENST)

Nach der Kochlehre und Berufserfahrung haben Sie es satt, am Abend zu arbeiten? Lesen Sie weiter! Für das Personalrestaurant eines grossen Warenhauses in der Zürcher Innenstadt suchen wir per Anfang Januar einen zuverlässigen Koch, der seinen Beruf gern mit geregelten Arbeitszeiten und freiem Sonntag ausüben möchte. Ich freue mich bereits auf Ihren Anruf.
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

COMMIS / CHEF DE PARTIE

Für einen gepflegten Gasthof im Zürcher Unterland suchen wir ehrgeizige, interessierte Persönlichkeiten. In einer Frischmarktküche mit saisonalen Produkten können Sie Ihr Wissen kreativ umsetzen und Neues hinzu lernen. Sie freuen sich auf ein junges, fröhliches Team und eine tolle Arbeitsatmosphäre. Wenn Sie einen Karriereschritt planen, rufen Sie mich an.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

Das traditionsreiche DOLDER GRAND HOTEL, eines der führenden Hotels in der Schweiz, sucht eine/n

PERSONALVERANTWORTLICHE/N

Als Stabsstelle stehen Sie der Direktion und den Abteilungsleitern unterstützend und beratend zur Seite. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:
- Betreuung von 200 MitarbeiterInnen aus 30 verschiedenen Nationen
- Rekrutierung von MitarbeiterInnen und Kader in Zusammenarbeit mit den AbteilungsleiterInnen und der Direktion
- Organisation und Überwachung der Personaladministration
- Lohnbuchhaltung (Programm ABACUS) und Berichtswesen
- Sozialversicherungswesen
- Verwalten des Personalhauses

Verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung im Personalfach oder entsprechende Berufserfahrung, hohe Sozialkompetenz und gute Sprachkenntnisse in D/E/I oder Sp? Wenn Sie eine durchsetzungsfähige und belastbare Fachperson sind, bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung in nicht alltäglicher Umgebung. Eintritt nach Vereinbarung.

Interessiert? Dann steht Ihnen Herr Heinrich J. Hunold, Direktor, Tel. 01 269 38 38, gerne für weitere Informationen zur Verfügung oder freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Swiss Deluxe Hotels

DOLDER GRAND HOTEL ZURICH
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 30 00, www.doldergrand.ch

A member of The Leading Hotels of the World.

120478/40150

Biologisch? Logisch!

Wir suchen die Person (m/w), welche den Mut hat ihre Kreativität in unserem neuartigen Restaurationskonzept auszuleben und eine lustvolle Bioküche mit Erfolg umsetzen will.

Leiterin/Leiter Küchenteam

Unser „logischer Supermarkt" ist seit acht Jahren bestens bekannt. Nun eröffnen wir im März 2000 nach einer kurzen Umbauphase „das Biorestaurant" mitten in der Stadt Bern.

Haben wir Ihr Interesse wecken können, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

vatter „Das frische Stadtcafé"
Herr Thomas Vatter, Bärenplatz 2, 3005 Bern

120510/384607

Hotel **La Margna** since 1907

St. Moritz TOP OF THE WORLD

Suchen Sie eine neue, berufliche Herausforderung?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison (auch Jahresstelle)

Réceptionistin

mit Hotelerfahrung und guten Sprachkenntnissen D, E, I, F

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 41 / Fax 081 833 16 72
Internet: www.lamargna.ch e-Mail: info@lamargna.ch

120438/335/9

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

RENAISSANCE. HOTELS AND RESORTS

Ramada Hotels

Marriott HOTELS · RESORTS · SUITES

COURTYARD by Marriott

RENAISSANCE.
ZÜRICH HOTEL

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer mit Suiten, 3 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen sucht per Januar 2000 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service Bankett

Sie sind zwischen 23 und 27 Jahre jung, haben bereits erste Führungs- und Organisationserfahrungen gesammelt und möchten nun in einer internationalen Fünf-Sterne-Hotelkette Ihre Kenntnisse einbringen und erweitern. Sie sind eine aufgestellte, belastbare und flexible Persönlichkeit. Es macht Ihnen Freude, unsere internationale Kundschaft täglich zu verwöhnen und zu betreuen. In hektischen Situationen behalten Sie den Überblick und sind in der Lage, die Mitarbeiter und Praktikanten einfühlsam und motivierend zu führen. Ihre ausgesprochen guten Englischkenntnisse erleichtern Ihnen die Kommunikation mit Gast und Mitarbeiter. Unser Bankett-Manager sowie sein Team freuen sich auf Sie!

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

WIR FREUEN UNS AUF IHRE AUSFÜHRLICHE BEWERBUNG MIT FOTO

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

120420/307475

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.

TOP International Hotels

Esther und Thomas Reimann
Grand Hotel Regina, 3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83, Fax 033 673 83 80
E-mail: regina-adelboden@bluewin.ch

Adelboden

120446/269832

HOTEL CONTINENTAL PARK LUZERN

Das **-Individual- und Seminarhotel beim Bahnhof und Kultur- und Kongresszentrum Luzern**
93 Zimmer, Seminare, Bankette, Tagungen bis 260 Personen
Restaurants Locanda Ticinese und Ciao Pep

Für unsere kreative, italienisch ausgerichtete Küche suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle

Sous-chef

der unseren kreativen Küchenchef unterstützt, die Arbeit mit Freude anpackt und sich durch Persönlichkeit und Teamgeist auszeichnet.
Nebst guten finanziellen Bedingungen und motiviertem Team bieten wir einen modernen Arbeitsplatz.

Um die feinen Gerichte zu verkaufen, suchen wir

junge Servicefachmitarbeiter m/w

für unser Stadt-Restaurant Ciao Pep–Locanda Ticinese.

Telefonieren Sie, oder schreiben Sie uns, wir freuen uns auf Sie und Ihre Unterlagen.

Hotel Continental-Park, Gabriele Pedrazzetti (Hr.)
Murbacherstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 228 90 50
www.continental.ch/hotel@continental.ch

120529/23167

Für das anspruchsvolle Personal- und Direktionsrestaurant der Schweizerischen Mobiliar Versicherungsgesellschaft in Bern suchen wir **zum Beginn des neuen Millenniums oder nach Vereinbarung einen jungen**

Sous-chef 100 % (Dame/Herr)

mit Ambitionen, im Beruf weiterzukommen.

Sie haben bereits Berufs- und Führungserfahrung in einem Grossbetrieb gesammelt und bringen auch PC-Kenntnisse mit. Als Vertretung des Küchenchefs wechseln Sie sich bei der Angebotsplanung und im Einkauf ab und übernehmen die Verantwortung für die Produktion der Gerichte des Personalrestaurants. Wenn Sie kreativ und ein Fan von Frischprodukten sind, den Überblick auch in hektischen Situationen nicht verlieren, zudem noch etwas von Pâtisserie verstehen, zählen Sie vielleicht schon bald zu unserem jungen Team.

Was erwartet Sie? Regelmässige Tagesarbeitszeiten (Montag–Freitag), 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten, 13. Monatslohn und motivierte Mitarbeiter.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbung an folgende Adresse:
SV-Service AG, Personalrestaurant Die Mobiliar
Frau Verena Bitterli
Bundesgasse 35, Postfach, 3001 Bern
Offene Stellen auch im Internet:
www.sv-service.com

SV service

120537/178098

KURSAAL BERN
HOTEL ALLEGRO BERN

ASSISTENTIN HAUSWIRTSCHAFT / LOGISTIK

Der Kursaal Bern und das Hotel Allegro bieten eine einzigartige Dienstleistungskombination mit einem Kongress- und Seminarzentrum, dem grössten 4*-Business-Hotel von Bern, mit vielfältigen Tagungsräumen (20 Säle) sowie Restaurants und Bars.

Bei dieser interessanten und vielseitigen Herausforderung sind Sie nun wirklich am Puls der Unternehmung: Dank Ihrer Sprachkenntnisse (e/f) und Ihrem Einfühlungsvermögen begeistern Sie Ihr multikulturelles Team für Bestleistungen und setzen zusammen interne Organisationsaufgaben um.

Konkret betreuen Sie Buffet inkl. Controlling / Office, sowie weitere Kontrollarbeiten.

Sie verfügen über eine Basisausbildung in der Hauswirtschaft und über Durchsetzungsvermögen.

Um diese Arbeit erfolgreich umzusetzen gehört Flexibilität ebenfalls zu Ihren Stärken.

Möchten Sie das neue Jahrtausend bei uns beginnen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Ursula Beyeler, Team Coach

KONGRESS+KURSAAL BERN AG
KORNHAUSSTRASSE 3
CH-3000 BERN 25
TELEFON 031 339 55 00
TELEFAX 031 339 50 20

WORLD HOTELS

ALL IN ONE · KURSAAL BERN

Welcome

THE MILLENNIUM ASTORIA

★ ★ ★ ★

THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Unser 1999 komplett renoviertes Vierstern-Hotel im Zentrum der Stadt Luzern mit 180 klimatisierten, neu eingerichteten Hotelzimmern beherbergt die wohl vielfältigste Auswahl an verschiedenen Restaurants und Bar.
Ristorante LA CUCINA Pizza e pasta
Restaurant THAI-GARDEN Thai-Restaurant (15 Punkte Gault Millau)
LATINO Restaurant mediterrane Frischküche (15 Punkte Gault Millau)
PENTHOUSE Bar
Pravda Dance-Club

Suchen Sie ab 1.1.2000 eine neue berufliche Herausforderung?

Der jetzige Stelleninhaber übernimmt eine neue Funktion innerhalb unseres Betriebes. Deshalb suchen wir eine jüngere, charakterstarke und initiative Führungskraft mit Eintritt nach Übereinkunft als

Personalchef/in

Ihre Aufgabe besteht aus der Betreuung unserer über 170 Mitarbeiter, deren Motivation sowie die Personalauswahl. Zudem sind Sie verantwortlich für die Einhaltung des Personalbudgets und das Betreiben eines aktiven Personalmanagements.

Idealerweise haben Sie die Hotelfachschule absolviert und diese durch berufliche Praxis in ★★★★- oder ★★★★★-Hotels ergänzt. Organisationsgabe und EDV-Kenntnisse in Personalwirtschaft sind hierzu von Vorteil.

Wenn Sie ein längerfristiges Engagement mit geregelten Arbeitszeiten suchen und sich in einem neuzeitlichen, dynamischen Team wohl fühlen, freut sich Herr Ferdi Sieber auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

THE MILLENNIUM HOTEL ASTORIA
PILATUSSTRASSE 29, 6002 LUZERN
TELEFON 041 226 88 88
FAX 041 210 42 62

120526/22667

---

delikatESSEN & TRINKEN

BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir sind ein zukunftsorientiertes Dienstleistungsunternehmen und mit 1500 Sitzplätzen die grösste Bahnhofgastronomie in Europa. Zur Ergänzung unseres Teams im Restaurants **Au Premier** suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef de service – Bankettleiter m/w

Unser gediegenes A-la-carte-Restaurant mit herrlichem Ausblick auf die Bahnhofstrasse umfasst zusätzlich zehn Bankett- und Konferenzräume.

Ihre Hauptaufgaben umfassen:
✓ kompetente Betreuung unserer Gäste im Restaurant
✓ Leitung der Bankette
✓ Führung des Mitarbeiterteams, 13 Personen
✓ administrative und organisatorische Arbeiten.

Was Sie mitbringen sollten:
✓ selbständige und gewissenhafte Arbeitsweise
✓ Teamgeist und Durchsetzungsvermögen
✓ Sprachkenntnisse (Englisch, Französisch).
✓ Führungserfahrung in der Gastronomie in einer vergleichbaren Position.

Wir stellen uns eine jüngere, motivierende Persönlichkeit vor, die sich in dieser frontorientierten Position wohl fühlt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhof Buffet, Susanne Schnyder, Personalverantwortliche, Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich.

120504/39870

★★★★ PARK HOTEL BAD ZURZACH

Das PARK-HOTEL BAD ZURZACH ist ein 4-Sterne-Hotel mit 171 Zimmern und 298 Betten. In den Bereichen Ferien-, Kurgäste- sowie Seminar- und Klinikangebot sind wir seit 12 Jahren führend auf dem Markt und das grösste Hotel im Kanton Aargau.
Nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstellung:

Chef de partie saucier m/w
Chef de partie tournant m/w
Servicefachangestellte/r
(nur mit Bewilligung)

Réceptionist/in E/F
(Früh- und Spätdienst)

Hotelfachassistentin
(Etagen- und Lingeriedienst)

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team, und Personalzimmer sind vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns an oder senden Ihre Unterlagen mit Foto an:

PARK-HOTEL BAD ZURZACH
Personalabteilung
Badstrasse 44, 5330 Zurzach
Telefon 056 249 01 51
Telefax 056 249 38 08

120524/161306

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen qualifizierten, kreativen

Koch/Jungkoch

zur Ergänzung unseres motivierten Teams.
Gerne geben wir Ihnen bei einem telefonischen Gespräch nähere Auskunft. Bitte verlangen Sie Herrn I. Willem, Küchenchef, oder Herrn G. Meier.

HOTEL-RESTAURANT
RÖMERTOR

Guggenbühlstrasse 6 Römerstube, Brasserie
8404 Winterthur Café, Kegelbahnen,
Telefon 052 242 69 21 Säle für 20–600 Personen
Fax 052 242 24 89 Terrasse, Parking
PF 120470/38350

HOTEL RESTAURANT
RÖSSLI
AMDEN

Bar/Disc-Dancing

Gesucht ab Dezember oder nach Vereinbarung für Wintersaison, auch Aushilfe

Barmaid
Serviertochter

(evtl. Anfängerinnen)

Bewilligung für Bewerberinnen aus dem EU-Raum kann eingeholt werden. Wir bieten gute Entlöhnung und angenehmes Arbeitsklima.

Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94

118834/680

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

Goms Tourismus gehört zu den neu strukturierten und professionell geführten Destinationen im Tourismus.

Folgende Stelle ist in unserem jungen und dynamischen Team nach Vereinbarung neu zu besetzen:

Leiter/in Administration

Aufgaben:
- Führung des Sekreteriats und Erledigung aller damit verbundenen Aufgaben
- Datenverwaltung, Information und Reservation touristischer Angebote
- DeskLine/KissSwiss/Internet/E-Mail
- Logistische Unterstützung des Marketings
- Administration und Protokollwesen
- Lehrlingsausbildung

Anforderungen:
- Kaufm. Ausbildung mit Berufserfahrung
- Praktische Erfahrung in Beratung und Verkauf
- Fundierte EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, DeskLine, Internet) und EDV-Netzwerk-Support
- Stilsichere mündliche und schriftliche Kommunikation in D, E, F (I)
- Selbständige, belastbare, zuverlässige, teamorientierte, initiative, kontaktfreudige und flexible Persönlichkeit.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen bis Freitag, 3. Dezember 1999, an:

Goms Tourismus
Andreas E. Allenspach, Geschäftsführer
Haus Rondo, 3984 Fiesch

Bei allfälligen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung: **Tel. 027 970 10 73.**

120437/386078

Nach 12jähriger, erfolgreicher Tätigkeit verlässt der jetzige Direktor das

Hotel Montana in Zürich.

Im Auftrag der Eigentümerin suchen wir per Frühjahr 2000 für dieses charmante ***-Hotel mit seinem typisch französischen Bistrot «Le Lyonnais» eine/n innovative/n

Hoteldirektor/in

Diese Position verlangt eine frontorientierte Unternehmer-Persönlichkeit, die ihre Aufgabe gleichermassen als Hotelier/e wie auch als Restaurateur sieht.

Als ideale Voraussetzungen bringen Sie eine Lehre im Gastgewerbe, den Abschluss einer Hotelfachschule (evtl. Weiterbildung) mit.

Im weiteren können Sie sich über eine konsequent aufgebaute und erfolgreiche Karriere in der Hotellerie und Gastronomie ausweisen. Vor allem werden Eigenschaften wie Unternehmerverantwortung, Belastbarkeit und die Bereitschaft, Gastgeber/in zu sein, von Ihnen tagtäglich gelebt.

Es erwartet Sie dafür ein modernes, pfiffiges Haus mit dem speziellen Ambiente, das auf dem Markt bestens eingeführt ist, sowie eine Position, die, als Herausforderung verstanden, viel Spielraum für eigene kreative Ideen lässt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen unter Verpflichtung absoluter Diskretion:

HoReGa Select AG Kaderberatung
Yvonne Hirsbrunner
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45
E-mail: info@horega.ch

120520/208191

Alte Post

Klosters

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?
Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir für die Wintersaison folgende/n freundliche/n und fachlich bestens ausgewiesene/n Mitarbeiter/in:

Servicefachangestellte
Kellner

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Alles Weitere möchten wir mit Ihnen persönlich besprechen.

Familie John Ehrat
Restaurant Alte Post
7250 Klosters
Telefon 081 422 17 16
Fax 081 422 38 07

120422/278190

HOTEL HOHE PROMENADE Arosa

Wir suchen für die Wintersaison 1999/2000
(ab ca. 15.12. 2000 bis 31.03.2000)

Servicefachangestellte
Saaltochter/Saalkellner
Commis de cuisine

Sie sind deutschsprachig, teamfähig, freundlich, aufgestellt und bereit, unsere Hotelgäste mit einem gepflegten Service/gepflegter Küche zu verwöhnen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so richten Sie Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung bitte an:

Daniel Ackermann
Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa
Telefon 081 378 77 00

120455/1368

YOUTH HOSTELLING INTERNATIONAL

Die Jugendherbergen. Die exclusivste Hotelkette der Welt.

Für die neu umgebaute Jugendherberge St. Gallen, am Sonnenhang der Stadt gelegen, suchen wir eine

Betriebsleitung

Paar oder Einzelperson

120406/47236

Als vielseitige Allrounder/in und Gastgeber/in engagieren Sie sich in allen Bereichen der Betriebsführung: Verpflegung, Hauswirtschaft und Administration. Diese sehr selbständige Anstellung verlangt vieles von Ihnen. Zu Ihren Stärken gehören Kontaktfreudigkeit, Motivations- und Durchsetzungsvermögen. Sie haben aber auch die Möglichkeit, neue Ideen zu entwickeln und umzusetzen.

Sie verstehen es, die Jugi-Spielregeln mit den unterschiedlichsten Sitten und Gebräuchen Ihrer Gäste zu einer angenehmen Atmosphäre zu vereinen. Möglicherweise haben Sie bereits Erfahrungen in den Bereichen Beherbergung und Verpflegung gemacht. Zudem liegt Ihnen der saisonbedingte Wechsel zwischen arbeitsintensiven und eher ruhigen Jahreszeiten.

Wir bieten Ihnen:
- **eine Jugendherberge (88 Betten) mit Aufenthalts- und Freizeiträumen sowie einem Garten**
- **fachliche Unterstützung und eine gründliche Einführung in die einzelnen Aufgabenbereiche**
- **eine Anstellung in einer überblickbaren Organisation mit weltweiten Verbindungen**
- **eine schöne Wohnung im Betrieb**

Der Stellenantritt erfolgt am 1. Februar 2000 oder nach Vereinbarung.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Schweizer Jugendherbergen, Lorenz Trutmann, Schaffhauserstrasse 14, Postfach 161, 8042 Zürich, Telefon 01-360 14 33.

Das Ambiente eines gemütlichen Zürcher Gasthofs wurde mit Stilelementen eines innenarchitektonisch gelungenen Trendlokales auf ideale Art und Weise miteinander verbunden. Die Investoren haben keine Kosten und Mühe gescheut, aus einem bekannten, «historischen» Gebäude, einen beliebten «Treffpunkt der Gastlichkeit» zu zaubern. Alles ist da: Kaminstübli fürs Feinste, Bistro für jedermann, Brasserie für Businesslunch und «schnell mal reinzuschaun», Terasse für «gemütliches open air» oder der elegante Saal für spezielle Anlässe. Das einzig was noch fehlt, sind Sie:

Kompetente Fachpersönlichkeiten, die nicht nur kochen wollen

Sous-chef oder Küchenchef

2 Positionen mit Aussicht auf eine unternehmerische Karriere

«Dass Sie nicht nur kochen sollen» ist tatsächlich ernst gemeint! Interessante Zusatzaufgaben ermöglichen Ihnen den Einblick in wichtige betriebswirtschaftliche Abläufe und Sie haben die Chance das F&B-Angebot neu und kreativ mitzugestalten. Es ist also «Ihr» Werk, wenn's mit den Zahlen demnächst steil bergauf geht – Ihr Salär übrigens auch, da Sie neben einem attraktiven Fixlohn finanziell an «Produktivitätssteigerungen» grosszügig beteiligt sind. Rufen Sie an! Oder CV und Foto einsenden, damit wir uns ein «Bild» von Ihnen machen können. Ihre Beraterin: Marlies Kroese

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

---

Gesucht ab 1. Februar od. nach Absprache für zirka 6 Monate zu leicht pflegebedürftiger (gehbehinderter) Frau in Muri/BE eine nette

Haushaltshilfe, Krankenschwester

Kost, Logis, Auto, fairer Lohn u. Freizeit.
Kontakt über **Tel. 01 946 09 46** oder brieflich: TSA, Postfach 172, 8603 Schwerzenbach.

P 120488/405598

Gasthof Rössli, GASEL

Bahnlinie Bern–Schwarzenburg, sucht per sofort

Mitarbeiterinnen

für Service (keine Anfängerin)
für Buffet, auch Anfängerin
auf Wunsch, Zimmer im Hause.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Frau Wenger, **Tel. 031 849 02 11.**

P 120475/12050

Küchenchef
Maître cuisinier

Haben Sie Freude am Kochen und Kreieren?
Lieben Sie den Duft der provençalischen Küche?
Sind Sie innovativ und offen für neue Ideen und Visionen?
Sie identifizieren sich mit einer offenen Kommunikation und starkem Teamwork
Möchten Sie Verantwortung tragen und selbständig arbeiten?
Sie wollen mit einem jungen Team gastronomische Höchstleistungen erbringen?
Management in Hygiene, Qualität und Kalkulation beschwingt Ihre Arbeit?
Sind Menschen eine Herausforderung für Sie?

Ja!

Dann sind Sie unser Partner!
Wir freuen uns, Ihnen über **Telefon 01 250 59 40** nähere Auskünfte zu geben und bitten Sie, Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse zu schicken:

Am Limmatquai im Herzen der Altstadt Zürichs
RESTAURANT MERE CATHERINE
Herr Stefan Mühlemann, Nägelihof 3
8001 Zürich.

120474/245941

HOTEL CONTI
DIETIKON

SEEROSE
Landgasthof am Pfäffikersee

HOTEL CHESA ROSATSCH
CELERINA-ST. MORITZ

Für drei unserer Hotelbetriebe im Raum Zürich und im Engadin suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Koch (männl. od. weibl.) als **Tournant**

Sie sind eine aufgestellte und motivierte Person und verwöhnen Gäste fürs Leben gern. Sie kochen mit Liebe für A-la-carte- und Bankettgäste und schätzen und beherrschen sowohl die mediterrane wie die klassische Qualitätsküche.

Die Betriebe haben jeweils zwei Restaurants mit verschiedenen Konzepten und zum Teil grosse Bankettabteilungen. Die Gastronomie hat bei unseren Betrieben einen sehr hohen Stellenwert, was weitherum auch bekannt ist und geschätzt wird. Die H&G Hotel Gast AG ist eine Gruppe mit Hotels im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Berner Oberland und bietet interessante Herausforderungen, regelmässige Schulungen, zeitgemässe Organisationsstrukturen sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Wollen Sie diese Chance packen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

H&G Hotel Gast AG, Thomas Linsi
Oberdorfstrasse 54, 8852 Altendorf
Tel. 055 442 48 40 (direkt)
Fax 055 442 64 63
E-mail: hotelgast@hotelgast.ch

120456/303291

Join the Crossair-Team!

Zur Ergänzung unseres Teams am Flughafen Bern-Belp suchen wir per sofort eine/n

Luftverkehrsangestellte/n

70 - 100 % (auch Teilzeitanstellung auf Stundenlohnbasis möglich)

Ihre Aufgaben:
Ihr Aufgabengebiet liegt im Passagierdienst für den Linien- und Charterverkehr am Flughafen Bern-Belp. Sie sind verantwortlich für die Passagierbetreuung am Flugzeug und Gate, das Check-in sowie den Gepäcksuchdienst. Ausserdem werden Sie Frachtsendungen (Import und Export) selbständig abwickeln. Nach einiger Einführungszeit ist auch ein Einsatz in der Stationskontrolle, welche unsere gesamte Flugzeugabfertigung koordiniert, möglich.

Ihr Profil:
Sie haben eine Luftverkehrslehre abgeschlossen oder verfügen über vergleichbare Erfahrung im Bereich Passagierdienst, Stationskontrolle und Flugzeugabfertigung oder über Arbeitserfahrung bei einem Reisebüro. Wir erwarten Teamgeist und Eigeninitiative, Interesse an der Fliegerei, Freude am Umgang mit Kunden sowie Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit. Gute Sprachkenntnisse (d/f/e) und PC-Kenntnisse (MS Office) sind Voraussetzung, Erfahrung mit den Swissair-Systemen DCS und PARS von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit in einem jungen Team sowie alle Vorteile einer internationalen Fluggesellschaft. Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

crossair

Aktiengesellschaft für europäischen Regionalluftverkehr
Frau Irène Staub, Flughafen Bern-Belp, CH-3123 Belp
Informationen über uns finden Sie unter www.crossair.ch

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

Effizient arbeiten. Und etwas bewegen.

Sales Manager

Ihr Job: Sie koordinieren und coachen den internen Verkauf sowie die Marketingaktionen im Centre du Parc Martigny. Sie helfen im aktiven Verkauf mit und übernehmen ca. 30 Kundenbesuche pro Monat. Auch das Terminieren und Follow-up der Kunden sowie aktives Telefonmarketing gehört zu Ihrem Aufgabengebiet. Sie übernehmen die Überwachung und die Ausführung sämtlicher Arbeiten gemäss Marketing- und Aktivitätenplan unter Einhaltung der festgelegten Befugnisse, Mailings / Besuchs-Aktionen und Veranstaltungen. Sie unterstützen das Convention Team in der Vor- und Nachbearbeitung der Anlässe sowie den Zentrumsleiter im Key Account Management. Ausserdem arbeiten Sie bei Bedarf in Arbeitsgruppen der Swisscom mit und bilden sich laufend den neuen Anforderung entsprechend weiter.

Ihr Profil: Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung mit Weiterbildung in Verkauf/Tourismus. Sie bringen Erfahrung in der Hotelbranche oder Seminarorganisation sowie im Verkauf mit. Für diese Tätigkeit wünschen wir uns eine selbständig arbeitende, kompetente, belastbare Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und Teamgeist. Sie verfügen über gute Französisch- und Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, Englischkenntnisse sind von Vorteil.

Ihr nächster Schritt: Interessiert? Zögern Sie nicht und senden Sie Ihre Bewerbung mit der Ref. Nr. 5234 an unterstehende Adresse oder per E-Mail an: Markus.Zaugg@swisscom.com. Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Serge Imboden, 027 720 18 18, gerne zur Verfügung.

Swisscom hat sich auf der ganzen Linie dem Fortschritt in der Kommunikation verschrieben: digitale und intelligente Netze, Online-Dienste und Multimedia sind nur einige der faszinierenden Tätigkeitsbereiche in unserem Programm. Wir überwinden immer neue Grenzen, mit dem Ziel, Menschen mit Menschen zu verbinden. Das ist unser Job, das ist unsere Zukunft. Für Ihre Zukunft, besuchen Sie uns auf **www.swisscom.com/jobs**

Swisscom AG
Human Resources
HR-P-HQ
3050 Bern

swisscom

«Romantik» steht für gewachsene Tradition, erstklassige Küche, Regionale Spezialitäten, echte Gastlichkeit und Mitarbeiterkultur.

Romantik Hotel Stern Chur

Per Anfang/Mitte Februar 2000 oder nach Vereinbarung suchen wir die Nachfolgerin unserer

Leiterin Hauswirtschaft

Sie führen einen Mitarbeiterstab von 15 Personen selbständig. Sie sind besorgt für den reibungslosen Arbeitsablauf im Bereich Hauswirtschaft, mit Ihrem Flair für Atmosphäre «schmücken» Sie unser Haus, und mit Ihrer Erfahrung helfen Sie mit, unseren Lehrtöchtern eine attraktive Lehre zu absolvieren und Ihren Mitarbeiterstab zu motivieren und zu begeistern.

Ihr neues Tätigkeitsfeld befindet sich in der Churer Altstadt in einem charmanten Haus mit 65 Zimmern/100 Betten, vier Bankett- und Seminarräumen und einem pulsierenden Altstadt-Restaurant Bündner-Stuben.

Wir suchen für diese Jahresstelle eine Kaderangestellte, die nicht nur einen Job, sondern auch eine Aufgabe sucht.

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung. Erste Informationen erteilt Ihnen gerne Frau Ursula Jeker, Personalabteilung.

ROMANTIK HOTEL STERN
Reichsgasse 11, 7000 Chur
Telefon 081 252 35 55
Fax 081 252 19 15
P 120408/7927

Welcome

SCHILLER

SUPERIOR FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind ein neu renoviertes, mit viel Charme eingerichtetes 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Luzern mit 80 Zimmern, Tex-Mex-Restaurant «La Cucaracha», Bistro «Grand Café» und Bar «Casablanca».

Zur Vervollständigung unseres Kaders suchen wir

Assistant Manager (m/w)
(Eintritt per 1. Januar 2000 oder nach Vereinbarung)

Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit, idealerweise mit abgeschlossener Hotelfachschule und 25 bis 30 Jahre jung. Sie wollen als Stellvertreter der Direktion etwas erreichen und können auch selbst zupacken. Wenn Sie gewohnt sind, Bestleistungen zu erbringen, werden Sie in unserem innovativen Unternehmen schon bald Ihre Karriere planen können.

Gouvernante
(Eintritt per 1. Februar 2000 oder nach Vereinbarung)

Sie lassen Economat und Etage aufblitzen und führen ein Team von etwa 6 bis 8 Mitarbeitern.

Die junge Fachfrau mit abgeschlossener Berufslehre erwartet eine spannende Tätigkeit in einem jungen, innovativen Team mit internationaler Kundschaft.

Frau B. Bütler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

SCHILLER HOTEL
PILATUSSTRASSE 15, 6002 LUZERN
TELEFON 041 226 87 87
FAX 041 210 34 04
120415/23299

mistral
Hotel - Restaurant

Saas-Fee

Für kommende Wintersaison suchen wir noch eine junge, gepflegte

Bar-Tournante

mit fröhlicher Ausstrahlung und aufmerksamem Gästeumgang. Erwünscht sind Erfahrung im Getränkeservice sowie gute Fremdsprachenkenntnisse.

Rufen Sie uns einfach an oder senden Ihre Unterlagen an:

Supersaxo Heidy
Hotel-Restaurant Mistral
3906 Saas Fee
Telefon 027 957 11 64
120527/29831

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

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe Treuhand

Wir sind eine Verwaltungs- und Managementgesellschaft für gastronomische Betriebe in der gesamten Schweiz und expandieren weiter.

Deshalb suchen wir für unsere Pubs & Restaurants weitere engagierte, selbständige und zielstrebige

stellvertretende Geschäftsführer/innen sowie Geschäftsführer/innen

mit Abschluss einer Hotelfachschule und evtl. ersten Führungserfahrungen.

- Sie trauen sich zu, einen Betrieb an der Front zu führen und das Team zu motivieren.
- Sie sind kreativ, innovativ und haben Spass, Partys und Events zu organisieren.
- Sie haben Verständnis für Zahlen und können nach Budget arbeiten.
- Sie streben an, erfolgsorientiert einen Gastrono-Betrieb zu leiten.

Wir geben Ihnen das nötige «Rüstzeug» dazu, mit uns können Sie erfolgreich Ihre berufliche Karriere gestalten. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freut sich Frau Barbara Kochendörfer über Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

BEREST AG
Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

Hotel Murtenhof
3280 Murten
Tel. 026 672 90 30, Fax 026 672 90 39

Modernes ***-Hotel in wunderschöner Umgebung sucht nach Vereinbarung aufgestellten, frontorientierten, mit entspr. Ausbildung Führungserfahrung sowie guten Französischkenntnissen

Aide du patron m/w

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Murtenhof
Herr Marc Joachim
Rathausgasse 1–3
3280 Murten
120000/26220

hoteljob

St. Galler Oberland

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

Das Unternehmen Mitte bietet:
kreative Arbeit im Gastgewerbe

Du übernimmst eine führende Funktion in einem komplexen Kultur & Gastro-Unternehmen inmitten der Stadt Basel.

Eröffnung: Herbst 2000
Anforderungen:
Lebenserfahrung
Organisationstalent
Kulturverständnis
Gastro-Profi

Unsere inhaltlichen Merkmale:
Gastfreundschaft
Qualität
Naturküche
Impulse setzen
Klischees durchbrechen

Wir suchen im selben Betrieb:
Persönlichkeit für Büro/Administrationstelle.

Für weitere Informationen freuen wir uns auf Deine Antwort.

Kontakt: Unternehmen Mitte
Daniel Häni,
Tel. 061 263 36 63
E-mail:
unternehmen@mitte.ch
120536/403217

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

EXPRESS-STELLENVERMITTLUNG

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

Suchen Sie qualifizierte Arbeitskräfte?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 315.–, während 1 Jahr für Fr. 550.– (exkl. MWSt).

Cherchez-vous des travailleurs qualifiés?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous 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
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
1043	Chef de partie	25	BA	B	Jan.	D	Zürich
1047	Küchenchef	43	CH		n. Ver.	D/F/E	Ital./Fr.-Küche, Bern + Umgeb.
1049	Koch/Sous-chef	42	AT	B	Dez.	D/I	Thun + Umgeb.
1050	Kü'chef/Koch	49	CH		n. Ver.	D/E	
1052	Koch	32	CH		sofort	D	W'thur/Tösstal
1041	Barmitarbeiter	21	CH		sofort	F/D/E	BE/SO
1044	Bardame	47	AT	A	sofort	D/F/E	Hotelbar

Service/*service*

1	2	3	4	5	6	7	8
1019	Service/Zimmerfrau		FR	A	Jan.	F/D/E	GR
1021	Saalkellner	28	IT	A	Dez.	I/D/E	Berggebiet
1025	Kellner	51	CH		sofort	D/F/E	FR
1026	Kellner	35	PT	C	Feb.	P/D/F	Bern + Umgeb.
1028	Rest.leiterin	32	AT	B	sofort	D/E/I	Grindelwald
1036	Sefa	32	CH		sofort	D/E	Hotel/Tagescafé, SG

Administration/*administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
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
1040	Récept./Sefa	21	CH		sofort	D/E/F	BE/SO
1042	Chef de récept./w.	28	CH		Dez.	D/F/E	TG/ZH
1045	F&B/Administration	30	CH/IT		Dez.	I/F/E	TI/GE/VD/FR
1048	Management	48	LU	C	sofort	F/D/E	4–5*-Hotel
1051	Direktionsassistent	36	CH		Dez.	I/F/E	4–5*-Hotel, GE/VD

Hauswirtschaft/*ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
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
1046	Hilfsgouvernante	26	CH		sofort	D/F/I	3–4*-Hotel, BS
1053	Küchenhilfe	41	PT	A	sofort	P/D/F	Bern

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)***

120541/84735

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.

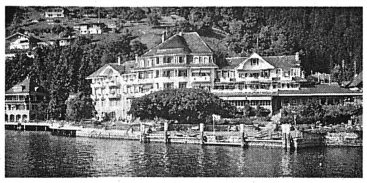
Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. *Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.*

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

CARRIERE



Das Hotel Hirschen am See ist ein traditionsreiches Viersternhotel direkt am Thunersee mit Sommersaison jeweils von März bis November

– 110 Betten –
– Restaurant und Seeterrasse «Le Pavillon» –
– Restaurant Panorama bei der Ländte –
– Kristallsaal –

Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir in **Jahresstelle:**

CHEF DE CUISINE

Unser langjähriger Küchenchef verlässt uns nach über 20 Jahren erfolgreicher Tätigkeit, um sich selbständig zu machen.

Sein Nachfolger sollte mitbringen:

- Erfahrung in der Führung einer mittleren Küchenbrigade
- Freude an der traditionellen französischen Küche
- Bereitschaft, während der Saison Überdurchschnittliches zu leisten
- Kenntnisse im F&B-Bereich
- Interesse an einer langfristigen Zusammenarbeit
- und...

gerne geben wir Ihnen nähere Informationen zu dieser interessanten Kaderposition.

Hotel Hirschen am See
Rudolf und Anita Hauri
3654 Gunten am Thunersee
Telefon 033 252 92 92 / Fax 033 252 92 93

Best Western

Fischküche mit Auszeichnung

119532/15237

HOTEL DU GLACIER

Saas Fee liegt auf 1800 m ü. M. genug Höhe, um zusätzliche rote Blutkörperchen zu produzieren. Um Sie richtig einzusetzen, bieten wir Ihnen eine Stelle im top ausgestatteten, neuzeitlich renovierten Hotel du Glacier. Steigen Sie bei uns ein als

Gouvernante
mit Hofa-Ausbildung, ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, initiativ und kommunikativ

Hotelfachassistentin
(mit Etagen- und Lingeriedienst)

Réceptionist/in
organisiert, eigenständig, mit guten Fidelio-Kenntnissen

Servicefachfrau/-mann
vielseitig, motiviert, voller Power

Sous-chef
mit Flair für eine vielfältige Küche!

Hilfsarbeiter Küche/Office
keine speziellen Kenntnisse nötig, wird angelernt

Sind Sie kein Langweiler und schätzen Sie einen gewissen Standard (4*, 2Q), dann erleben Sie bei uns mit Sicherheit «das blaue Wunder».

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

René Foster
Hotel du Glacier – 3906 Saas Fee
Telefon 027 958 16 00

120047/29696

KAUFLEUTEN RESTAURANTS

am Pelikanplatz in Zürich sucht ab sofort für das Lounge-Restaurant

zwei Servicemitarbeiter/innen
mit klassischer Ausbildung für Vollzeitjobs

Sind Sie flexibel, sprechen fliessend Schweizerdeutsch und haben eine solide Berufserfahrung?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (übliche Unterlagen).

KAUFLEUTEN RESTAURANTS
Alexander Burkhart
Pelikanstrasse 18
8001 Zürich

120433/99201

HOTEL PRÄTSCHLI Arosa

Hoch über Arosa, an der Skipiste gelegen und dennoch nur 5 (Bus-) Minuten vom Zentrum: 4-Sternehotel mit 150 Betten, verschiedenen Restaurants, Bar und Beauty-Center.

Unser junges und dynamisches Mitarbeiterteam (60 Pers.) benötigt ab 10. Dezember 1999 für die Wintersaison noch folgende Verstärkung:

Restaurantleiter- /in

Servicemitarbeiter- /innen

Pâtissier

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Arbeitsstelle mit morderner Infrastruktur, auf Wunsch Zimmer im Haus.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf freuen wir uns.

Brigitte und Christian Menet
Hotel Prätschli • CH-7050 Arosa • Tel. 081 377 18 61
www.praetschli.ch / info@praetschli.ch

Das **Hotel Martinshof** ist ein sehr abwechslungsreicher und interessanter Betrieb mit vier verschiedenen Standbeinen:

die klassische Dorfbeiz, das exklusive thailändische Spezialitäten-Restaurant «Thai-Garden», (im Gault Millau ausgezeichnet) das mexikanische Restaurant und Bar Cucaracha und das zentral gelegene 3 Stern-Hotel mit 22 Zimmern und 80 Parkplätzen

Ich suche für meine Unterstützung eine/n

BETRIEBSASSISTENTIN

per sofort

Was wird vorausgesetzt?

- fundierte fachliche Ausbildung im Gastgewerbe
- frontorientierter, grosser persönlicher Einsatz
- junge aufgestellte Person (25 – 30 Jahre jung)

Was wird geboten?

- sehr gute Einführung, mit speziell für Sie zusammengestelltem Programm
- die Möglichkeit, sich in einer Kaderposition zu bestätigen
- selbständiges Arbeiten mit Unterstützung des Geschäftsführers
- abwechlungsreiche Arbeit mit Einsicht und Mitbestimmung im gesamten Betrieb

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, die Geschicke dieses anspruchvollen Betriebes mit 30 Mitarbeitern mit zu bestimmen, dann senden Sie mir doch Ihre Bewerbungsunterlagen zu, die ich selbstverständlich vertraulich behandeln werde, oder rufen Sie mich einfach an. Alles Nähere bespreche ich gerne mit Ihnen persönlich. **Herr C. Castiñeira**, Geschäftsführer.

* * *
MARTINSHOF
HOTEL RESTAURANT

Hauptstrasse 81 · 4528 Zuchwil/Solothurn · Tel. 032 686 26 26

Sprüngli CONFISERIE SPRÜNGLI
BERNSTR. 89, 8953 DIETIKON, TEL. 01 743 43 43

In unserer Traiteur-Abteilung werden für unsere Kunden täglich frische Sandwiches, Canapés, Pasteten, Salate und vieles mehr zubereitet. Zur Verstärkung suchen wir ab Februar 2000 eine fröhliche, engagierte und flexible Persönlichkeit als

Abteilungsleiter-Stellvertreter/in Traiteur

Sie sind ein Morgenmensch, denn unsere Schicht beginnt um 4.00 Uhr, dafür geniessen Sie den Nachmittag bereits ab 14.00 Uhr. Von Zeit zu Zeit wird Ihre Unterstützung auch in der Nacht benötigt.

Wenn Sie eine abgeschlossene Berufslehre als Bäcker, Konditor oder Koch mitbringen, während zwei bis drei Jahren Berufserfahrungen gesammelt haben und sich zutrauen, ein Team von 12 Mitarbeitern zu unterstützen und zu führen, dann haben wir die richtige Herausforderung für Sie.

Interessiert? Dann rufen Sie doch noch heute an, oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Manuela Dörnberger, Personalabteilung, freut sich auf Sie.

120522/225584

Gasthof Kreuz
Egerkingen

Aus Spass am Genuss!

Die Chance für junge Schweizer Gastroprofis!

Hast Du Lust, zusammen mit der Kreuz-Crew anspruchsvolle Ziele zu erreichen? Verfügst Du über die nötigen Qualifikationen und Erfahrungen?

RECEPTIONIST(IN)
(Kadermitglied)

Du bist motiviert, teamorientiert und fröhlich
... hast Freude an administrativen Arbeiten – Kommunikation und Verkauf sind Deine Stärken
... bleibst in hektischen Situationen cool
... verfügst über Stilsicherheit in deutscher Korrespondenz. Französisch, Englisch und Italienisch kommen Dir nicht Spanisch vor
... bist ein kleiner Computer-Freak (Word/Excel) und bringst uns ins WWW.

SERVICEFACH-ANGESTELLTE(R)

Du bist fröhlich, motiviert und flexibel
... verfügst über menschliche und fachliche Kompetenz
... bestichst durch Natürlichkeit und Charisma
... hast Freude, dass sich jeder Gast als der Wichtigste fühlt

Schnuppern jederzeit möglich. Eintritt nach Vereinbarung.

Bei uns kommt jeder Mitarbeiter gross heraus! Zögere nicht, ruf noch heute an oder sende uns Deine kompletten Bewerbungsunterlagen.

Gasthof Kreuz Egerkingen
Louis + Irmgard Bischofberger
CH-4622 Egerkingen
Tel. 062 398 03 33 / Fax 062 398 43 40
Geöffnet Dienstag – Samstag

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

---

htr
Über Aktualitäten und Eventualitäten.
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

Betriebsleiterin 100%

Über 300 Unternehmen und Organisationen in der Schweiz haben uns die Führung ihrer Personalrestaurants übertragen. Die Eventgastronomie und der Bereich Kliniken/Spitäler sind zwei unserer neuen Wachstumsmärkte.

Für das Personalrestaurant der Credit Suisse in Basel suchen wir Sie, die motivierte Gastgeberin! Rund 200 Gäste verpflegen sich täglich in Ihrer Gastro-Oase mit einem vielfältigen, kulinarisch hochstehenden Angebot, sei es in der Cafeteria, dem Gäste- oder Personalrestaurant.

Als Betriebsleiterin übergeben wir Ihnen die Gesamtleitung des Betriebes. Sie sind jederzeit offen für die Anliegen Ihrer Gäste und stellen so die Kundenzufriedenheit sicher. Der Kontakt mit dem Auftraggeber, die Koordination des Personals sowie die aktive Mitarbeit gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Kurz: ein anspruchsvolles, spannendes Umfeld erwartet Sie.

Als verantwortungsbewusste, flexible und kommunikative Persönlichkeit verfügen Sie über fundierte Berufs- und Führungserfahrung. Ihre selbständige und doch teamfähige Art, verbunden mit Ihrer ausgeprägten Dienstleistungsbereitschaft, erlauben es Ihnen, Ihren Betrieb wirtschaftlich und innovativ zu führen.

Wir möchten diese Stelle mit dem Millenniumsbeginn besetzen. Haben wir Ihre Neugierde geweckt? Ein motiviertes Team in freundlicher Atmosphäre erwartet Sie! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an: SV-Service AG, Maja U. Ammann, Personal Region Zürich, Postfach, 8032 Zürich.
maja-ursula.ammann@sv-service.ch

SV service

120559/178098

delikatESSEN & TRINKEN

BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir sind ein zukunftsorientiertes Dienstleistungsunternehmen und mit 1500 Sitzplätzen die grösste Bahnhofgastronomie in Europa. Zur Ergänzung unseres Teams in unseren Restaurants **Les Arcades** und **Brasserie Fédéral** suchen wir nach Vereinbarung je einen

Chef de service m/w

Aufgabenbereich:
✓ Führen der Servicemitarbeiter
✓ Gästebetreuung und Mithilfe an der Front
✓ Überwachung und Organisation des Betriebsablaufes.

Anforderungen:
✓ Service-Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
✓ frontorientiertes Denken
✓ Durchsetzungsvermögen
✓ Sprachkenntnisse (Englisch, Französisch).

Sie sollten zwischen 25 und 40 Jahre alt sein und sich auf dem internationalen Parkett wohl fühlen. Näheres erfahren Sie gerne in einem persönlichen Vorstellungsgespräch. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhof Buffet, Susanne Schnyder, Personalverantwortliche, Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich.

120504/39870

hoteljob

Kanton Freiburg

Wir suchen für einen renommierten Restaurantbetrieb mit verschiedenen Bankettmöglichkeiten einen

Küchenchef

zur selbständigen Führung einer kleinen bis mittleren Brigade und des gesamten Küchenbereiches.

Sie sind kalkulationssicher, kreativ, belastbar, pflegen einen motivierenden Führungsstil, und Sie sind stets bestrebt, mit einer erstklassigen Leistung die Gäste zu verwöhnen.
Zudem helfen Sie aktiv an der Weiterentwicklung des Betriebes mit.

Eintritt: Februar/März 2000, Jahresstelle.

Schicken Sie Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34

★★★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

120183/3940

Kinder HOTEL MUCHETTA

7494 Wiesen bei Davos

Im Muchetta – dem ersten Kinderhotel der Schweiz – fühlen sich junge Familien mit Kindern dank der entspannten Atmosphäre besonders wohl.

Damit dies auch in Zukunft so bleibt, suchen wir ab Mitte Dezember noch folgende junge Team-Mitglieder:

Servicefachangestellte

Zimmermädchen

Wenn Sie als aufgestellte, spontane und freundliche Fachperson einen sehr persönlichen Gästekontakt suchen und unsere Gäste – ob gross oder klein – täglich mit Herzlichkeit und echtem Engagement umsorgen möchten, fühlen auch Sie sich wohl bei uns.

In unserem einzigartigen Ferienhotel im idyllischen Wiesen – auf einer Sonnenterrasse zwischen Davos und Lenzerheide gelegen – bieten wir Ihnen das ideale Umfeld für Ihre berufliche Entfaltung.

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an. Sylvia und Philipp Bärtschi freuen sich, von Ihnen zu hören!

Kinder HOTEL MUCHETTA
7494 Wiesen/Davos
Telefon 081 404 14 24
Fax 081 404 17 19
www.kinderhotel.ch
E-Mail: <muchetta@bluewin.ch

120557/65030

Romantik Hotels und Restaurants

Wir suchen
baldmöglichst oder nach Übereinkunft
für unser gehobenes Restaurant mit marktfrischer Küche einen tüchtigen

Küchenchef

(auch gute Einstiegsmöglichkeit für einen jungen, motivierten Koch)

Interessenten wenden sich bitte an:

Georg Schraner, **Romantik Hotel Krone**
Seestrasse 11, CH-8274 Gottlieben
Telefon 0041 71 666 80 60

120499/13900

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

CARLTON HOTEL
ST. MORITZ

Das **Carlton Hotel******* gehört zu den Swiss Deluxe Hotels und verfügt über 105 Zimmer mit 180 Betten, Restaurant Romanoff und Tschinè, Festsaal Empire, Carlton Bar, Fitness, Wellness, Beauty sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für längerfristige Zusammenarbeit eine engagierte, flexible und fachlich kompetente

HAUSDAME

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung im Hauswirtschaftsbereich und weisen bereits einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung in ähnlicher Funktion in der Erstklass-Hotellerie auf. Teamfähigkeit, Organisationstalent, Durchsetzungsvermögen und die Freude am Detail zählen ebenso zu Ihren Stärken wie gute Fremdsprachenkenntnisse (I, E, F).

Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Tätigkeit in einem jungen, motivierten Team.

Swiss Deluxe Hotels

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Carlton Hotel, Antonia Meier, Personalbüro
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 70 16, Fax 081 836 70 01
Internet: www.carlton-stmoritz.ch
E-mail: info@carlton-stmoritz.ch

ZERMATT
MATTERHORN

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle für unser **Matterhorn Hostel** und unser neues **Restaurant Dorfbeizli**

jungen, kreativen

Koch

Ihre schriftlichen Bewerbungen richten Sie an:

Ruh Patrick, Postfach 153
3920 Zermatt.
Weitere Auskünfte erhalten Sie über
Telefon 027 968 19 19.

120521/394630

DG DOMINO GASTRO

Unsere Adventangebote der Stadt und Region Zürich

Réception/Chef de réception
– für ein 3-*-Seminarhotel an der Stadtgrenze
– für ein traditionelles 5-*-Hotel im Herzen der Stadt

Hotelfachassistentin/ Gouvernante
– für eine Reinigungsfirma einer bekannten Hotelgruppe
– für ein sehr schönes 3-*-Hotel an der Goldküste

Restaurationsleiter/in/ Stv. Geschäftsführer/in
– in modernen Bar- und Restaurationsbetrieb am Zürichsee
– für einen gepflegten Landgasthof im Zürcher Oberland

Interessenten rufen Manuela Saxer oder Roland Eng an oder senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73
DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: reng@dominogastro.ch

P 120519/257168

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

GROTTO-PIZZERIA DA ELIO LENZERHEIDE

Für die Wintersaison 1999/2000 suchen wir:

Servicefachangestellte/Kellner
(Schweizer oder Ausländer nur mit deutscher Muttersprache)

à-la-carte-kundige, aufgestellte und an Teamarbeit interessierte Mitarbeiter/innen finden bei uns eine kurzweilige und gut bezahlte Stelle.

Sie haben gerne Kontakt mit Leuten, sind flexibel und interessiert, dann finden Sie bei uns den richtigen Job, bei dem es Ihnen sicher keinen Moment langweilig wird.

Also nicht zögern, bewerben Sie sich schriftlich, oder orientieren Sie sich telefonisch.

Grotto Pizzeria Da Elio, 7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 33 36 oder 079 357 20 17
Marcel + Silvia Caluori-Hartmann

Anrufe oder Zuschriften anderer Zeitungen unerwünscht!

P 120407/164186

Hotel Chalet Swiss Interlaken-Unterseen

...möchten Sie an einem der schönsten Orte in der Schweiz arbeiten?

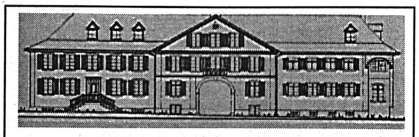
Bei uns ist eine **Jahresstelle** frei als

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



Versierte Mitarbeiter in unserem Gewerbe sind offenbar rar! Was halten Sie von Ihrem persönlichen Mitwirken beim Neuaufbau DES GREUTERHOFES ISLIKON?

In dieser historischen Kulturstädte mit einzigartiger Kulisse verwöhnen wir unsere Gäste schon seit geraumer Zeit. Nun ist es aber an der Zeit, diesen Betrieb in einem jungen Team professionell zu organisieren und aufzubauen.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

versierte Service- sowie Küchenmitarbeiter/innen

in Voll- und Teilzeitbeschäftigung.

Diese abwechslungsreiche Aufgabe erfordert viel Flexibilität, welche zugleich mit Aufstiegsmöglichkeiten vor allem im F&B-Bereich verbunden ist.

Wollen Sie mehr darüber erfahren? Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie direkt Ihre Unterlagen. Gerne diskutieren wir mit Ihnen auf einem persönlich geführten Hausrundgang über Ihre zukünftige Tätigkeit.

DER GREUTERHOF ISLIKON
Johann und Barbara Lassnig-Aebi
CH-8546 Islikon/**Tel. 052 375 12 35**

120543/405651

"kubanisches ambiente, american bar, internationale karte, cocktails, rum, zigarren, kaffee"

... think service-mitarbeiter/in and barkeeper

du bist jung, aufgestellt, hast berufserfahrung, ein gewinnendes lächeln, bist motiviert in unserem team mitzuarbeiten, ...

henrik erzählt dir gerne mehr über unseren lebhaften betrieb und die attraktive anstellung

restaurant bohemia
höschgass gastro ag
seefeldstrasse 120 . 8008 Zürich
henrik.kammermann@iroquois.ch
telefon 01 383 07 02

BOHEMIA ... think job

INSELSPITAL
HOPITAL DE L'ILE
Universitätsspital Bern Hôpital universitaire de Berne

Wir gestalten die Gastronomie auf der Insel.
Im Dienste unserer Patienten, Mitarbeitenden und Besucher betreiben wir verschiedene Restaurants, organisieren Bankette und betreuen Kongressteilnehmer aus aller Welt.

Unsere Gäste sollen auch künftig im Mittelpunkt stehen. Zur Umsetzung dieser Philosophie suchen wir eine

Restaurant-Assistentin Personalrestaurant Kinderklinik (100%)

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:
- Betreuung der Gäste des Personalrestaurants Kinderklinik
- Betreuung der Gäste bei Anlässen, Banketten und Kongressen
- Stellvertretung der Restaurantleiterin in allen Belangen
- Tägliche, praktische Mitarbeit im Selbstbedienungsrestaurant

Wenn...
- Sie eine abgeschlossene Berufslehre (vorzugsweise Gastgewerbe oder Hauswirtschaft) absolviert haben,
- Sie die deutsche Sprache in Wort und Schrift beherrschen,
- Ihr gäste- und frontorientiertes Denken Sie die Zusammenhänge in einem Grossbetrieb erkennen lässt,

...dann haben wir Ihnen viel zu bieten:
- Geregelte Arbeitszeit
- Besoldung und Anstellungsbedingungen nach kantonalem Dekret
- Spielraum, eigene Ideen umzusetzen

Unsere Leiterin Personalrestaurant Kinderklinik, Frau P. Kammermann, gibt Ihnen gerne von 8.00 bis 9.00 Uhr nähere Auskunft (Tel. 031 632 91 51).

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien richten Sie bitte an die

Direktion des Inselspitals
Personalabteilung
Kennziffer 172/99
3010 Bern

Weitere Angebote im Internet
www.insel.ch «Stellen»

Gemeinsam für Patientinnen und Patienten

Hotel*** Toggenburg
Wildhaus

Für unser Erstklass-Familienhotel mitten in einem tollen Skigebiet, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung, junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Chef de partie

Pizzaiolo

Jungkoch oder Köchin

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Arn, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/ 998 50 10

IHR PARADIES
II
ROTSCHUO
ZUR HOTEL-KARRIERE

Man darf uns drehen und wenden sooft Sie können: man hat uns mehrfach ausgezeichnet als eines der zehn besten ***Stern-Hotels der Schweiz. Wir wünschen uns fürs Jahr 2000 wieder ein Topteam. Motive gibt es unzählige, mit uns ein erfolgreiches Jahr 2000 zu gestalten. Auf Sie wartet ein herrlicher Job direkt am See, wunderbare Gäste, tolle Atmosphäre, erstklassige KollegenInnen, etc. Start: 1. März 2000.

IDEENREICHE/R DIREKTIONS-ASSISTENT/IN
Front-Office-Job. Führungspersönlichkeit mit Fremdsprachen.

KOMPETENTE/R RECEPTIONIST/IN
Fidelio-Erfahrung und Englisch.
Eintritt wenn möglich Mitte Januar 2000.

KREATIVE KÖCHE UND JUNGKÖCHE
Mit Erfahrung, Fantasie und Teamgeist.

ANSPRUCHSVOLLE KELLNER
Mit Teamgeist, Witz und Disziplin.

Neugierig?
Frau Direktor Yvonne Danckwardt erwartet Ihre Kontatnahme.

Paradieshotel Rotschuo,
CH-6442 Gersau am Vierwaldstättersee,
Telefon ++41 41 828 22 66, Fax ++41 41 828 22 70
www.rotschuo.ch

BACK & BRAU

RESTAURANT

Huusbier, Bagel, Quiches und Krapfen

Für das **Restaurant Back & Brau Sternen** in Frauenfeld suchen wir per 1. Dezember 1999 frontorientierte/n und motivierte/n

Geschäftsführer-Assistenten/-in

Aufgabenbereich
- Gastgeber
- Planung, Einsatz und Leitung Serviceteam
- Einhaltung von Standards und Hygiene
- Selbständige Schichtleitung
- Tagesabrechnungen

Voraussetzungen
- Grundausbildung im Gastgewerbe
- 22–32 Jahre jung
- PC-Erfahrung
- Wohnsitz Kanton Thurgau oder Raum Winterthur

Bewerbungen schriftlich an:
Back & Brau Sternen AG
Roman Halbheer
Hohenzornstrasse 2
8500 Frauenfeld
Telefon 052 728 99 09
sternen@actienbrauerei.ch

120423/187410

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie

und suchen zur Vervollständigung unseres Teams im Restaurant Airgate in Oerlikon per 1. März 2000 oder nach Vereinbarung einen unternehmerisch denkenden

Küchenchef (m/w)

Sie sind zwischen 28 und 40 Jahre alt und haben schon einige Führungserfahrung gesammelt. Kalkulationssicherheit gehört ebenso zu ihren Stärken wie Belastbarkeit, Flexibilität und Qualitätsbewusstsein.

Unser Küchenteam produziert moderne Mitarbeiter- und Businessverpflegung und setzt täglich ca. 400 Mahlzeiten um. Wir bieten Ihnen eine interessante Position mit internen Aufstiegsmöglichkeiten, besten Sozialleistungen, in der Regel Sa/So frei, 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab 1. Tag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich mit Foto bei:

Eurest SA (Suisse)
Restaurant Airgate
Herr M. Bischofberger
Thurgauerstrasse 40
8050 Zürich-Oerlikon

Eurest
A Member of Compass Group PLC

Kantonale Psychiatrische Dienste

Psychiatrie heute

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten Baselland (KPD) sind die Einrichtungen der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst. Die Psychiatrische Klinik in Liestal, die Externen Psychiatrischen Dienste mit zwei Tageskliniken, der Kinder- und Jugendpsychiatrische Dienst und die Drogenberatung Baselland. Ebenfalls zu den KPD gehören die Wohnheime Windspiel und Wägwiiser sowie Beschäftigungs- und Werkstätten für psychisch Behinderte. Auch das Kantonale Altersheim in Liestal ist eine Einrichtung der KPD. Insgesamt sind in unseren Diensten gut 700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tätig.
Infolge Pensionierung der bisherigen Stelleninhaberin suchen wir für unsere Psychiatrische Klinik mit knapp 200 Betten per 1. Juni 2000 oder nach Übereinkunft eine *innovative, integrierende und motivationsstarke Persönlichkeit* für die

Leitung des Bereichs Oekonomie
Ihr Ziel: Eine moderne, psychiatriegerechte Hotellerie

Zu Ihrem Verantwortungsbereich gehören die Abteilungen Küche, Cafeteria, Haus- und Reinigungsdienst sowie Lingerie mit ca. 80 Mitarbeitenden. Als Leiter/in für die gesamte Hotellerie tragen Sie Wesentliches zu einer gepflegten, wohnlichen Ambiance in unserer Klinik bei. Dabei wirken Sie eng mit unserem Pflegedienst und unseren therapeutischen Diensten zusammen. Grossen Wert legen Sie auch auf eine ausgewogene, nach modernen Erkenntnissen zusammengestellte Wahlkost für unsere Patientinnen und Patienten, unser Personal und unsere zahlreichen externen Gäste. Sie sind entschlossen, in Ihrem Verantwortungsbereich die heutigen und künftigen Anforderungen an einen modernen, nach betriebswirtschaftlichen Regeln geführten Spitalbetrieb zu erfüllen und engagieren sich auch als Mitglied verschiedener Leitungsgremien, zum Teil auf oberster Stufe der KPD, für dieses Ziel. In Ihrem Bereich sind Sie weiter verantwortlich für den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung sowie für alle anfallenden organisatorischen und administrativen Aufgaben. Last but not least sind Sie bereit, bei den laufenden und bevorstehenden Umbauprojekten Ihre Ideen und Erfahrungen einzubringen und unsere bauliche Infrastruktur aktiv mitzugestalten.

Zur Wahrnehmung dieser anspruchsvollen Führungsaufgabe benötigen Sie eine fundierte Ausbildung und entsprechende Erfahrung in der Hotellerie oder als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin im Gesundheitswesen. Unternehmerisches Denken und Handeln ist Ihnen eigen. Sie tragen gerne Führungsverantwortung und sind in der Lage, mit unterschiedlichsten Ansprechpartnern zu verhandeln und eng zu kooperieren. Wenn Sie auch noch belastbar sind und in hektischen Zeiten die Ruhe (und den Humor) nicht verlieren, sollten Sie sich unbedingt für diese attraktive Stelle melden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und bieten Ihnen eine ausserordentlich vielseitige, selbständige Position mit den der Verantwortung entsprechenden Kompetenzen sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen nach den kantonalen Richtlinien.

KPD
Kantonale Psychiatrische Dienste

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen der Verwalter der KPD, Hans-Peter Ulmann (061 927 70 11), oder die derzeitige Stelleninhaberin, Hannelore Leipert (061 927 70 41), gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte bis zum 5.1.2000 an:
Kantonale Psychiatrische Dienste
Personaldienst, Bienentalstrasse 7
4410 Liestal

Für die Eröffnung neuer Lifestyle-Restaurants in Zürich und Luzern suchen wir auf Januar 2000 pro Betrieb eine/n

Betriebsleiter/in/Geschäftsführer/in D/E

In unseren Trend-Lokalen wird sich der Gast in anregender, lockerer Atmosphäre wohl fühlen und eine, den gesamten Globus umfassende, pfiffige Küche geniessen können. Eines bleibt bei der Tradition: die fröhlichen und offenen Mitarbeiter, die mit Freude den Dienst am Kunden pflegen.

Ihre Aufgabe ist in erster Linie, Gastgeber/in zu sein. Da Sie für das Erreichen der Budgetzahlen verantwortlich sind, übernehmen Sie die interne Organisation sowie die Überwachung sämtlicher Betriebsabläufe.
Marketing und Administration werden von der Zentralverwaltung übernommen, so dass Sie sich voll der Frontarbeit und dem operativen Bereich widmen können.

Was Sie mitbringen als jüngere, dynamische Gastronomiefachkraft sind Führungserfahrung, Prozessorientierung und Organisationstalent. Die Bereitschaft, mit Ausdauer und durch hohen, persönlichen Einsatz an der erfolgreichen Marktpositionierung eines neuen Konzeptes mitzuwirken, ist essentiell. Ebenfalls wird soziale Kompetenz, welche Sie den Gästen, jedoch auch den Mitarbeitern entgegenbringen, bei uns hoch geschätzt.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, weitgehend selbständige Aufgabe mit Unterstützung eines professionellen und vorwärtsstrebenden Teams, ein modernes Umfeld sowie motivierendes Arbeitsklima. Die attraktiven Anstellungsbedingungen mit Beteiligungssystem entsprechen der Herausforderung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu erhalten:

Redal Innovation GmbH, Herr Robert Aschwanden
Gerliswilstrasse 71, 6020 Emmenbrücke
Telefon 041 260 20 50, Fax 041 260 14 36
E-Mail: colonial@bluewin.ch

120525/404839

****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 Menschen, die zuhinterst in einem Bergtal in einem modernen Unternehmen arbeiten möchten.

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.

Wem das gefällt, und wer gerne in diesem Umfeld mitten in den Bündner Bergen arbeiten möchte, bieten sich folgende Möglichkeiten, sich zu engageren:

Empfang:

Réceptionist/in D/F/I

Küche:

Chef garde-manger
Tournant
Chef de partie

Restaurants:

Servicefachangestellte/r

Hauswirtschaft:

I. und II. Hausdame
Zimmermädchen
Officemitarbeiter

Kontakt:
Therme Vals
Amalisa Zumthor
CH-7132 Vals
Telefon +41 81 926 80 80, Fax +41 81 926 80 00

120491/35580

POSTHOTEL VALBELLA

DAS HAUS DER GUTEN IDEEN

Für die kommende Wintersaison (ab ca. Mitte Dezember 1999 bis ca. Mitte April 2000) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Berufsleute mit Erfahrung:

Pizzeria Mamma-Mia

Servicefachmitarbeiter/in
(für regen und gepflegten A-la-carte-Service)

Hoelbar mit Piano

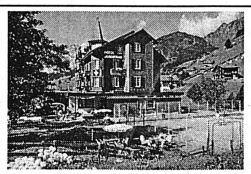
Barmaid (auch Anfängerin)

Ein moderner und vielseitiger Arbeitsplatz in einem jungen und motivierten Team erwartet Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Telefon 081 385 12 12

120573/35513



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

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

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

Wir suchen für unsere

weltgewandten Gäste
gastfreundlich
engagierte(n)

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

Der Gast im Mittelpunkt ist das Credo unseres Palace-Teams, welches die Herausforderung täglich mit Freude und Engagement angeht.

STV. LEITER RESTAURATION & BANKETT

Ihre Hauptaufgaben: Sie unterstützen den Leiter Restauration & Bankett bei der Führung eines jungen Teams von bis zu 30 Mitarbeitern und vermitteln einerseits unser Credo und andererseits ***«Lebensqualität und Sicherheit auch für den Mitarbeiter!»***

Ihr Profil: Sie sind eine Persönlichkeit, die täglich die Eigenverantwortung annimmt und flexibel und dynamisch die Aufgaben an der Front mit dem Team umsetzt.

Ihre Perspektiven: Die Chance, eine interessante Herausforderung anzunehmen und eine vielseitige und ausbaubare Aufgabe zu übernehmen.

Ihr nächster Schritt: Wenn Sie sich für diese zukunftsorientierte Position in Jahresstelle interessieren, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh. ***Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.***

PALACE LUZERN, Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
Personalbüro direkt: ☎ 041 416 10 04
E-mail: personal@palace-luzern.ch

PALACE LUZERN *****

Swiss Deluxe Hotels

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

The Leading Hotels of the World

Echte Gastfreundschaft auch im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa · Interlaken

120535/23159

ArabellaSheraton
Neues Schloss
Zürich

A PLACE IN A WINNING TEAM

Wir sind ein internationales 5-Sterne-Hotel mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, Bar und Conventionmöglichkeiten von 5–300 Personen.

Wir suchen per 1.12.1999 oder nach Vereinbarung einen

SALES COORDINATOR

Sie unterstützen den Director of Sales in sämtlichen administrativen Belangen und bearbeiten Teilprojekte selbständig.

Organisationstalent, gute Englischkenntnisse, Kundenorientiertheit und gute PC-Kenntnisse sind ein «Must» für diese Stelle. Erfahrung im administrativen Bereich eines Hotels ist von Vorteil.

Wir bieten Ihnen den Einstieg in eine stark wachsende, internationale Hotelkette, die in Zukunft ihre Marktplätze in Europa verstärken wird.

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freuen wir uns. Für telefonische Vorabklärungen steht Ihnen unsere Personalchefin Frau S. Eichenberger über **Telefon 01 454 57 14** gerne zur Verfügung.

120568/39853

Hotel Jungfrau
Fiescheralp

Hotel Jungfrau
CH-3984 Fiescheralp
Tel: +41 (0) 27 971 19 88
Fax: +41 (0) 27 971 32 02

Wie wär's...
...in einer herrlichen Bergregion im Kanton Wallis am weltbekannten Aletschgletscher mitten im Skiegebiet den Winter zu verbringen?
Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in unserem Hotel-Restaurant-Pizzeria auf die Wintersaison 1999/2000 noch aufgestellte/n, motivierte/n

Serviceangestellte/n

Sind Sie interessiert?
Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Alexander Furrer
Hotel Jungfrau
CH-3984 Fiescheralp
hotel-jungfrau@rhone.ch
www.hotel-jungfrau.ch

137535/11045

DG DOMINO GASTRO

Brandneu unser Adventangebot! Stadt und Region Zürich

Servicefachangestellte/r
- für gepflegten Landgasthof an der Stadtgrenze, ZH
- in moderne Hotelrestauration in der Stadt Zürich

Chef de service/ Betriebsassistent/in
- für einen jungen, innovativen Betrieb am See
- für ein renommiertes 4-*-Hotel in der City

Chef de partie/Sous-chef
- in Top-4-*-Hotel mit sehr gehob. Speiselokal, See ZH
- in junges Team, trendiges Stadtlokal mit Charme, ZH

Interessenten rufen Manuela Saxer oder Roland Eng an oder senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73
DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@dominogastro.ch

P 1205172/5768

KATAG

LUZERN

Wir suchen per 1. Januar 2000 oder nach Übereinkunft eine/n

Geschäftsführer/in

für die umsatzstarken EDEN-Restaurationsbetriebe im Hotel Eden au Lac in Brunnen:

➢ Restaurant/Wintergarten	180 Plätze
➢ Café-Bar drinnen	35 Plätze
➢ Café-Bar draussen	45 Plätze
➢ Felsen Bar (z.Zt. mit Casino)	50 Plätze
➢ Sonnenterrasse	30 Plätze
➢ «Weinkeller» (Disco-Bar)	100 Plätze

Sie verfügen über einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung und sind bereit, ein späteres Mietverhältnis einzugehen.

Interessiert? Michael Hostmann erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Treuhand
Vermietung/Verkauf
Betriebsberatung
Coaching
Inventar

KATAG, Postfach 11, 6011 Kriens
Tel. 041-317 37 37 Fax 041-317 37 38
E-Mail: katag@bluewin.ch http://www.katag.ch

P 120515/172723

WOLLEN SIE DABEI SEIN UND ZU DEN BESTEN GEHÖREN?

GaultMillau HOTELS DES JAHRES 98

Willkommen

IM TEAM DES ERSTEN RESORTS DER SCHWEIZER LUXUSHOTELLERIE

Für die GRANDHOTELS BADRAGAZ suchen wir per 1. Januar 2000 oder nach Vereinbarung einen

Food & Beverage Assistent

Sie haben eine abgeschlossene Hotelfachschule und evtl. eine Grundausbildung als Koch oder Servicefachangestellter. Sie fühlen sich wohl im kleinen Team und schätzen ein gehobenes internationales Umfeld (Sprachen E/F von Vorteil). Sie besitzen gute Windows-Kenntnisse und kennen sich aus mit dem Micro-Kassen-System. Ihre Flexibilität, Ihre Teamfähigkeit und Ihre Ausgeglichenheit wissen wir zu schätzen.

In dieser Funktion unterstützen Sie das F&B-Team u. a. bei den anfallenden Sekretariatsarbeiten sowie in der Bankett- und Seminarorganisation (Offerten- und Bestätigungswesen, Statistik, Kontrolle usw.).

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).

120118/2658

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

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

Welcome

THE MILLENNIUM ASTORIA
★ ★ ★ ★
THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

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)

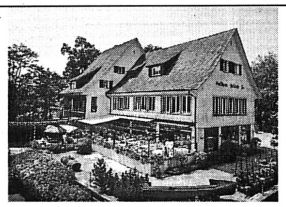
Servicemitarbeiter/in
(deutschsprachig)

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

120366/22657



Landgasthof Halbinsel Au

Der gepflegte Landgasthof, am schönsten Ort direkt am Zürichsee, mit den Süsswasserfischspezialitäten, Bankettsäle bis 280 Personen für Hochzeiten, Familien- und Geburtstagsfeiern.

Für die **Saison 2000** vom **1. März bis 30. November** suchen wir zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams

Servicemitarbeiterin/Kellner

gute Deutschkenntnisse, angenehme Umgangsformen

Anfangs-Chef de service

als 3. Bankettleiter
gute Deutschkenntnisse, angenehme Umgangsformen

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr oder Frau Keller, **Telefon 01 782 01 01,** oder schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au/Zürichsee

119464/2356

★ ★ ★ ★ ★
Grand Hotel
ZERMATTERHOF

Sind Sie interessiert, ab kommender Wintersaison 1999/2000 in einem führenden Fünfsternhaus internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr u. a. zu einem unvergesslich schönen Millennium-Aufenthalt zu verhelfen? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir suchen den kompetenten, berufserfahrenen

Loge: Concierge/Guest Relations

Bar: Chef de bar

Besitzen Sie bereits Erfahrung in Luxushäusern und verfügen Sie über exzellente sprachliche Kenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch und evtl. Italienisch?

Unser luxuriös eingerichtetes Haus verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars mit Piano-Musik-Unterhaltung, 2 kulinarisch hochstehende Restaurants, einen spektakulären Bankett- und Kongresssaal sowie einen grosszügig eingerichteten Wellnessbereich.

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen, dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.

Swiss Deluxe Hotels

Grand Hotel Zermatterhof
Frau Petra Merenda
Personalchefin, 3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00
Fax 027 966 66 99

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

120564/39566

RIALTO
RISTORANTE BAR
CH-3780 GSTAAD
TEL. 033 744 34 74
FAX 033 744 84 54

★★★★★

Wir sind ein Spezialitätenrestaurant (70 Plätze sowie deren 50 auf der Terrasse) mit italienisch-mediterraner Küche im Herzen vom autofreien Gstaad.

Nach Übereinkunft, in Jahresstelle, suchen wir einen

Sous-chef

Wir bieten:
– modern eingerichtete Küche
– interessante Arbeitsbedingungen in motiviertem Team
– Freiheit für aufgestaute Kreativität.

Unser/e Wunschkandidat/in stellen wir uns so vor:
– Italiener/in oder in der italienischen Küche heimisch
– Sie möchten unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen
– Sie sind bereit, unserem Küchenchef bei der Vorbereitung zum Eidg.-dipl. Rückendeckung zu geben.

Sind Sie interessiert? Gerne erzählen wir Ihnen mehr über unseren Betrieb.

Ristorante Rialto
P. Burri, Besitzer
B. Betschart, Küchenchef
3780 Gstaad
Tel. 033 744 34 74, Fax 033 744 84 54

120098/15024

ZUM GOLDENEN **KOPF**

Eine Gelegenheit für pfiffige, junge Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Ihr zukünftiger Arbeitsort ist ein historisches Gebäude mitten im Zentrum des sympathischen Städtchens Bülach – funkelnagelneu renoviert. Wir sind motivierte Gastgeber, die ein neues Haus zu einem Geheimtip über die Region hinaus bekannt machen wollen.

Mit Ihrer Hilfe als

Koch
oder Köchin

starten wir am 1. November 1999 in eine gastfreundliche Zukunft. Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 30. Juni.

Hotel Restaurant Zum Goldenen Kopf
Yolanda und Leo Urschinger
Marktgasse 9, 8180 Bülach

CASINO
Davos braucht Sie!

Eine Schlüsselrolle bei der Betreuung unserer Gäste spielt die

Casino-Assistentin/ evtl. Shift-Managerin

(Eintritt nach Vereinbarung)

Die Überwachung des Spielbetriebes und der Kasse erfordern ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein und Flair im Umgang mit Menschen.

Sie sind kontaktfreudig, zuverlässig, haben Freude an der Arbeit im Team und verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung.
Wenn Sie zudem bereit sind, auch nachts zu arbeiten, dann erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, sich als Croupière weiterzubilden.

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

CASINO DAVOS AG
Herrn T. Theus
Promenade 63, 7270 Davos Platz

DA 120411/384619

---

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

ZÜRICH
Marriott
HOTEL

Die Kette Marriott International bietet viele Karrieremöglichkeiten innerhalb des Konzerns mit 1.900 Hotels weltweit. Dazu gehören zehn verschiedene Hotelmarken, wobei in Europa die Marken Marriott, Renaissance, Courtyard by Marriott und Ramada Hotels vertreten sind. Wir sind ein modernes fünf Sterne Hotel im Herzen der Stadt Zürich und suchen per Januar 2000 eine/n

Sales Manager / Sales Representative

der/die größere internationale Veranstaltungen mit Übernachtung selbständig organisiert und betreut, neue Kunden akquiriert und Verträge aushandelt.

Wenn Sie eine Hotelfachschule absolviert haben oder über eine kaufmännische Grundausbildung verfügen sowie bereits erste Berufserfahrung gesammelt haben, entsprechen Sie unserem Anforderungsprofil. Ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse sind natürlich unerläßlich.

Desweiteren suchen wir per sofort eine/n

Einkaufsmitarbeiter/in

der/die gerne selbständig arbeitet und Verantwortung übernimmt. Ihr Aufgabenbereich umfasst im Wesentlichen Wareneingangskontrolle, computertechnische Erfassung aller Warenbewegungen, F&B-Kontrolle aller Restaurationsbereiche sowie Erstellung von Inventuren.

Mitbringen sollten Sie mit Vorteil eine abgeschlossene Hotelfachschule (evtl. Kochausbildung) sowie Computerkenntnisse (Fidelio, Excel).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen! Frau Marietta Lombris, Human Resources Manager, und ihr Team stehen Ihnen für weitere Auskünfte auch gerne telefonisch zur Verfügung.

Ausländische Bewerber/innen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen wir gerne.

ZÜRICH MARRIOTT HOTEL
Neumühlequai 42 • CH–8035 Zürich
Tel.: 0041 360 74 20/21/23
Fax 0041 360 73 03

Marriott HOTELS RESORTS SUITES · Ramada Hotels · RENAISSANCE HOTELS AND RESORTS · COURTYARD by Marriott

Braunwald
Höhenklinik

Glarner Höhenklinik Braunwald
Ostschweiz (1200 m)
Autofreier Sommer- und Winterkurort
(1 Stunde von Zürich entfernt)

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für unsere 44-Betten-Klinik per 1. Januar 2000 oder nach Vereinbarung einen

Koch (m/w)
(100 %)

Wir sind eine Rehabilitationsklinik, mit einem im Aufbau begriffenen kompletärmedizinischen Bereich und angeschlossener Allgemeinpraxis.

Für diesen vielseitigen Arbeitsbereich ist eine abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Diätkoch mit etwas Berufserfahrung erwünscht. Eigenschaften wie Teambereitschaft, Selbständigkeit, verantwortungsbewusstes Handeln und Leistungsbereitschaft bringen Sie als unser/e künftige/r Mitarbeiter/in selbstverständlich mit.

Sie sind – ganau wie wir – hochmotiviert, mit uns neue Wege in die Komplementärmedizin zu gehen!

Suchen Sie einen Arbeitsort, wo Sie sich entfalten und weiterbilden können? Schätzen Sie eine geregelte Arbeitszeit, gute Entlöhnung und überdurchschnittliche Sozialleistungen? Liegt Ihnen etwas daran, in einer autofreien Umgebung wohnen zu können?

Ja! ... Dann ist die Höhenklinik Braunwald für Sie der ideale Arbeitsort.

Nutzen Sie die Chance, von Anfang an dabeizusein!

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an Frau U. Bernasconi-Knecht, Verwalterin, Höhenklinik Braunwald, 8784 Braunwald.

Ergänzende Auskünfte erhalten Sie wochentags über Telefon **055 653 51 70** (Küchenchef Wolfgang Umminger).

P 120429/97950

Ascona
LAGO MAGGIORE
★★★★

Romantik Hotel Castello Seeschloss

Für unser 4-*-Romantikhotel mit 46 Zimmern, direkt an der Piazza von Ascona gelegen, suchen wir ab Januar/Februar 2000 oder nach Vereinbarung eine qualifizierte

Chef de réception

Sie verfügen über einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung, sind zudem ein Organisationstalent und kontaktfreudig, sprachgewandt (D, E, F, vielleicht I), motiviert und haben gute EDV-Kenntnisse (Fidelio, Word).

Möchten Sie diese neue Herausforderung annehmen? Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen und stellen Ihnen gerne bei einem Vorstellungsgespräch unser Schloss am See vor.

Romantik Hotel Castello Seeschloss
Familie Werner Ris
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 61

119382/1937

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS

Das kleine Park-Hotel mit der feinen Appenzeller Spezialitäten-Küche, sucht : einen Hilfskoch
zur Mitarbeit in Office, kalter und warmer Küche
in unsere mittlere Brigade
sowie eine freundliche
Hotelfachangestellte
mit Erfahrung und Fachkenntnis.
Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte.
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!
Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Herrn oder Frau Lanker
Tel. 071 333 28 22

Hotel zur Linde
Spezialitätenrestaurant 9053 Teufen AR
online http://www.appon.ch/linde

bärtschi
Zählen Sie auf uns!

Bärtschi Optik AG
Zeitglockenlaube 4
3000 Bern 7

Brillenmode

Wir sind ein Optikfachgeschäft mit 20 Angestellten und suchen zur Ergänzung unseres Empfangsteams fröhliche/n, freundliche/n und aufgestellte/n

Réceptionistin/Réceptionisten

Wenn folgende Ausdrücke für Sie kein Fremdwort sind, würden wir Sie gerne kennenlernen.

- Kunden empfangen und während Wartezeit betreuen
- Kunden spüren/zuhören können
- einfach den Kunden «gern haben»
- Ruhe ausstrahlen (auch in hektischen Zeiten)
- positiv denken
- flexibel
- redegewandt (Muttersprache Deutsch, Fremdsprachenkenntnisse mündlich)
- telefonieren
- PC-Kenntnisse
- kleinere administrative Aufgaben bewältigen.

Wir bieten:
- Arbeitsplatz mitten im Herzen der Stadt Bern
- geregelte Arbeitszeiten (80–100 %)
- Sonntag frei
- Umsatzbeteiligung nebst geregeltem Lohn
- ...und einiges mehr, das wir jedoch gerne beim Vorstellungsgespräch persönlich mit Ihnen besprechen.

Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Optikfachkenntnisse sind nicht erforderlich, Sie werden gründlich eingearbeitet. Interessiert? – Dann freut sich Frau Gisela Schneider über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

111493/387337

KATAG
LUZERN

Wir sind ein **führendes Treuhand- und Beratungsunternehmen für das Gastgewerbe.** Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen

TREUHÄNDER/BUCHHALTER
mit Fachausweis

Wir bieten Ihnen in einem dynamischen Umfeld, unterstützt durch ein kleines Team, eine herausfordernde Tätigkeit. Sie führen Buchhaltungen namhafter Grosshotels und Kettenbetriebe und sind für die Abschlusserstellung und Berichterstattung verantwortlich. Sie beraten unsere Kunden in finanz- und betriebswirtschaftlichen Fragen und sind bei der Entwicklung und Einführung neuer Lösungen tätig.

Sie verfügen über eine mehrjährige Praxis in selbständiger Buchführung und Beratung im Treuhandbereich und sind eine kundenorientierte Persönlichkeit mit gewandtem Auftreten. Gute Kenntnisse des Hotelgewerbes und der Gastronomie sind von Vorteil.

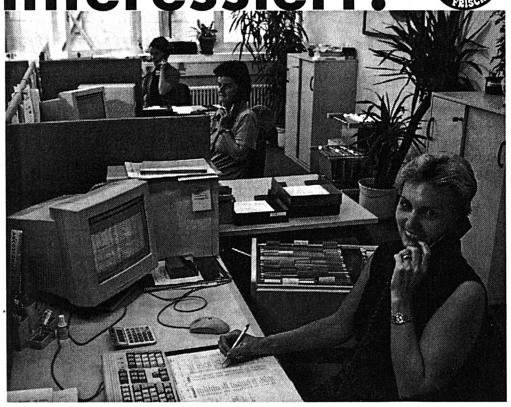
Interessiert Sie diese nicht alltägliche Herausforderung? Wir möchten Sie kennenlernen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z.H. Herrn S. Kurmann.

Treuhand
Vermietung/Verkauf
Betriebsberatung
Coaching
Inventar

KATAG, Postfach 11, 6011 Kriens
Tel. 041-317 37 37 Fax 041-317 37 38
E-Mail: katag@bluewin.ch http://www.katag.ch

P 120409/172723

Interessiert?



Haben Sie eine gute Stimme für den Verkauf und die Kundenberatung am Telefon?
Dann rufen Sie uns an!
René Dörig informiert Sie gerne über die freie Stelle.

DÖRIG
DER FRISCH-FISCH

Dörig & Brandl AG, Comestibles Import, Gaswerkareal Nord
8952 Schlieren, Tel. 01/730 52 53, Fax 01/730 64 51

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unsere Personalrestaurants in der Region Bern einen zuverlässigen und einsatzfreudigen

Koch Tournant (m/w)

Sie sind ca. 25 Jahre alt, Koch aus Leidenschaft und wollen die Chance nutzen, in Ihrem Beruf weiterzukommen. Zu Ihren Stärken gehören neben Belastbarkeit und Eigeninitiative auch eine ordentliche Portion Teamgeist. Da Sie in diesem Job als «Springer» die Betriebsleiter und Küchenchefs in den verschiedensten Personalrestaurants ablösen werden, ist ein grosses Mass an Flexibilität sowie ein PW unabdingbar.

Wir sind ein stark expandierendes Unternehmen und offerieren Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Stelle, mit dem Ziel, dass Sie nach einiger Zeit in der Lage sein werden, einen unserer Betriebe zu übernehmen und selbständig zu führen. Zudem bieten wir Ihnen gut ausgebaute Sozialleistungen, Samstag und Sonntag frei, 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn ab 1. Tag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich mit Foto, bis zum 7. Dezember 1999, bei:

Eurest SA (Suisse)
Regionaldirektion Bern
Frau C. Schlatter
Thunstrasse 160
3074 Muri b. Bern

Eurest
A Member of Compass Group PLC

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Partner für anspruchsvolle Dauerstellen im Hotel & Gastgewerbe

In den Restaurants eines im internationalen Tourismus tätigen Unternehmens ist folgende Position zu besetzen:

Teamleader Service (D,E,F)

In dieser Position sind Sie zuständig für:
- **Gäste-Empfang,/-Betreuung,/-Zufriedenheit**
- **die operative und organisatorische Service-Leitung (Teamplayer mit motivierendem Führungsstil)**
- **Einhaltung der Qualitäts,-/Hygiene,-/Sicherheitsstandards**
- **Verkaufsförderung und Verkaufstraining Ihres Teams**
- **Mithilfe bei Erstellung des Jahres-Verkaufsprogramms.**

Sie als fachlich und führungsmässig versierte sowie unternehmerisch denkende Persönlichkeit erwartet eine sehr interessante, anspruchsvolle und ausbaufähige Position im mittleren Kaderbereich. Alter zwischen 28–35 J.

Das dynamische und sich ständig weiterentwickelnde Unternehmen bietet gute Anstellungsbedingungen und ein anforderungsgerechtes Salär.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen mit Foto. Frau Otterbach gibt Ihnen gerne auch telefonisch weitere Infos. Diskretion ist selbstverständlich.

Telefon 061 313 40 10
DOMINO GASTRO
St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel

D 120505/252630

Flughafen Restaurants Zürich

Nichts ausgeben, wo man sparen kann, nichts sparen, wo man ausgeben muss.

Die Flughafen-Restaurant AG ist mit über 600 Mitarbeitern einer der grössten Gastronomiebetriebe der Schweiz. Wir suchen ein weiteres, «waches Köpfchen», einen Zukunftsgestalter (oder eine Gestalterin) für uns – und sich!

ASSISTENT EINKAUF / LOGISTIK / F & B

M ODER F

Sie sind etwa 30 Jahre jung, haben einen Gastrobackground (Service-, Küche-, oder Hotel-Ausbildung), sind stark in Administration, ein Profi in der Anwendung von Word und Excel (evtl. Abacus) und kennen sich schon ziemlich gut in Warenbewirtschaftung im Gastronomie- oder Detailhandel aus. Sie sind selbständig, sorgfältig, selbstsicher, stressresistent, eine motivierende, kommunikative, teamorientierte Persönlichkeit eben – mit dem Rüstzeug zum Leader.

Wir bieten viel, wir verlangen ja auch viel. Am Flughafen ist vieles in Bewegung, für die expansive Zukunftsstrategie der Flughafen Restaurant AG bietet gerade der F & B-Bereich viel Entwicklungs- und Veränderungspotential. Und wir unterstützen Sie auch in der schulististischen Weiterbildung! Nicht unwichtig: Unsere Betriebe gehören zu gleichen Teilen zu Passaggio und zur Gourmet Nova (einem Tochterunternehmen der SairRelations). Tüchtige MitarbeiterInnen erwarten also alle Aufstiegsmöglichkeiten in einer grossen Firmengruppe. Trauen Sie sich einen grossen Karriereschritt zu?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Herrn Alexander Beck, Flughafen-Restaurant AG, Postfach 1523, 8058 Zürich-Airport

---

RENAISSANCE. HOTELS AND RESORTS

Ramada Hotels

Marriott HOTELS · RESORTS · SUITES

COURTYARD by Marriott

RENAISSANCE. ZÜRICH HOTEL

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse 204 Zimmern, 3 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen sucht eine aufgeschlossene Persönlichkeit **per Mitte Januar 2000 oder nach Vereinbarung als:**

Asst. Human Resources Manager

Ihr Arbeitsgebiet beinhaltet vorwiegend die Aufgaben der Personaladministration; z. B. Verträge ausstellen, Eintritts- und Austrittsarbeiten, Arbeitszeugnisse verfassen, Bewilligungswesen, Handling aller Versicherungsangelegenheiten (NBU, KTV, BVG), diverse Korrespondenz in Deutsch und Englisch und vieles mehr. Ausserdem gehören die monatliche Lohnverarbeitung, die Mithilfe in der Organisation diverser Human-Resources-Anlässe sowie der tägliche Kontakt zu Menschen von rund 35 verschiedenen Nationen in Ihr spannendes Aufgabengebiet.

Unsere zukünftige Kollegin oder zukünftiger Kollege ist eine belastbare und flexible Person und idealerweise zirka zwischen 23 und 26 Jahre jung. Nach abgeschlossener Berufslehre (vorzugsweise kaufmännischer Richtung) haben Sie eine Hotelfachschule oder eine Weiterbildung im Personalwesen absolviert. Sie sprechen fliessend Deutsch und Englisch und legen Wert auf hervorragende Umgangsformen.

Was eine renommierte, internationale Hotelunternehmung unseren Mitarbeitenden zu bieten hat, würden wir Ihnen gerne anlässlich eines Interviews mitteilen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

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

120549/307475

PARK HOTEL DU SAUVAGE

Sales- und Marketing-Assistent/in (80–100%)

Nach über 4 Jahren gebe ich meinen Superjob weiter und mache mich selbständig ... möchten Sie mein/e Nachfolger/in in unserer Verkaufsabteilung werden.

Lieben Sie den Tourismus und freuen Sie sich über ein gutbesetztes Hotel? Lieben Sie Gäste und verkaufen Sie gerne ein gut eingeführtes Produkt, «sauvage» Ideen usw.? Arbeiten Sie gerne in einem tollen Team?

Ihr Aufgabenbereich:
– Akquisition neuer Märkte/Marketing
– Sales-Korrespondenz
– Angebotsgestaltung
– Betreuung und Organisation von Anlässen
... und viels mehr!

Haben Sie bereits Erfahrung auf diesem Gebiet, sind Sie kontaktfreudig und initiativ, sattelfest in allen gängigen Computerprogrammen, sprechen und schreiben Sie ausserdem gut Englisch – dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, wir freuen uns darauf.

Lotti Brügger, **Parkhotel du Sauvage,** 3860 Meiringen
Telefon 033 971 41 41, Fax 033 971 43 00
E-Mail: info@sauvage.ch

120586/24163

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle. htr

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

Spaghetti Factory®
Italian food – american mood

Für unser Restaurant in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

ASSISTENTIN DES GESCHÄFTSFÜHRERS

Ihr Erfahrungsrucksack ist gut gepackt, Sie haben nicht gerade 2 linke Hände und arbeiten gerne im Team? Wenn Sie zudem auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf verlieren, dann sind Sie unser/e Frau/Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Stecken Sie Ihre Unterlagen (mit Foto) einfach in ein Couvert und ab in die Post:

BINDELLA Terra Vite Vita SA
Helmut J. Koch
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich

Aarau • Basel • Bern • Winterthur • Zürich (3 x) • Genf

P 12047/120969

SEEHOF HOTEL *** RESTAURANT
DU LAC WEGGIS

Arbeiten, wo andere Ferien machen, in Weggis am wunderschönen Vierwaldstättersee!

In unser kleines, aufgestelltes Mitarbeiterteam suchen wir auf **Mitte Januar 2000 für 9 Monate** (A-Bewilligung vorhanden)

- **Servicefachmitarbeiter** (Kellner) oder
- **Servicefachmitarbeiterin** für A-la-carte-Restauration

Wir erwarten Englischkenntnisse und dass Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind.

Unser 50-Betten-Hotel mit Restauration und See-Terrasse liegt im Zentrum von Weggis, direkt am Vierwaldstättersee.

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

T. und V. Zimmermann-Vogt, **Seehof Hotel du Lac**
Gotthardstrasse 4, Postfach 47, 6353 Weggis
Telefon 041 390 11 51, Fax 041 390 11 19
E-Mail: **mail@hotel-du-lac.ch**
Internet: **www.hotel-du-lac.ch**

119470/37451

ArabellaSheraton
Neues Schloss
Zürich

A PLACE IN A WINNING TEAM

Wir sind ein internationales 5-Sterne-Hotel mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, Bar und Conventionmöglichkeiten von 5–300 Personen.

Wir suchen per Dezember oder nach Vereinbarung eine/n

MITARBEITER/IN CONVENTIONBÜRO

Sie führen die Korrespondenz in deutscher und englischer Sprache, bearbeiten Kundenaufträge, stellen Dokumentationen zusammen und unterstützen den Convention-Manager in allen administrativen Belangen.

Vorzugsweise absolvieren Sie gerade die Hotelfachschule und verfügen über gute kaufmännische Kenntnisse.

Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit und Aufstiegsmöglichkeiten.

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freuen wir uns. Für telefonische Vorabklärungen steht Ihnen unsere Personalchefin Frau S. Eichenberger über **Telefon 01 454 57 14** gerne zur Verfügung.

120569/39853

Einfangen!

Am 9. Februar 2000 eröffnen wir in Birrwil ein Speiserestaurant. Direkt am | Hallwilersee | gelegen. Mit neuen Ideen und neuen MitarbeiterInnen wollen wir eine mediterrane Brise über die Tische | zaubern |. Möchten Sie zusammen mit uns ein gepflegtes und erfrischendes Restaurant aufbauen?

Gehört dem | Servicefach | ihre Liebe? Bitte melden Sie sich bei uns. Barbara und Christoph Braschler.

seebrise
Ein Windhauch voller Köstlichkeiten

Seetalstrasse 13 | 5708 Birrwil | Telefon 062-891 70 30 |
Fax 062-891 81 30 | kontakt@seebrise.ch | www.seebrise.ch

Reaktor AG, Lenzburg

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

Gesucht freundliche/r

Réceptionistin oder Réceptionist

Bewerberinnen oder Bewerber mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen D, E, F und die an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, melden sich an folgende Adresse:

Swiss Motel
Chollerstrasse 1a
z.Hd. Herrn Amrein oder Frau Kühne
6300 Zug
Telefon 041 741 45 15

120551/125431

Lenzerheide-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

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

DAVOS · PARSENN
PISCHA · RINERHORN

Für die startende Wintersaison suchen wir noch motivierte und wintersportbegeisterte Fachleute für unsere Gastronomiebetriebe:

Köche
Jungköche

Buffetmitarbeiter/in
Servicemitarbeiter/in

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Davos-Parsenn-Bahnen
Gastronomie
7260 Davos Dorf
www.parsenn.ch
parsenn@davos.ch
Tel. 081/417 67 67
Fax 081/417 67 47

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 mit. 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 Umgangsformen

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

Couronne Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum von Murten suchen wir zur Erweiterung unseres Teams

Réceptionistin/Sekretärin

Sprachen D, F, E
per 9. Dezember 1999 oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Nyffeler
Hotel Krone Seeterrasse
3280 Murten
Telefon ab 1. Dez. 1999: 079 328 27 26

115297/26190

Hotel ★★★★ Laaxerhof
Unsere Zeit gehört Ihnen.

Unser langjähriges Team vom **Hotel Laaxerhof** mit seinen 90 Zimmern, internationaler Küche, Hotel- sowie A-la-carte-Restaurant im Herzen der Alpenarena sucht auf kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter/innen:

Réception
(auch ab Januar 2000 möglich)
Réceptionist/in
Praktikant/in

Hotelrestaurant Vallarosa
Serviceangestellte/n

Küche
Chef saucier
Frühstückskoch
(auch 50% möglich)

Lernen Sie uns kennen!
Wir freuen uns auf ein unverbindliches Gespräch.
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Hotel Laaxerhof, Familie A. und G. van Pelt
7032 Laax/Murschetg
Graubünden

120454/173266

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Wir suchen für unser lebhaftes Restaurant in der Zürcher Altstadt eine/n junge/n

Service-Teilzeitmitarbeiter/in

Sie sind kontaktfreudig und aufgeschlossen, besitzen die nötige Berufserfahrung und wünschen sich ein aufgestelltes Arbeitsteam?

Dann rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Unterlagen an:

Frau Reichenbach
Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich
Telefon 01 250 53 00

120447/40304

HOTEL EXCELSIOR ★★★★ Arosa

Herzlich willkommen
in unserem traditionsreichen ****-Hotel, welches, mit viel Charme und an schönster Sonnenlage, von Dezember bis April, 120 Gäste aufnehmen kann.

Auf die kommende Wintersaison, ab Mitte Dezember, werden wir folgende Stellen neu besetzen:

Empfang:	Nachtportier (EDV-Kenntnisse werden nicht benötigt)
Service:	Hotel-Restaurant: Demi-chef de rang Commis de rang/ Jungkellnerin
Etage:	Zimmermädchen
Küche:	Chef de partie Chef pâtissier Commis de cuisine/Jungkoch (ausschliesslich marktfrische Küche)

Planen Sie als qualifizierte/r, fröhliche/r Mitarbeiterin/Mitarbeiter den Winter in Arosa?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen **mit Foto** oder geben Ihnen gerne erste telefonische Auskünfte:
Herrn Hans A. Gschwend oder Frau Margot Osse
Hotel Excelsior – 7050 Arosa **(Telefon 081 377 16 61)**

120565/1287

****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.

Als unser neuer

Night-Auditor/ Receptions-Praktikant

sollten Sie gerne selbstständig und nachts arbeiten.
Natürlich werden Sie sorgfältig eingeführt, so dass sich diese Stelle auch für junge Hotelfachleute als Einstieg in die Hoteladministration eignet. Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Vertrauenswürdigkeit sind die wichtigsten Voraussetzungen für diese interessante und abwechslungsreiche Aufgabe.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL SÄNTISPARK
Bruno Walter oder Christian Wild
CH-9030 Abtwil
Telefon 071 313 11 11

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.

GARTEN HOTEL

Wir sind das führende Geschäftshotel mit 60 Zimmer, Restaurants/Bar, Terrasse sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten bis zu 300 Personen in Winterthur. Wir suchen per Mitte Januar 2000 oder nach Vereinbarung eine freundliche und zuverlässige

Bardame

Sie sollten bereits Erfahrung an der Bar oder im Service haben und wenn möglich etwas Fremdsprachenkenntnisse mitbringen. Wenn Sie zudem gerne nachts arbeiten und ihr eigenes Wirkungsfeld haben möchten, dann rufen Sie für weitere Informationen am besten gleich an oder senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Garten Hotel, Hr. A. Schaffner
Stadthausstrasse 4 8402 Winterthur
Tel: 052 / 265 0 265

120418/45829

VALBELLA LENZERHEIDE

Für die Wintersaison suchen wir noch in unseren Hotel-Restaurationsbetrieb eine nette, aufgestellte

Serviceangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf: **Tel. 081 384 16 77** oder direkt Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Familie Bissig-Imholz, **Hotel Kristall,** 7077 Valbella.

120563/35467

RENAISSANCE. HOTELS AND RESORTS
Ramada Hotels
Marriott HOTELS · RESORTS · SUITES
COURTYARD by Marriott

RENAISSANCE. ZÜRICH HOTEL

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer mit Suiten, 3 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen sucht per Januar 2000 oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

Koch (A-la-carte-Küche)

Sie sind zwischen 20 und 25 Jahre jung, und Ihre Leidenschaft ist das «feine» Kochen für ein erstklassiges Restaurant! Sie wollen Ihre bereits gesammelten Erfahrungen in einer internationalen Fünf-Sterne-Hotelkette einbringen und erweitern. Sie sind eine aufgestellte, belastbare sowie flexible Persönlichkeit und haben grossen Sinn für Teamarbeit.

Wir bieten Ihnen ein internationales und abwechslungsreiches Umfeld, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, Karriereplanung und vieles mehr, welches wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen Gespräches mitteilen werden. Unser Küchenchef und sein Team freuen sich auf Sie!

WIR FREUEN UNS AUF IHRE AUSFÜHRLICHE BEWERBUNG MIT FOTO

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

120421/307475

Trend Hotel Eichwatt Zürich

Wir haben ein neues Seminarzentrum gebaut und müssen uns neu organisieren und das Team ergänzen:

- **Chef A-la-carte-Küche/Saucier (Sous-chef)**
- **Restaurationsassistentin**
  (Ablöse und Unterstützung Restaurations-Manager, Duty Management)
- **Empfangssekretärin/Réceptionistin**
- **Servicemitarbeiterin**
  «Tournante Bistro/Mikadobar»
- **Dancing-Service (50-%-Stelle)**
- **Servicemitarbeiterin im Spätdienst**
  (kein Teildienst)
- **Chef de rang à la carte**

Sendet uns Eure Unterlagen, oder ruft uns an! Keine Saisonstellen
Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich, Roger Gloor
Telefon 01 870 88 88, Telefax 01 870 88 99

120582/268063

TSCHUGGEN GRAND HOTEL
CH-7050 Arosa/Schweiz
Tel. 081 378 99 99, Fax 081 378 99 90
www.tschuggen.ch – tschuggenarosa@spin.ch

Sie möchten in den folgenden Positionen nch zum Millenium-Team des renommierten 5-Stern-Haus Tschuggen Grand Hotel gehören und uns von Dezember bis April unterstützen?

Küche:	**Chef saucier** m/w mit Berufserfahrung
	Commis de cuisine m/w mit Berufserfahrung
	Commis de pâtissier m/w mit Berufserfahrung
F&B:	**F&B Assistent** m
Grand Restaurant:	**Chef de rang** (D/E/F) m
Réception:	**Réceptionistin** (D/E/F) mit Berufserfahrung
Beauty:	**Coiffeuse**
Kindergarten:	**Kinderbetreuerin** auch Quereinsteigerin

Mit Vergnügen erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über die Philosophie des TSCHUGGEN GRAND HOTELS oder senden Sie einfach Ihre vollständigen Unterlagen an Frau Tamara Schmid, Direktionsassistentin, zu.

120533/1894

Swiss Deluxe Hotels

SEEHOTEL RIGI ROYAL IMMENSEE SUCHT

AIDE DU PATRON (M)
Eintritt nach Wunsch/Jahresstelle

UND RECEPTIONS-PRAKTIKANTIN
mit kaufm. Bildung.
Jahresstelle

das Hotel am See bei Luzern und Zug. Ihr Anruf freut uns/ab 14. November
Fam. E. Ruckstuhl

118822/16039

Umsatzstarkes Geschäftshotel im Mittelland mit vielseitiger Restauration (à la carte, Bankette) sucht einen aktiven, mitdenkenden

F&B-Verantwortlichen

- ✓ Sie sind für den F&B-Bereich zuständig von A(ngebot) über M(enükarten schreiben) bis Z(-Abschluss)
- ✓ Sie haben Ideen und sind ein Macher, für den (fast) nichts unmöglich ist
- ✓ Sie planen F&B-Aktionen und setzen diese um; auch in Zusammenarbeit mit Lieferanten und anderen
- ✓ Sie sind mit dem Computer per Du und gebrauchen diesen virtuos
- ✓ Sie sind verantwortlich für den Restaurant-Einkauf
- ✓ Sie konzipieren und führen Schulungen für die Servicemitarbeiter durch
- ✓ Sie sind teilweise auch für die Mitarbeiter-Koordinationsplanung zuständig
- ✓ Sie helfen auch aktiv mit, sei es im Restaurant oder ausser Haus
- ✓ Sie sind verantwortlich für die Qualitäts-und Hygienestandards
- ✓ Sie sind jung, motiviert, belastbar und hoffentlich bald einsetzbar.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung an Chiffre 120451, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. Gerne nehmen wir dann Kontakt mit Ihnen auf.

120451/58696

Regione di Zurigo cercasi
CUOCO o CUOCA
per cucina italiana
A disposizione piccolo appartamento.
Tel. 079 355 91 70

120577/392436

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

Damit unser Team wieder vollzählig ist

1 Servicefachangestellte/r

Hotel Traube Üja
Leonardo und Marianne Savoldelli
CH-7550 Scuol-Engadin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf/Fax
Telefon 081 861 07 55

Fax 081 861 07 77

120502/30732

In unser ***-Familienhotel mit 95 Betten, Zweisaisonbetrieb, kein öffentliches Restaurant, suchen wir für die Wintersaison, ab etwa Mitte Dezember, noch folgende Mitarbeiter:

- **Praktikant**
- **Hofa**
- **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

Unser neu umgebautes ***-Hotel mit 42 Zimmern liegt in der verkehrsarmen Zuger Altstadt, direkt am See. Für den Empfang suchen wir in Jahresstelle eine jüngere, tüchtige

Réceptionistin

Wir erwarten:
- Erfahrung an der Réception
- gewohnt, selbständig zu arbeiten
- gute Sprachkenntnisse in E/F
- EDV-Erfahrung
- freundliche, gepflegte Erscheinung mit guten Umgangsformen

Dafür bieten wir:
- Jahresstelle im schönen Städtchen Zug
- dynamisches Team
- entsprechendes Salär
- verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenzen
- auf Wunsch Zimmer im Hause.

Der Eintritt kann sofort oder nach Übereinkunft erfolgen. Schriftliche Bewerbungen sind erbeten an: Joseph Ruckli, **Hotel Löwen am See,** 6301 Zug.

120469/41610

GRAND HOTEL ★★★★
DES BAINS
CH-1400 YVERDON-LES-BAINS

Avenue des Bains 22

Restaurants, bar, séminaires, banquets, cure

Pour compléter notre effectif service nous cherchons de suite ou à convenir

collaborateur dynamique et motivé

commis de salle
chef de rang

Envoyer c.v. et photo à la direction

Avenue des Bains 22
1400 Yverdon-les-Bains

120427/250660

HOTEL RESTAURANT
CAPRICE
★★★★
WENGEN

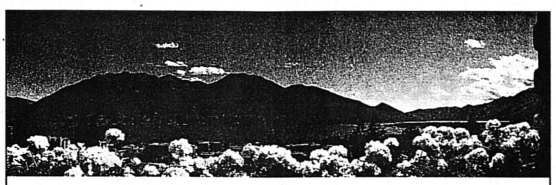
Unser ★★★★-Hotel mit separater Bar sucht auf die Wintersaison in Wengen BE eine/n freundliche/n, aufgestellte/n

Barmaid/-man

mit Berufserfahrung und sicherem Auftreten. Englischkenntnisse sind erforderlich.

Für ein erstes Telefonat stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. **Hotel Caprice,** 3823 Wengen
Telefon 033 855 41 41 / Fax 033 855 41 44

120562/244236



www.esplanade.ch

Das einmalige ★★★★-Wellness & Konferenz Hotel am Lago Maggiore... mit 75 Zimmern und Suiten, 7 Konferenzräumen, Finnischer Sauna, Bio-Saunen, Dampfbad, Whirlpool, beheiztem Gartenschwimmbad, Fitness-Raum, 3 Tennisplätzen, Beauty-Center, dipl. Wellness-Trainerin.

Starten Sie mit uns im neuen Jahrtausend, ab März 2000 sind folgende Positionen neu zu besetzen:

Réceptionistin/Réceptionist
mit Fidelio-Kenntnissen
Réceptionspraktikant
Kosmetikerin
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA SA
Pascal Thiébaud
CH-6648 Minusio/Locarno
Telefon +4191 735 85 85
e-mail: reservations@esplanade.ch

Member of Swiss golf hotels

Member of ISPA International Spa Association

119709/24600

☆☆☆
HOTEL PISCHA
DAVOS
...und man fühlt sich wie zu Hause!

Für unser Ferienhotel mit 150 Betten und grosser Stammkundschaft suchen wir ab Mitte Dezember 1999 bis Mitte April 2000 (evtl. auch Sommersaison) zur Ergänzung unseres Teams:

Servicemitarbeiterin
(Halbpensions-Service/Hausbar)

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen! Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel PISCHA
Jürg und Heidi Trepp, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 55 13, Fax 081 413 16 19

116833/9431

Hotel Eden Solbad
★★★★
Rheinfelden **bei Basel**

In unser Kur- und Badehotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionisten/-in
Hotelsekretär/in

Sie verfügen über Berufserfahrung, sind selbständige Arbeitsweise gewöhnt, flexibel und qualitätsbewusst. Fidelio-Erfahrung von Vorteil.
Wir bieten interessante Arbeit in einem kleinen, aufgestellten Team und freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel EDEN Solbad
Frau E. Wiki-Rupprecht
4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 54 04

113584/28525

Jungkoch

evtl. Hilfskoch

ab 20.12.1999 in moderner Küche mit Teamgeist.

Hotel Albula, 7450 Tiefencastel
(Nähe Davos und St. Moritz)

Telefon 081 681 11 21 / Fax 681 22 02

120550/34797

HOTEL ★★★
ALBULA
7450 TIEFENCASTEL
Familie Schnöller
Telefon 081 681 11 21
Telefax 081 681 22 02
GRAUBÜNDEN
Das Ferienland der Schweiz

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

RESTAURANT
SCHIFFLI

Unser Restaurant ist im mediterranen Stil mit 50 Sitzplätzen

Gesucht per 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r

für ein gepflegtes Speiserestaurant
Sprachen: Deutsch und Englisch

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:
Stefan und Gisela Ulrich

Restaurant Schiffli
Seestrasse 55
8700 Küsnacht
Telefon 01 910 10 12
Sonntag und Montag ist Ruhetag

120583/405657

ZUM
GOLDENEN
KOPF

Eine Gelegenheit für pfiffige, junge Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
Ihr zukünftiger Arbeitsort ist ein historisches Gebäude mitten im Zentrum des sympathischen Städtchens Bülach – funkelnagelneu renoviert. Wir sind motivierte Gastgeber, die ein neues Haus zu einem Geheimtip über die Region hinaus bekannt machen wollen.

Mit Ihrer Hilfe als

Receptionistin mit Fidelio Erfahrung, Koch/Köchin, Kellner/Kellnerin, Küchengehilfe, Zimmermädchen

starten wir in eine gastfreundliche Zukunft. Senden Sie uns raschmöglichst Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder rufen Sie uns an. (Teilzeit möglich)

Hotel Restaurant Zum Goldenen Kopf
Yolanda und Leo Urschinger
Marktgasse 9, 8180 Bülach
Telefon 01 860 39 31, Fax 01 862 01 51

Hotel-Restaurant
Fronalp, CH-6433 Stoos
Seminar- und Sportzentrum

Wer hätte Lust, über dem Nebelmeer zu arbeiten? In einem aufgestellten Team suchen wir für die Wintersaison 1999/2000 topmotivierte/n

Jungkoch
Hilfskoch mit Erfahrung
Buffetangestellte

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Direktion E. Schärli
Telefon 041 811 50 21, Fax 041 811 50 88
E-mail: hotel-fronalp-stoos@bluewin.ch

120453/305030

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

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

SEEHOTEL MEIERHOF
HORGEN - ZÜRICH

Sie fahren mit der S-Bahn direkt vor die Tür unseres ****-Hotels mit 113 Zimmern am Zürichsee, welches im Frühjahr 1998 umfassend renoviert wurde.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter/in:

1. Réceptionist/Shiftleader/in

mit guten Sprachkenntnissen (D/E/F, evtl. Sp) sowie Fidelio-Erfahrung

Sie haben fundierte Réceptionserfahrung und bewahren auch in hektischen Zeiten Freundlichkeit und Ruhe? Dann sind Sie bei uns genau richtig!
Ein aufgestelltes Team freut sich, Sie kennenzulernen!

Interessiert?
Melden Sie sich noch heute bei
Frau P. Hartmann, Personalabteilung

Seehotel Meierhof
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen
Telefon 01 728 91 91, Fax 01 728 92 92
www.seehotel-meierhof.ch

117924/15792

Alpenarena Flims–Laax–Falera

...unbegrenzte Wintersportmöglichkeiten in einem der grössten Skigebiete der Schweiz...

Ab Dezember bis Ende April suchen wir in unser gepflegtes Speiserestaurant, 16 Gault-Millau-Punkte

Commis de cuisine
Chef de partie
Servicefachmitarbeiterin
Allrounder/in Schneebar und Service

Gute Entlöhnung, Unterkunft
Gratis-Bergbahnen-Abo Weisse Arena Flims–Laax.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Stiva Veglia
Restaurant Elephant, Crap Masegn, Laax
Michel Bauer
CH-7130 Ilanz-Schnaus
Telefon 081 925 41 21

120419/369918

Wintersaison 1999/2000

Wir bieten Top-Stellen für fachkundige

Serviceangestellte
Köche
Barmaids
Réceptionistinnen
Kindermädchen
Hilfskräfte/
Küche, Zimmer, Etage

Auf Ihren Anruf freuen wir uns!
Tel. 033 334 99 98/Fax 033 334 99 97
Frau M. Amstutz

120575/271829

Saas Fee Bergrestaurant

Wir suchen für die Wintersaison

Allrounder (w/m)
Mithilfe (Schneebar + Buffet)

Zimmer im Dorf vorhanden.
Abends ab 17.00 Uhr frei.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Fam. Marty-Bumann, **Haus River,** 3906 Saas-Fee, **Tel. 027 957 26 68** (ab 17.00 Uhr), **Tel. 027 957 18 81** (Hrn. od. Fr. Marty verlangen).

120416/405536

Allojob Switzerland

sucht qualifiziertes Hotelpersonal. Wir offerieren Ihnen interessante Stellen in der Schweiz.

Sous-chef
Koch
Gouvernanten
Hausmädchen
Réceptionistin
Servicemitarbeiter/in

Rufen Sie jetzt an: **Tel. 024 477 48 34**
oder **allojob@vtx.ch**

120219/402898

Arosa

Pizzeria Grottino

Wir suchen für die Wintersaison 99/00:

– Servicemitarbeiter/innen

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie uns an: **Telefon 081 377 17 17,** oder senden Ihre Bewerbung an:

Pizzeria Grottino GmbH
Postfach 172, 7050 Arosa

120579/391913

Gute Aussichten...

...wenn Sie Übersicht bewahren! Ein weltweit tätiges Dienstleistungsunternehmen in Zürich-Nord, bei dem die Qualität im Vordergrund steht, sucht Sie. Als junge/r

Sachbearbeiter/in Kundendienst

sind Sie verantwortlich für die Betreuung der Vertragspartner und deren Anliegen. Sie erstellen Offerten, bearbeiten Stammdaten, erledigen Koordinationsaufgaben und pflegen regen Kontakt mit ausländischen Franchisenehmern. Kurz gesagt: von «A» wie «allgemeine Administrative Arbeiten» bis «Z» wie «zielorientierte Zusammenarbeit» – Sie haben eine wichtige Drehscheibenfunktion und alles im Griff! Haben Sie eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, Berufserfahrung und gute EDV, Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse? Unsere Mandantin bietet Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe, ein schönes Arbeitsumfeld und gute Anstellungsbedingungen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter dem Vermerk 3.272.99.

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

120497/385839

---

htr SVIZZERA ITALIANA htr

muralto

SWISS INTERNATIONAL HOTELS + Resorts

HOTELS
MURALTO** **& ZURIGO***
LOCARNO

Direkt an der blühenden Seepromenade, mit attraktiven Restaurants, eigener Confiserie, Bankett- und Seminarräumen.

Für unser charmantes **BISRO RISTORANTE ZURIGO** mit dem zauberhaften Kastaniengarten und kreativer «Cucina ticinese e Bistro» suchen wir in Jahresstelle oder nach Vereinbarung in aufgestelltes Küchenteam

SOUS-CHEF

mit viel Freude am Kochen, Teamgeist und Führungserfahrung aus gleicher Position.

Wir freuen uns auf Ihre baldige Bewerbung mit Zeugnissen und Referenzen.

Doris Marie und Hans-Peter Kreuziger
Hotels Muralto** und Zurigo***, Locarno**
Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto
Telefon 091 743 01 81

120553/385453

---

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 Tessin-fan 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

120554/385453

Osteria Castello, Cevio

sucht für den 20. Januar 2000 oder nach Übereinkunft

Serviertochter

mit Erfahrung. Mögl. Kost und Logis im Hause. Lohn nach Fähigkeit.
Tel. 091 754 16 45

P 120467/401573

Cerchiamo per i nostri esercizi pubblici a Locarno:

2. CAPO SERVIZIO

con esperienza. Dinamico e che abbia facilità di contatto con clientela e personale. Conoscenze lingue nazionali + inglese.

Data d'inizio: 1.1.2000 o da convenire.

RAGAZZI PER BUFFET

Date d'inizio: 1.1.2000 e 1.3.2000

CAMERIERI/E

Richieste buone conoscenze delle lingue italiano e tedesco. Date d'inizio: 1.3.2000 e 1.5.2000

Stranieri solo con permesso B o C.

Inviare offerte con curriculum vitae a Casella Postale 643, 6602 Muralto.

120555/361933

---

al faro Ascona Lago Maggiore

Wir suchen für eine lange Sommersaison 2000 (Februar bis November) folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine

Servicemitarbeiter/innen

Bewerbungen bitte an:

Hotel-Ristorante-Pizzeria
AL FARO
Postfach 434, 6612 Ascona
Telefon 091 791 85 15

120417/138819

PRINCIPE LEOPOLDO & RESIDENCE

A seguito della partenza del nostro collaboratore, cerchiamo da dicembre 1999 o gennaio 2000 per impiego a lungo termine

Sales & Convention Manager

Requisiti:
- formazione ed esperienza quinquennale in alberghi di alto livello;
- conoscenza delle lingue nazionali e dell'inglese;
- senso di responsabilità, collaborazione e spirito d'iniziativa;
- nazionalità svizzera o permesso valido.

Le candidature sono da inoltrare per iscritto con CV, certificati e fota a:

Villa Principe Leopoldo & Residence
Direttore: Maurice R.L. Urech
Via Montalbano 5, 6900 Lugano
Tel. 091 985 81 13

MO 120468/84816

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

Ticino:
Italy made in Switzerland

★★★
HOTEL CAMPIONE
RESTAURANT ALL'ARCO

Achtung! Dies ist ein spezielles Inserat:

Wir suchen Sie...

... zur Vervollständigung unseres Restaurations-Teams auf kommenden Frühling, eventuell als Jahresstellen:

Kreative/r Alleinkoch/-köchin im Panorama-Terrassen-Restaurant

Commis de cuisine (m/w)
und
Servicefachangestellte/r
(Sprachkenntnisse D/I)
und
Praktikant/in Service-Réception
(Sprachkenntnisse D/I)

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Ass. Dir. Armin RAST,
Via Campione 62,
6816 Bissone-Lugano
oder via E-mail:
info@hotel-campione.ch

120506/5088

Best Western

Hotel dellavalle
6645 BRIONE–LOCARNO

Für unser ****-Familien-Hotel mit weitherum bekanntem Restaurationsbetrieb der oberen Klasse (Panoramarestaurant u. Terrasse sowie typischer Tessiner Grotto), Schönheits- u. Gesundheits-Abteilung, Pool, Fitnesscenter, Sauna, Solarium, 12000 m² Garten u. Park, suchen wir eine/n junge/n, dynamische/n

Direktionsassistent/in

Für diese verantwortungsvolle Position haben Sie eine Lehre in der Hotellerie od. im Gastgewerbe evtl. Hotelfachschule absolviert. Sie sind frontorientiert, kreativ, verantwortungsbewusst, führungserfahren und flexibel. Der Aufgabenbereich liegt vor allem in der Serviceführung, Bankettannahme, Etagenkontrolle, Réceptions- u. Direktions-Vertretung sowie Akquisition von neuen Kunden.

Haben wir Sie neugierig gemacht? So zögern Sie nicht und senden uns Ihre Unterlagen an:

Hotel Dellavalle
Via Contra, 6645 Brione/Locarno

120435/5975

Best Western

Hotel dellavalle
6645 BRIONE–LOCARNO

Für unser ****-Familien-Hotel mit weitherum bekanntem Restaurationsbetrieb der oberen Klasse (Panoramarestaurant und Terrasse sowie typischer Tessiner Grotto mit ebensolchen Spezialitäten) suchen wir für lange Sommersaison (März bis November), evtl. in Jahresanstellung:

Jungen dynamischen, ideenreichen

Sous-chef/Saucier

welcher sein Können in einer abwechslungsreichen, erstklassigen Küche entfalten und vertiefen möchte.

Sie sind Schweizer Bürger oder verfügen über eine B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen, od. rufen Sie uns für weitere Informationen an. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwartet Sie. Herr Mathias Hotz, unser Küchenchef, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Dellavalle
Via Contra, 6645 Brione/Locarno

120435/5975

---

htr

Tout sur le marketing et le dumping.

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

ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE
Depuis 1893

L'EHL est un leader mondial dans la formation professionnelle de haut niveau dans le secteur de l'hôtellerie et des professions de l'accueil et est membre de la nouvelle Haute Ecole Spécialisée de Suisse Occidentale (HES-SO).

Nous offrons un programme d'études complet sur 8 semestres, de niveau **Haute Ecole Spécialisée (HES)** et **Bachelor of Science Degree**, ainsi qu'une filière de 3 semestres en **Gestion Hôtelière**, le tout **en français et en anglais**.

Pour le mois de février 2000, nous recherchons plusieurs **PROFESSEURS** de

- **Gestion de l'Hébergement**
- **Gestion de la Restauration**
- **Informatique**
- **Cuisine**
- **Service**

désireux de relever un nouveau défi professionnel dans un cadre de travail agréable et une ambiance multi-culturelle.

Les principales compétences que nous recherchons sont:

- une licence universitaire, respectivement une formation professionnelle supérieure (maîtrise fédérale),
- au moins 5 ans d'expérience - si possible internationale - dans les domaines d'enseignement respectifs,
- une très bonne maîtrise du français et de l'anglais.

Veuillez faire parvenir votre dossier complet de candidature au département des Ressources Humaines à l'attention de M. Nicolas Gex, ou par courrier électronique à l'adresse suivante: nicolas.gex@ehl.ch

Soyez certain qu'il sera traité en toute confidentialité.

École hôtelière de Lausanne
Le Chalet-à-Gobet
1000 Lausanne 25

http://www.ehl.ch

Hes·so Haute École Spécialisée de Suisse Occidentale

Une institution de la Société suisse des hôteliers

PRESIDENT WILSON

L'Hôtel Président Wilson recherche pour entrée ou à convenir:

un(e) responsable des débiteurs

Tâches principales:
- établissement des factures
- gestion et suivi des dossiers débiteurs.

Nous demandons:
- Formation hôtelière ou CFC de commerce
- au moins 2 ans d'expérience dans la branche à un poste similaire ou/et en réception
- maîtrise des outils informatiques
- maîtrise du français et de l'anglais, d'autres langues sont un atout
- sens de l'organisation, méthode et rigueur

Nous offrons:
- un poste à responsabilités
- une ambiance et un cadre de travail agréable
- les prestations sociales d'une grande entreprise.

Les personnes interessées de **nationalité suisse** ou titulaires d'un **permis valable** sont priées d'adresser leurs offres manuscrites au bureau du personnel.

Hôtel Président Wilson
47, quai Wilson
1211 Genève 21

120523/13030

HUG
Hôpitaux Universitaires de Genève

Dans un environnement scientifique et pluridisciplinaire, les Hôpitaux Universitaires de Genève offrent une activité intéressante et variée au service des patients de la communauté régionale. Ils cherchent pour le Département d'Exploitation,

un(e) chef(fe) de cuisine
pour l'Unité Centrale de Production et de Distribution (UCPD)

Ayant pour mission:
- de fournir, en liaison froide, les prestations alimentaires pour l'ensemble des cuisines satellites des HUG (environ 8000 repas par jour)
- d'organiser, coordonner, planifier et contrôler toutes les activités de la cuisine de production (prétraitement, production chaude, production froide, conditionnement, refroidissement) en veillant à la qualité des prestations et au respect des règles d'hygiène en vigueur
- de gérer, former et motiver une brigade d'une quarantaine de collaborateurs
- de respecter le budget alimentaire
- de participer à l'organisation des phases de préouverture, d'ouverture et de mise en service progressive de l'UCPD.

Ce poste requiert le Brevet fédéral de cuisinier ou équivalent. Une formation complémentaire en gestion et/ou en diététique constitue un atout.

Une expérience réussie de plus de 5 ans en tant que chef(fe) de cuisine dans un important secteur hospitalier, de restauration, ou d'hôtellerie et des connaissances du fonctionnement d'une cuisine de production sont indispensables.

Un sens aigu de l'organisation et de la planification du travail, une capacité d'innover, une ouverture aux techniques modernes adaptées à la restauration collective, une maîtrise des outils de gestion informatisés ainsi que la langue française parlée et écrite sont les atouts nécessaires pour la réussite de cette mission.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail, sont invitées à adresser leur offre manuscrite, accompagnée du curriculum vitae, des copies de diplômes, des formations complémentaires et des certificats de travail des anciens employeurs ainsi que d'une photo récente à Hôpital Cantonal, Direction des ressources humaines, rue Micheli-du-Crest 24, 1211 Genève 14, à l'attention de Madame J. Schmuck, responsables des ressources humaines au Département d'exploitation HUG.

AUBERGE VERT BOIS

Dès février 2000
CHEF(FE) de SERVICE
Möglichst bilingue, ideale Stelle um Franz. Kentnisse zu verbessern!
Auberge Vert-Bois
Jean-Luc et Sylvia Pittet-Jaeggi
Tél. 032 944 14 55/ Fax 944 19 70
2610 Mont-Crosin
(zwischen Biel u. La Chaux-de-Fonds)

****
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

GRAND HÔTEL LES DIABLERETS****

60 chambres – restaurant – bar – salles de conférence – piscine

recherche pour la saison d'hiver ou à l'année

réceptionniste qualifié(e)
gardien de piscine
second de cuisine
commis de rang

Veuillez faire parvenir vos offres détaillées avec photo et certificats à l'attention de la direction, 1865 Les Diablerets.

Tél. 024 492 09 09
Fax 024 492 23 91

120571/19798

PRESIDENT

L'Hôtel Président Wilson recherche pour entrée à convenir:

un barman

ayant déjà travaillé dans un poste similaires, sens de l'initiative, de la communication, polyvalence, flexibilité pour les horaires et excellente présentation.

Nous offrons un postes au sein d'une équipe jeune et dynamique, ambiance de travail agréable dans un cadre luxueux. Salaire en rapport avec les capacités.

Les candidats intéressés avec permis suisse valable sont priés de faire parvenir leur offre manuscrite avec documents usuels et photo au bureau du personnel.

Hôtel Président Wilson
47, quai Wilson
1211 Genève 21
Tél. 022 906 66 66

120431/13030

LEYSIN SWITZERLAND

Hôtel Central-Résidence ***
1854 Leysin/Waadtländer Alpen
Tel. +41 (0)24 493 07 07
Fax +41 (0)24 493 07 08

sucht per 15. 12. 1999: junge, aufgestellte, freundliche, dynamische

– Serviceangestellte
(1 Jahr Erfahrung)

– Réceptionistin
(mit Hotelerfahrung sowie PC-Kenntnisse)

Beide mit guten F/D/E in Wort und Schrift, zur Vervollständigung unseres Teams. Personalzimmer ist vorhanden!

Melden Sie sich mit Unterlagen und Foto bei Herrn Moret

120425/20516

GRAND HOTEL DES BAINS
****
CH-1400 YVERDON-LES-BAINS

Avenue des Bains 22

Restaurants, bar, séminaires, banquets, cure

Pour compléter notre effectif cuisine nous cherchons de suite ou à convenir

collaborateur dynamique et motivé

commis de cuisine
chefs de partie

Envoyer c.v. et photo à la direction

Avenue des Bains 22
1400 Yverdon-les-Bains

120426/250660

htr

Tout sur le marketing et le dumping.

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

Guignard Montreux
Restaurant & Brasserie Gourmande

recherche pour entrée à convenir

cuisinier(e)s

passionné(e)s par leur métier

2 chef(fe)s de rang

souhaitant s'affirmer dans une équipe compétente et dynamique.

Lieu de travail: **Montreux.**

Envoyer offre détaillée avec photo à Mr G. Durand
Guignard Desserts Orbe SA
17, Grand Rue
1350 Orbe

120482/386525

A Genève, Restaurant renommé, alta cucina italiana 200 places. Cherche

1 personne (h ou f)

ou couple pour direction, éventuellement gérance à discuter. Annonce sous chiffre T 018-605559, à Publicitas S.A., case postale 3575, 1211 Genève 3.

P 120410/44300

GOLF CLUB DE SION
CP 639
1951 SION

recherche pour le

1er mars 2000

son chef de cuisine

âgé de 25 à 40 ans

motivé, dynamique, excellent gestionnaire et avec expérience pour assurer une restauration:

– de brasserie
– gastronomique
– de banquets

Faire offre écrite avec dossier complet.

120544/405640

hoteljob

– FETES DE FIN D'ANNEE –

Etes-vous sans emploi ou recherchez-vous un complément à votre travail actuel?

Plusieurs établissements de moyenne à grande importance et de différentes catégories cherchent **pour des missions temporaires** un(e)

CUISINIER/CUISINIERE
SERVEUR/SERVEUSE

Si vous êtes un(e) professionnel(le) de l'hôtellerie ou de la restauration, nous vous proposons de travailler en tant que temporaire pendant toute la période de fin d'année.

Si une soirée inédite vous tente,
appelez-nous sans tarder!

120413/84735

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

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.

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

HOTEL PAVILLON
1800 VEVEY

85 chambres, 2 restaurants, 2 bars banquets, conférences et wellness
Centre de VEVEY

Nous cherchons
TOUT DE SUITE ou à convenir

FEMMES DE CHAMBRE LINGÈRES

★ ★ ★

SERVEURS/SOMMELIERS (F/E)

★ ★ ★

BARMAID (SOIR ET WEEK-END)

Places à l'année
Suisses ou permis valable.

Offres par écrit à
HÔTEL PAVILLON
Place de la Gare – 1800 VEVEY

Rf 120405/26196

Ecole Hôtelière de Genève "ES"
depuis 1914

ECOLE SUPERIEURE RECONNUE PAR LA CONFEDERATION

ISO 9002

ECOLE DE CADRES SUPERIEURS ET FUTURS CHEFS D'ENTREPRISES

PREMIER CYCLE (18 mois)	DEUXIÈME CYCLE (12 mois)
DIPLÔME de CADRE en gestion hôtelière et en restauration agréé par les cantons	DIPLÔME de CADRE SUPÉRIEUR en restauration et hôtellerie «ES» reconnu par la Confédération

Début des sessions : mai et novembre

Avenue de la Paix 12 – 1202 Genève Tél. 022/919 24 24 – Fax 919 24 28

120412/92207

HÔTEL DE COMMUNE
Frieder et Ursula Sambale
CH - 1838 Rougemont
Téléphone 026 925 81 42
Téléfax 026 925 86 58

Nous cherchons pour le 1. 12. 1999 ou date à convenir

1 commis de cuisine f ou m
1 serveuse ou serveur ou
1 assistante d'hôtel

Veuillez nous appeler au **n° 026 925 81 42** ou envoyer votre dossier à:

Famille Sambale
Hôtel de Commune
1838 Rougemont

120512/183822

Restaurant de l'Hôtel de Ville
1580 Avenches, Vaud, Nähe Murtensee

Wir suchen in sehr gepflegtes Haus (15/20 GM) ab sofort in Jahresstelle:

Service-Fachangestellte/n
Chef de rang
Commis de salle
mit Erfahrung und Französischkenntnissen.

Commis de cuisine
Chef de partie
Kost, Logis, Wäsche im Hause.

c.v., photo: Mme Laval
Fax 026 675 20 35
Telefon 026 675 28 33

Wir freuen uns auf ein Vorstellungsgespräch:

Für den Haushalt:
Gentille fille ou dame
pour s'occuper de 2 enfants (10/14 ans), menage et lingue.
Souriant, dynamique, sens de responsabilités, nourri, logé, blanchi: une année. Langue: allemande ou française.

120439/148369

---

htr

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

---

htr

Vom Fünfstern-Hotel bis zum Bergrestaurant.

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren: Telefon 031 370 42 22 , Telefax 031 370 42 23

Ressort Hôtel
Golf & Country Club
BONMONT
TERRES NOVES
BARCELONE

Directeur/Directrice d'exploitation

Pour une hôtellerie luxe avec restauration classique et «golfique» et banquets importants, nous cherchons une personnalité jeune et dynamique, prête à s'investir dans le développement d'un centre exceptionnel sis à deux-pas de la mer dans une région magnifique à 50 minutes de Barcelone.

- plusieurs années d'expérience de travail en Suisse ou en Allemagne
- très bonnes connaissances en français, anglais, espagnol et evtl. du catalan
- très bonnes connaissances de la restauration et de l'hôtellerie.

Faire offres à
CHHotels SA, Chalet des Colombettes,
1628 Vuadens/Gruyère
Téléphone 026 919 60 60,
Fax 026 919 60 69

120448/396074

TRADUCTIONS/ÜBERSETZUNGEN

Traduction professionnelle de documents personnels

tels que certificats, diplômes, C.V., etc. dans les secteurs d'hôtellerie, de la restauration et du commercial. Demandez notre prospectus et/ou un devis gratuit.

JCW SERVICES (Dept. traductions), Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden
✆ +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56 E-mail: jcwservices@access.ch

---

Restaurant Steward
Kabinen Stewardess
Koch
Konditor
Bäcker

Die Passagiere auf unseren Schiffen sind anspruchsvolle internationale Gäste, die höchsten Service-Standard genießen möchten. Deshalb gehört ein gewandtes Auftreten im engen Publikumskontakt zu den Grundvoraussetzungen für die Crew. Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einige Mitarbeiter in den ausgeschriebenen Positionen.
Wenn Sie dazugehören möchten, sollten Sie eine gastgewerbliche Ausbildung und mindestens zwei Jahre Berufspraxis mitbringen sowie gutes Englisch beherrschen.

Gern erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo.

CSM CRUISE SERVICES GMBH
Thomas Johansson · Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany

HS
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

BEIRUT MARRIOTT HOTEL
is looking for an

Executive Chef

minimum of 4 years experience as Executive Chef, international experience, English speaking, strong culinary skills, flexible, patient and good team player.

Possible candidates to contact:

Jaap VENENDAAL
Dir. of Food & Beverage
Beirut Marriott Hotel
P.O. Box: 33-25
Beirut, Lebanon
Telephone 00 961 840370 ext. 4106
Fax00 961 840345

AR 120507/405627

USA

Mediterranean Restaurant in Lenox, MA. Seeking young, energetic & versatile staff Starting Spring 2000:

Cook with CFC, Waiter, Asst. Rest. Mgr.

Send CV with photo to
Spigalina Restaurant
80 Main Street, Lenox MA 01240, USA

120539/400438

Se necesite

2º Jefe de Restaurante y Jefe de Sector

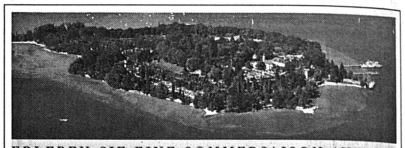
para Restaurante de Calidad en el Puerto de Pollensa (Mallorca) abierto todo el año.

Interesados enviar curriculum y certificados a:

José Maria Gassó
Restaurante «Stay» Muelle Nuevo s/n
E-7470 Puerto de Pollensa – Mallorca – España

Tel. 0034-971-884 013 o
0034-971-887 083
Fax 0034-971-885 232

120489/405600



ERLEBEN SIE EINE SOMMERSAISON AUF DER

Insel Mainau

Die Gastronomie besteht aus verschiedenen Restaurants unterschiedlicher Profilierung mit über 2000 Sitzplätzen.

Als führende Gastgeber im internationalen Bodenseetourismus heißt unsere Devise im Tagesgeschäft: freundlich, schnell und preiswert; abends zeichnen wir uns bei Banketten, Hochzeiten oder im à la Carte-Service mit unserem gehobenen, gepflegten und persönlichen Service aus.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für das Frühjahr 2000 von März/April bis September/Oktober freundliche/n, leistungs- und teamorientierte/n:

Restaurantfachfrau/-mann
Konditorin/Konditor
Köchin/Koch

Wir bieten Ihnen:
- übertarifliche Bezahlung, Umsatzbeteiligung im Service
- die Bodenseelandschaft mit hohem Freizeitwert
- einen Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeit
- einen eigenen Badestrand, Wohnmöglichkeit und nette Kollegen.

Bitte schicken Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an Mainau GmbH, Abteilung Gastronomie, D-78465 Insel Mainau. Erste Fragen beantworten wir Ihnen gerne unter Telefon 0049-7531/303-118.

MAINAU
DIE BODENSEE-INSEL DER 5 JAHRESZEITEN
www.mainau.de

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

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle. htr

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

Über Investitionen und Bergstationen. htr

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

---

htr STELLENGESUCHE htr

Allrounderin mit viel Herzlichkeit sucht neue Herausforderung ab 2000.

Suchen Sie eine gute Stütze, sind Sie **alleinstehender Hotelier?** Ich möchte Ihnen helfen, Ihren Betrieb vom Keller bis zum Dach im Griff zu halten!
Legen Sie mehr Wert auf praktisches Zupacken als auf Diplome auf Papier? Sind Sie, wie ich: anpassungsfähig, fröhlich, weltoffen, zärtlich, einfühlsam, respektvoll, wünschen Sie evtl. eine Partnerschaft? Ich bin Mitte 50, sportlich-elegant, schlank, mittelgross. Und Sie? Gespannt warte ich auf Ihr Foto und ein kleines Zeichen.

Absolute Diskretion zugesichert. Zuschriften unter Chiffre 120545 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

120545/405628

Fortsetzung Kochlehre

Sch...aade, dass mein Lehrbetrieb geschlossen wird. Ich hätte gerne meine Lehre dort absolviert. **Zum Glück ist Glück nicht nur Zufall.** Darum suche ich auf diesem Weg einen Lehrbetrieb, um meinen Traumberuf **Koch** eben doch noch zu erlernen. Für meine verbleibende Ausbildungszeit wünsche ich mir einen Lehrchef, welcher mich mit dem **nötigen Rüstzeug** für eine erfolgreiche Kochkarriere ausstattet.
Ort und Betriebsgrösse sind unwichtig, nur die Qualität zählt.

Steckbrief:
Patrick Kipfer, geb. 2.1.1982, CH, Sonnenrain 20, 2544 Bettlach SO, **Telefon 032 645 28 57** ab 18.00 Uhr, **Natel 079 670 33 76** 14.00 bis 17.00 Uhr.

Besuchte Schulen:
6 Jahre Primarschule in Bettlach
3 Jahre Bezirksschule in Grenchen
1 Jahr Privatschule in Moutier
(Französisch/Buchhaltung Basis/EDV)
Gewerbeschule für Köche seit August 1999

Hobbies/Freizeit:
Ich treibe gerne Sport, höre viel Musik und freue mich an guter Gesellschaft.

Wo kann ich meine neue Stelle antreten und meine Lehre fortsetzen?

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Ich freue mich auf schnelle Antwort und nützliche Tipps.

120440/286087

Junge Frau (24) hat gerade einen Kurs der Hotelschule Lötscher absolviert und sucht ab Anfang Dez. eine Stelle als

Réceptionspraktikantin

im Raume Berner Oberland Ost.

Sprachen: E, F, Sp, Computerkenntnisse (Word, Fidelio), gepflegtes Auftreten.

Telefon 033 823 49 05.

120484/405594

Eidg. dipl. Küchenchef

sucht **Teilzeitjob** ab Januar 2000 in **Bern und Umgebung.**
Freitags und samstags (evtl. auch sonntags) stelle ich Ihnen mein Know-how zur Verfügung.
Unternehmerisches Denken, Mitarbeiterführung, Kalkulation, Hygiene, Organisation, Lehrlingsausbildung, preis- und qualitätsbewusster Einkauf, Karten- und Menugestaltung sowie vernetztes Denken sind meine Stärken.

Zuschriften unter Chiffre 120534 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

120534/364800

22jähriger Hotelfachschulabsolvent mit Erfahrung sucht ab sofort eine Stelle als

Servicefachmitarbeiter
Chef de rang oder **Chef de service**

im Raume Berner Oberland Ost.

Zuschriften bitte an: A. Johnson Pereira, Auf dem Graben 4, 3800 Unterseen.

120485/405594

Just came back from abroad.

F&B Manager M/CH/37

sucht neue Herausforderung in Hotel oder grösserer Restauration.

Regionen ZH/AG/ZG/LU

Auch **Teileinsätze** von 1 bis 4 Monaten als Troubleshooter/Geschäftsführerablösung möglich.

Zuschriften unter Chiffre 120428 an *hotel+tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

120428/312991

Hotelière

55 Jahre, ledig, gepflegtes Auftreten, wünscht Bekanntschaft mit Berufskollege.

Wächst Ihnen die Arbeit in Ihrem Gastro-Betrieb über den Kopf, suchen Sie eine fachkundige, erfahrene Partnerin?

Fühlen Sie sich angesprochen, dann schreiben Sie mir einige Zeilen mit Foto unter Chiffre 120547, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

120547/405631

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

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

129072/405270

Cuisinier français, 37 ans, marié à une Suissesse, permis B, élève de Jacques PIC à Valence, **cherche place** en Suisse romande (stations touristiques exclues).

Ecrire à: Mons. Jean-Claude Julliat, **Restaurant Julliat-Roche,** 07290 Satillieu (Ardèches) France.

120530/280860

Über Internet und nette Gäste. htr

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

Über Aktualitäten und Eventualitäten. htr

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