Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 108 (2000)
Heft: 13

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

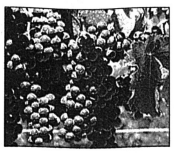
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

NR./N°13 AZA/JAA – 3001 BERN/BERNE

Heute mit 848 Stellenangeboten

30. MÄRZ / 30 MARS 2000
DM 5.20 / ÖS 35 / LIT 5500 / FR. 4.10

FERIENTAG / Alexandre Fricker erzählt in einem Interview, was der diesjährige Ferientag Neues bringt. SEITE 2



ZINFANDEL / Kalifornische Abfüllungen der wenig bekannten Traubensorte sorgen auch in Europa für Furore. SEITE 5

htr

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

IM BLICKPUNKT

Ja zu SDM!

PETER KÜHLER

Switzerland Destination Management (SDM) ist 1998 als innovatives Projekt von Schweiz Tourismus und vom Schweizer Hotelier-Verein aus der Taufe gehoben worden. Es fehlte nicht an guten Wünschen, berechtigten Hoffnungen und übertriebenen Erwartungen. Wo stehen wir heute? Die Gründer und die dazugestossenen Aktionäre Gastrosuisse, Swissair, SBB und Europcar erwarten nach wie vor, dass der Sprössling den Quantensprung des Schweizer Tourismus ins IT-Zeitalter schafft. Nun tritt aber der Erfolg nicht so schnell ein, wie erhofft. Möglicherweise müssen neue Lösungen in den Bereichen Technik, Betrieb und Marketing gefunden werden. Das wäre nicht ungewöhnlich in diesem lebendigen Markt (s.Seite 3). Diverse Meldungen über SDM verunsichern nun aber gerade jene Branche, die auf SDM als schweizweites Informations- und Reservationssystem dringend angewiesen ist. Das paradoxe daran: SDM wiederum kann ohne Gefolgschaft der Tourismusbranche nicht funktionieren. Deshalb will die hotel+tourismus revue zu einer kontinuierlichen Informationspolitik von SDM beitragen. Ab htr Nr. 14 informiert SDM Chef Markus Busch regelmässig über die Situation und Projekte von SDM. Auch die Echos aus der Branche werden veröffentlicht. Denn: Die Schweiz braucht SDM.

INHALT

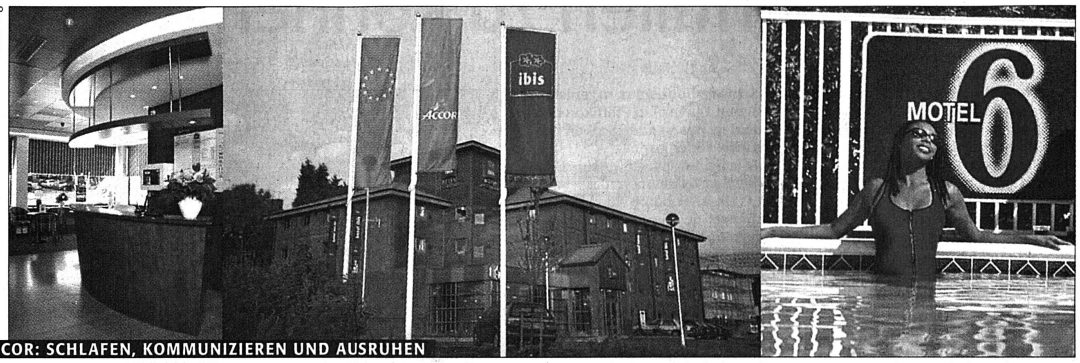
Meinungen	2
Aktuell	3
Beverage	5
Internet	6
Bildung	7
Tourismus	9/10
Hotellerie	11/13
Gastronomie/Technik	15/16/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

9 771424 044000 13

ACCOR / Der Bettengigant aus Frankreich stürzt sich ins Kommunikationsabenteuer, um die täglich elf Millionen Kunden besser zu bedienen. ALEXANDER P. KÜNZLE

Mehr als nur Beherbergung

Fotos: zvg



ACCOR: SCHLAFEN, KOMMUNIZIEREN UND AUSRUHEN

Der zu den Global Playern in der Hotellerie gehörende Accor-Konzern will unbedingt ins Kommunikationsgeschäft diversifizieren: Das Zimmer bewirtschaften allein ist schon zu sehr Routine, das Zimmer kommunizieren bringt bald mehr Geld.

Die französische Hotelkette Accor erwirtschaftete 1999 auf dem eingesetzten Kapital weltweit eine Rendite von 11,2% (Return on Capital Employed, ROCE). Dieser Wert gilt bei Banken und Investoren als zentral und wird von vielen Privathotels, gerade im vergleichbaren Stern-Bereich, nur schwerlich erreicht. Der Umsatz stieg 1999 um 8,5% auf über 6 Mia. Euro (fast 10 Mia. Fr.). Stark stieg der laufende Gewinn: um über 27% auf 613 Mio. Euro. Um diese Werte zu halten, muss Accor nicht nur wachsen, sondern auch gezielt Synergien schaffen. Den Weg dazu stellte Accor-Chef Jean-Marc Espalioux den Medien kürzlich in Paris vor, als er die weiteren Ziele des Unternehmens aufzeigte: Accor möchte «Web-Leader» werden und im Stil der Partnerschaft mit Carlson Wagonlit Travel entsprechende Partnerschaften suchen. Die Diversifizierung auf diese Weise setzt Synergien frei, ohne dass Accor sich für teures Geld von seiner Kernkompetenz entfernt.

«IT»: ACCOR WILL ALS INVESTOR AUFTRETEN

Neben der Hotellerie als Beherbergungszweig ist beim Hotelkonzern Accor auch Wachstum im zweiten Geschäftsbereich angesagt, bei den «Accor Corporate Services». Magnetkarten, Smart Cards und weitere Innovationen in diesem Segment machen bereits 43% der Accor-Erlöse im Servicebereich aus; die traditionellen Restauranttickets nicht gezählt. Der Hotelkonzern möchte deshalb künftig auch selber als Investor auftreten und sogenannte «Startup»-Unternehmen im Web-Bereich, die im Tourismus und der Hotellerie tätig sind, finanziell unterstützen. Accor könnte bei diesen Dienstleistungen kreativer sein als bei der Beherbergung selber.

Schon auf Ende April will das, was den Mitbesitz betrifft, weltweit grösste Hotelunternehmen Accor für 2500 der insgesamt 3314 Hotels ein neues, gemeinsames Reservationssystem einführen. Entsprechend den verschiedenen Hotelmarken werden die Gäste online entweder direkt oder über drei Accor-Portale buchen können: accor.com, accorhotel.com und accorservices.com. Weitere Portale im Leisure und im Budgetbereich sind in Entwicklung. Das weltweite Accor-Telekom-Netzwerk heisst «Accortel» und ist die Basis für die Internet-Strategie der Gruppe. Dabei werden in allen Accor-Hotels Terminals installiert, die sowohl alle Front-Office-Funktionen beherrschen als auch E-Mail-fähig und dem Accor-Intranet angeschlossen sind. Die Software basiert auf einer Oracle-Anwendung. Ende 2000 sollte die Hälfte des Accor-Netzwerks angeschlossen sein.

Im traditionellen Hotelbereich wuchs das Accor-Portfeuille 1999 um 22 Prozent auf 365 687 Zimmer; dies auch dank dem Kauf der US-Kette Red Roof. Accor-Chef Jean-Marc Espalioux schätzt das Wachstum fürs laufende Jahr auf 10%, «ohne grössere Akquisitionen». 60 000 Zimmer respektive 480 Hotels seien gegenwärtig in Entwicklung, die Hälfte davon in Europa.

SPÄTE STRATEGIE FÜR VERTIKALE INTEGRATION

Jetzt ziele Accor vermehrt in Richtung Kommunikation. Das ist nicht ganz neu, und Accor springt hier auf einen bereits fahrenden Zug: Viele andere Global Players im Tourismus haben sich ihre Strategie für die benötigte vertikale Integration schon früher zurechtgelegt. Was Espalioux in Paris wohl nicht gesagt hat: Accor fehlt nun neben dem Link zum Tour Operating nur noch eine eigene Airline.

14 Accor-Hotels in der Schweiz

Accor ist in der Schweiz momentan mit 14 Hotels vertreten: 3 Sofitel, 3 Novotel, 7 Ibis und 1 Formule 1. Im Mai werden drei Hotels im Zürcher City Technopark eröffnet. Weitere Eröffnungen sind in Bern und Baar vorgesehen. Bald dürften unter Accor-Marken in der Schweiz rund 20 Properties betrieben werden. APK

Accor Zahlen 1999

Geschäftsjahr 1999 (in Mio. Euro)	1998	1999	+/–%
Umsatz (Consol. Sales)	*5623*	*6105*	*8.5*
Ergebnis (Total Income)	*496*	*595*	*19.6*
Laufender Gewinn (Current Income)	*481*	*613*	*27.3*
Reingewinn (Net Income, Group Share)	*297*	*352*	*18.2*
Gewinn pro Aktie (Earnings p. share)	*1.65*	*1.94*	*17.1*
Anzahl Beschäftigte	*über 120 000*		

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

Die erfolgreiche Hotel-Software
hogatex
Hogatex Starlight® for Windows
Touch Screen POS-Systeme InfoGenesis
Hogatex-Fenner AG • Tel. 01/743 47 50 • Fax 01/741 11 12
Internet http:// www.hogatex.ch • e-mail: info@hogatex.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

Micros POS-Systeme sind keine Kostverächter. Sie schlucken alles. Auch Kreditkarten.
Darum Micros von Check-In Data.
CHECK IN DATA
In guten Häusern zu Hause: Micros-Fidelio von Check-In Data.
Sellenbüren (ZH) 01 701 96 96 Crissier 021 632 91 00 Lugano 091 960 50 50 www.checkindata.com

htr IN KÜRZE

Wein / Der Zinfandel gehört zu den weniger bekannten Traubensorten. Trotzdem haben die kalifornischen Abfüllungen dieser ursprünglich italienischen Sorte einen international anerkannten Platz im Weingeschäft erkämpft. **SEITE 5**

Internet-Suchmaschinen / Das Internet bietet eine unermessliche Fülle an Informationen und Unterhaltung. Ein Notizzettel und gedankliche Vorarbeit helfen, in diesem Datendschungel das Gesuchte zu finden. **SEITE 6**

Weiterbildung / Arbeitnehmer und Arbeitgeber haben ähnliche Weiterbildungs-Bedürfnisse. Aber die Wege zum Ziel sind oft unterschiedlich, wie eine Umfrage unter drei Branchenorganisationen aufzeigt. **SEITE 7**

Generalversammlung VSTD / Der Verband Schweizer Tourismusdirektoren hat seine Statuten geändert. Damit ist die Organisation auch für Incoming-Touristiker, die nicht in einem Tourismusbüro arbeiten, offen. **SEITE 9**

Geschäftsberichte / Der Blick auf die Bilanzen vom Victoria-Jungfrau in Interlaken, vom Giardino in Ascona und von den Seiler Hotels in Zermatt zeigt eine positive Entwicklung für 1999. Nicht alle Schweizer Betriebe gehen so offen mit ihren Betriebszahlen um. **SEITE 11**

«Allegra»Pontresina / Das Engadiner Ferienhotel soll im Juli dieses Jahres nach einem längeren Umbau wieder eröffnet werden. Damit wird die Realisierung eines modernen und mutigen Konzepts wahr, das dem Gast eine grosse Autonomie zugesteht. **SEITE 13**

Fleischdeklaration / Der Ruf der Fleischwirtschaft hat in den letzten Jahren unter Hormonskandalen, Tierkrankheiten und Verfälschungen gelitten. Gewünscht wird eine klare Deklaration, doch es ist nicht einfach, allen Anforderungen gerecht zu werden. **SEITE 15**

Internorga / Wie kann die Sitzplatz-Frequenz in Restaurants erhöht werden? An der 74. Internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien wurden neue Konzepte und Trends vorgestellt. **SEITE 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Schweizer Tourismusdirektoren / An der Generalversammlung (siehe auch Seite 9, deutscher Teil) wurde klar, dass das Berufsbild der Tourismusdirektoren in den letzten Jahren einem starken Wandel ausgesetzt war. **CF SEITEN 1, 5, 8**

Ausbildung / Erstmals können im Kanton Neuenburg die Diplome für Koch und Sommelier in einem einzigen Lehrgang erworben werden. Damit soll der Anreiz bei den Jungen und das Niveau der Ausbildung erhöht werden. **CF SEITE 3**

Charmey / In der Region Gruyère finden erstmals öffentliche Institutionen und private touristische Unternehmen zusammen, um das touristische Winter- und Sommerangebot der Gegend partnerschaftlich zu fördern. **CF SEITE 6**

Les Diablerets / Das Projekt Glacier 3000 in den Waadtländer Alpen ist zwar noch nicht vollständig fertig gebaut. Trotzdem wird die Anlage nächstens eingeweiht. Der Schneebus führt die Gäste bereits auf den Gletscher. **CF SEITE 7**

FORUM

Bijoux als Sahnehäubchen

MARC HAUBENSAK*

Die ganze Schweiz beneidet uns Basler Hoteliers um die Uhren- und Schmuckmesse. Heute ist sie zu Ende gegangen, und die Stadt hat wieder einmal zig hundert Millionen Franken umgeschlagen, ganz unabhängig vom eigentlichen Schmuck und den schönen Uhren, die an der Messe über die Tische wanderten. Volle Taschen also, oder doch nicht ganz? Gerade nach diesen zehn

Tagen euphorischer Full-House-Situation möchte ich mit einem Seitenblick auf allfällige Investoren betonen, dass es in Basel noch 355 weitere Tage gibt, an denen Zimmer zu belegen sind. Basel ist nicht Zürich, muss man als immobiliennaher Hotelier immer wieder betonen. Der Standort gibt einfach weniger her, was in der Preishöhe der Hotelobjekte berücksichtigt werden sollte. Die Uhrenmesse sollte weder zu überhöhten Zimmerpreisen führen, noch diePreise für die Hotels überbewerten.

Die Uhrenmesse ergibt für uns Hoteliers in der Stadt zwischen 4 und 9% unseres Jahresumsatzes (Logement und F&B), und weitere Messen bescheren uns etwa 40 bis 50 «volle» Tage resp. Nächte. Doch die jährliche Zimmerbelegung in Basel beläuft sich auf etwa 55 bis 65%, womit wir viel näher bei Bern als beim rekordhohen Zürich liegen, wo die Belegung über 80% steigen soll. Und auch die erzielbaren Preise erreichen das Zürcher Niveau nicht.

Hotelpreise kommen in Messezeiten unter Beschuss. Wir Hoteliers verlangen nach dem Agreement mit der Messe die Rack Rate. Das ist üblich: Wer's nicht glaubt, gehe nach Hannover oder in irgendeine Messestadt. Doch viele Aussteller wohnen in Privatwohnungen und –zimmern, wo manchmal gar handfest abgeschöpft wurde: Ausnahmen, die aber gern hochgespielt werden. Der Basler Hotelier-Verein, dem ja auch die badischen Hoteliers in Deutschland angehören, hält sich an die Preisrichtlinien. Wir haben sogar eine Ombudsstelle eingerichtet, die Jahr für Jahr weniger Reklamationen erhält.

* Direktor der BâleHotels mit rund 30 Mio. Fr. Umsatz und 320 Zimmer. Das Hotelmarketing- und -managementunternehmen gehört wie die Liegenschaften Victoria (neu), Europe, Baslertor der Coop Basel. E-Mail: hotel-europe@balehotels.ch; www.europe.balehotels.ch

SCHWEIZER FERIENTAG / Alexandre Fricker erzählt vom geänderten Workshopkonzept, vom Key-Partner-Tag und wie sich Schweiz Tourismus auf das Event vorbereitet. **INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER**

«Wir glauben, die Partnerwünsche erfüllen zu können»

Schweiz Tourismus organisiert am 13. und 14. April in Pfäffikon den 3. Ferientag. Was ist anders als an den ersten zwei Ferientagen?

Wie jedes Jahr haben wir eine Umfrage bei den Teilnehmern des letzten Ferientages in Fribourg durchgeführt und uns nach den «kritischen Ereignissen» erkundigt. Wir glauben, dass wir die Partnerwünsche in diesem Jahr weitgehend erfüllen konnten. Ein wichtiger Kritikpunkt war zum Beispiel die heterogene Zusammenstellung der Teilnehmer in den Workshops. Hier haben wir das Konzept geändert. Neu ist auch der Key–Partner-Tag im Anschluss an den offiziellen Ferientag am Freitagnachmittag und Samstagvormittag. Bei diesem Anschlusstag geht es darum, mit den touristischen Regionen und deren Destinationsvertretern, mit Hotelgruppen und Incoming-Operators sogenannte Individualprogramme in den relevanten Märkten zu diskutieren. Neu sind auch die Foren, die wir am Freitagvormittag anbieten zu wichtigen Zukunftsthemen.

«Neu ist der Key-Partner-Tag im Anschluss an den offiziellen Ferientag.»

Foto: ST

ALEXANDRE FRICKER

Während fünf Monaten hat er zusammen mit einer Praktikantin den Ferientag vorbereitet.

Wie äussert sich die Absicht von Schweiz Tourismus, enger mit den Partnern zusammenzuarbeiten, am Ferientag konkret?

Am Ferientag will ST ein klares Bekenntnis zu einer verstärkten Kooperation abgeben und diesen Ansatz auch leben. Es beginnt damit, dass wir die Zusammenarbeit mit den touristischen Regionen (RDK) mit einer Kooperationsvereinbarung neu lancieren. Zwei regionale Direktoren haben sich bereits an unseren Strategiegesprächen für die mittelfristige Ausrichtung im Marketing beteiligt. Am Ferientag werden verschiedene touristische Partner, die in Produktegruppen intensiv mit uns zusammengearbeitet haben, die Plattform nutzen und sich zum gemeinsam Erreichten äussern.

Was ist neu am Marketing-Kooperationsmodell?

Es handelt sich um ein 4-stufiges Zusammenarbeitsmodell. Damit erfüllen wir den Wunsch nach mehr Transparenz in der Kooperation mit Partnern. In diesem Modell wird klar ersichtlich, welche Leistungen kostenlos sind und was wieviel kostet.

Die erste Stufe zeigt das Basis-Marketingprogramm. Das entspricht dem Grundauftrag und zeigt, was ST weltweit kostenlos für die gesamte touristische Branche leistet. Die zweite Stufe beinhaltet Zusatz-Marktauftritte – das sind die Marketingaktivitäten in den verschiedenen Märkten, für die sich unsere Partner anmelden können und die einen festen Preis haben. Zum Beispiel Messen, Roadshows, Medienlunches, Spezialangebote in Broschüren oder im Web etc. Die dritte Stufe umfasst die Produkteprogramme, das heisst, die integrierten Marketingprogramme für ein bestimmtes Produkt, z.B. Städte, Business (SCIB), öffentlicher Verkehr, Expo etc. Die vierte Stufe bezieht sich auf Individualprogramme. Die Destinationen bündeln sich innerhalb einer touristischen Region und erarbeiten gemeinsam mit den ST-Märktevertretern ein integriertes Marketingprogramm Deutschland. Individualprogramme können auch mit einer Hotelgruppe, einem Incoming Operator, einem Wirtschaftspartner oder einer wichtigen Destination erarbeitet werden.

«Wichtig scheint uns, dass die Zeit der Alleingänge vorbei ist.»

Was beabsichtigt Schweiz Tourismus mit der Talkshow mit den verschiedenen Marktvertretern?

In der Talkshow geht es darum, einige Märktevertreter aus heute wichtigen Märkten zu Wort kommen zu lassen, vor allem dort, wo Neues zu berichten ist. Das Ziel ist, den Partnern die Chancen und Opportunities in diesen Märkten aufzuzeigen.

Was bedeutet die Organisation des Ferientags für Schweiz Tourismus: Wer ist dafür zuständig und wieviele Personen bereiten wie lange vor?

Ich bin Projektleiter und Corinne Tinguely ist meine Praktikantin. Wir arbeiten fünf Monate fulltime. Aber über 50 ST-Mitarbeiter vom Hauptsitz und von den Auslandsvertretungen sind mehr oder weniger involviert.

Was verspricht sich Schweiz Tourismus grundsätzlich vom Ferientag?

Wichtig scheint uns, dass die Zeit der Alleingänge im heutigen Zeitalter der grossen Konkurrenz vorbei ist. Wir sollten mehr und mehr dazu kommen, die Kräfte zu bündeln, gemeinsam ins Marketing zu investieren, um mit mehr Schlagkraft am Markt auftreten zu können. Darüber hinaus möchten wir die Diskussion für einige nationale Projekte in Gang setzen, z.B. nationales Mailinghouse, nationales Call Center, ein Schweiz Ferien-Web Portal etc.

Was passiert an der Synergy Night am Donnerstagabend?

An der Synergy Night soll die Partnerschaft zwischen Schweiz Tourismus und den Tourismuspartnern gelebt und ausgelebt werden. Der Abendanlass, «The Synergy Night» lebt von der Philosophie, die Leute zusammen zu bringen, um gute Synergien zu schaffen. Die Idee ist, verschiedene Welten zu kreieren, so dass jeder seinen Abend gestalten kann. Verschiedene Catering-Services stehen zur Verfügung und die diversen Räume laden zum Essen, Plaudern, Spielen, Musik hören etc. ein. Mehr darf und will ich nicht verraten, da das Ganze eine Überraschung sein soll. *Das Interview entstand auf schriftlichem Weg.*

Alexandre Fricker

Er ist seit eineinhalb Jahren bei ST tätig und dort verantwortlich für die Partnerkommunikation (www.Stnet.ch – news per E-mail – Präsentationen in den verschiedenen Regionen). Er organisiert Anlässe wie zum Beispiel den Ferientag, die Mitgliederversammlung, den Tourismusrat und ist auch zuständig für die Mitglieder von ST. Diesjähriges Ziel ist die Entwicklung eines Partnerprogrammes. Vorher war FrickerTourismusdirektor in Crans und in Leysin. CK

LUFTVERKEHR / Unfälle: «airsafe.com» zieht Bilanz

MD-11 am häufigsten

Die US-Website airsafe.com hat alle Flugzeugunglücke mit mindestens einem Toten (ausser den Katastrophen in China und der ex-UdSSR) seit 1970 erfasst. Bei den Flugzeugtypen weist die Boeing MD-11 (früher McDonnell Douglas) die höchste Unfallrate auf: 4,29 pro Million Flüge. Es folgen Embraer Bandeirante mit 3,73 und Fokker F-28 mit 2,35. In Katastrofen waren am häufigsten die Boeing B-727 verwickelt (46 Unfälle), Boeing DC-9 (42) und Boeing 737-100/200 (35).Von den Airlines hält Cubana mit einer Rate von 24 pro Million Flüge den (Negativ-)Rekord. Die meisten Unglücke, nämlich 12, musste Indian Airlines (Unfallrate 4,8) hinnehmen. 9 Unglücke entfallen auf China Airlines (Rate von 10), und jeweils 8 Unglücke entfallen auf Garuda (4,08) und auf Philippine Air Lines (4,68), Turkish Airlines (7,3) und wiederum Cubana (24). *tdt/APK*

Kooperation der Bodensee-Schifffahrt

Schweiz-Österreich. Enger kooperieren wollen in Zukunft die ÖBB-Bodensee-Schifffahrt und die Schweizer Bodensee-Schifffahrtsgesellschaft AG. Eine Kooperationsstudie soll bis Mitte 2000 aufzeigen, wo in Zukunft die grössten Synergien der beiden Gesellschaften sind. Als erste Massnahme wird die Geschäftsführung der beiden Gesellschaften zusammengeführt. *FM*

KUONI KONZERN / Expansion in Indien und Dänemark

Auf Wachstumskurs

Kuoni kauft auf den 1. April das grösste indische Reiseunternehmen Sita World Travel. Damit wird der Schweizer Reisekonzern zur Nummer Eins in Indien, wie Kuoni mitteilte.

Die Fusion von Sita World Travel und Kuoni Travel India soll bis Ende September vollzogen werden. Dadurch entstehe ein Unternehmen mit einem Umsatz von rund 150 Mio. Franken und 1150 Angestellten, hiess es weiter.

Sita World Travel mit Sitz in Delhi sei in den Bereichen Ferienreisen, Geschäftsreisen und Betreuung ausländischer Touristen vor Ort (Incoming) tätig. Zudem verfüge die Firma über Beteiligungsgesellschaften in Nepal und Sri Lanka. Die Leitung der fusionierten Firma werde der bisherige Geschäftsführer von Kuoni Travel India, Ranjit Malkani übernehmen.

Weiter hat Kuoni in Kopenhagen den Vertrag zur Übernahme der Unternehmen Dane-Tours (Linienflugreisen) und Kisbye Rejser von der Weco-Transport A/S unterzeichnet. In Nordeuropa war die Kuoni-Gruppe bisher mit den Töchtern Alletiders Rejser SA und Apollo Resor SA im Charterfluggeschäft tätig.

Die beiden Reisefirmen beschäftigen zusammen 66 Angestellte und haben im letzten Jahr einen Umsatz von 41,5 Mio. Franken erzielt. *FM*

BERN / Tourismus-Rahmenkredit des Kantons

Er soll aufgeteilt werden

Der Rahmenkredit von 11 Mio. Franken, welchen der bernische Tourismus vom Kanton für die Jahre 2001 bis 2004 zugesprochen bekommt, soll künftig aufgeteilt und an Bedingungen geknüpft werden. Dies hat die Geschäftsprüfungskommission (GPK) des bernischen Grossen Rates beschlossen. Die GPK ist der Ansicht, dass durch die rasche Einführung von Leistungskomponenten die innovativen Kreise im Tourismus gestärkt und die eingeleiteten Strukturreformen innerhalb der Tourismusorganisationen beschleunigt werden könnten.

Martin Tritten, Geschäftsführer Verkehrsverband Berner Mittelland, nimmt diesen Entscheid gelassen entgegen. «Es hat schon immer einen Rahmenkredit gegeben, dessen Verwendung festgelegt war», sagt er. Seiner Ansicht nach hat dieser Beschluss mit der verwaltungsinternen Umstrukturierung zu tun. «Dazu kommt die Überarbeitung des kantonalen touristischen Leitbilds.» Allzu strenge Einschränkungen befürchtet Tritten jedenfalls nicht, denn der Kanton Bern stehe zum Tourismus. *CK/sda*

LUZERN / Kultur- und Kongresszentrum eingeweiht

KKL: Geldstreit vom Tisch

Einen Tag vor der Gesamteinweihung legten die Trägerstiftung KKL und der Totalunternehmer ihren Streit um Nachforderungen in der Höhe von 30 Mio. Franken bei. Dem Verzicht des Totalunternehmers folgte eine Erhöhung des Kostendaches von 9,35 Mio. Franken durch die Trägerstiftung.

Rund 20 000 Personen besuchten letzten Freitag bis Sonntag das Kultur- und Kongresszentrum Luzern. Sie nahmen an einer der vielen Veranstaltungen teil oder wanderten durch das Jahrhundertwerk des Pariser Stararchitekten Jean Nouvel. Die Gesamteinweihung des etappierten 210-Mio.-Bauwerks stand unter dem Motto «Kongress der Stimmen». Bereits im August 1998 war das Herzstück, der Konzertsaal, eröffnet worden. Zwar kritisierte die «Neue Luzerner Zeitung» im Vorfeld der Gesamteinweihung: «Nicht die Zukunft strahlt mit diesem Programm ins Haus hinein, wohl aber leuchtet das letzte Jahrhundert daraus hervor.» Tatsache ist, dass die Inhalte der Konzerte, Kongresse und Tagungen entscheiden werden. Mit den fertig erstellten Kongressräumlichkeiten ist auch der Startschuss für die Luzerner Hotellerie gefallen, die in den 90er Jahren Investitionen von einer halben Milliarde Franken tätigte. *VY*

E-COMMERCE / Das touristische Internet-Portal Kissswiss lanciert einen Neuauftritt und setzt auf Kooperationen, unter anderem auch mit den Deskline-Destinationen. **FELIX MAURHOFER**

Kissswiss geht in die Offensive

Nach nur 10 Monaten online startet das touristische Internetportal Kissswiss diesen Frühling einen Neubeginn. Die Homepage wird kundenorientiert gestaltet, die Schnittstelle zum Deskline-Service Concentrator – in Kooperation mit den Destinationen – bürgt für Onlinebuchungen und schliesslich wird die Konzeption gesamter WEB-Auftritte angeboten. Abgedeckt werden sollen dabei die Hauptbereiche Ferien, Freizeit und Geschäftsreisen. Für die Internet-Offensive soll zu den bereits rund 3 Mio. Franken eine weitere Million investiert werden. Gemäss Alexander Sollberger, Geschäftsleiter Kümmerly&Frey, kann aber das Investitionsbudget je nach Bedürfnis nach oben korrigiert werden. Zudem will Kissswiss mit dem Mutterhaus Kümmerli&Frey als Hauptaktionärin noch in diesem Jahr zur eigenen AG werden. «Wir sind überzeugt, dass sich Kissswiss durchsetzen wird und setzen auf dieses strategisch wichtige Produkt», sagt Sollberger.

Mehr Online-Buchungen und Hintergrund will das touristische Internet-Portal Kissswiss künftig bieten.

E-STRATEGIE WESENTLICH GEÄNDERT

Der Startphase des nationalen Portals war nicht der erhoffte Erfolg beschieden: «Wir gingen den touristischen Schweizermarkt nach einem Modell an, welches dafür nicht zugeschnitten war, haben aber aus den Fehlern gelernt», sagt Oswald Zurbriggen, Leiter Kissswiss. Abgestützt auf dieses Modell setzte Kissswiss vorwiegend auf Hotels. Inzwischen entwickelt Kissswiss eine eigene Technologie und fokussiert nun seine Datenbanken auf die vielseitigen Bedürfnisse der Destinationen. Kissswiss habe feststellen müssen, dass in der Schweiz, im Gegensatz zum Ausland, das Akquirieren von Hotelkontingenten nicht so einfach sei, so Zurbriggen.

Als wichtigste Neuerung, nebst dem kundenfreundlichen Design der Homepage und der neuen Technologie, fliessen ab Sommer die Buchungsdaten via Kissswiss über Schnittstellen des Service Concentrators von Tourist online direkt zu den Destinationen und Hotels. Ziel sei, für möglichst viele touristische Anbieter die Schnittstelle zu Kissswiss zu schaffen. Zurbriggen denkt dabei primär an Destinationen und sekundär an einzelne Leistungsträger. Wie inzwischen bei den meisten Internet-Portalen üblich, zahlt auch bei Kissswiss der Leistungsträger keine Fixkosten mehr. Bei erfolgreichen Buchungen werden Kommissionen verrechnet. Kissswiss versteht sich aber nicht nur als reine Buchungsplattform, sondern will den Leistungsträgern zu kostengünstigen Konditionen den gesamten WEB-Auftritt sowie umfangreiche Hintergrundinformationen aufschalten.

KOMPETENZZENTRUM FÜR DEN TOURISMUS

Das nationale Portal versteht sich als Kompetenzzentrum für Tourismus und Internet. Grade was das Design eines Webauftritts betreffe, könne Kissswiss ein WEB-Modul zu einem Preis unter 10 000 Franken anbieten. Ziel sei, so Zurbriggen, auf der Web-Plattform eine grosse Menge an touristischem Hintergrund zu bieten. Um das Tourismusland Schweiz über möglichst viele Vertriebskanäle auf den Markt zu bringen, wurden Partnerschaften mit Internetportalen wie AOL.de, CompuServe.de+ch, Travelchannel.de und Expedia.de geschlossen. Im Europaportal BHS-Metro, welches im Jahr 2000 über 100 Mio. Franken in die Werbung steckt, wird Kissswiss exklusiv für den Schweizer Tourismusmarkt vertreten sein. Das gleiche gilt in den Portalen Scout24 von Xmedia und Start20. Sobald Diax die WAP-Technologie aufschaltet, sollen übers Natel Kisswiss-Daten abrufbar sein.

Zurbriggen ist überzeugt, mit der neuen Strategie innert drei bis fünf Jahren den Return of Investment zu erreichen. Punkto Finanzierung setzt das Portal auf Sponsoring, Kommissionen, den Verkauf von Inhalten an andere Provider und die WEB-Factory. Zu den Umsatzzahlen während der ersten zehn Monate wollte das Unternehmen keine Auskunft geben. Der Relaunch wird die Akzeptanz bei den Leistungsträgern erhöhen, zeigt sich Zurbriggen zuversichtlich. Denn in Zukunft gehe ein einzelner Anbieter im globalen E-Markt unter und sei auf ein schlagkräftiges Internetportal angewiesen. Allein diesen Januar hätten 100 000 Besucher die Homepage angewählt und dabei 3500 Anfragen ausgelöst. So rechnet Zurbriggen mit einem überproportionalen Wachstum im E-Commerce, die Buchungsangst werde immer kleiner und die Anbieter immer professioneller. E-Commerce werde innert kürzester Zeit zum Standard und bis dann müssen die Anbieter mindestens so gut sein wie die kommerziellen Ferienanbieter.

KONKURRENZPRODUKT ZU SDM?

Für Oswald Zurbriggen konkurrenzieren sich ST/SDM und Kissswiss aus Sicht der Leistungsträger nicht. Man habe eine Zusammenarbeit beschlossen. Dies vor allem in den Bereichen Datenaustausch und -ergänzung sowie der Schnittstelle zu SDM.

Service-Concentrator etabliert sich

Seit mehreren Monaten ist Tourist online daran, in den mit Deskline ausgerüsteten Destinationen Service-Concentrators zu installieren. Bereits verfügen Crans Montana, Zürich, St. Moritz, Davos, Saas Fee, Engelberg, Biel-Seeland, Vevey sowie die Österreich-Destinationen Saalbach Hinterglemm und Sölden über die Schnittstellen zum Service Concentrator, welche Internet-Onlinebuchungen ermöglichen.

Gemäss Gregor Fuchs, Geschäftsführer Tourist online AG, haben während dreier Monate vier Destinationen einen Internet-Buchungsumsatz in Höhe von 750 000 Franken generiert. Man sei laufend daran, neue Destinationen mit der Concentrator-Technologie auszurüsten. Auf eine möglichst grosse Abdeckung warten die Internet-Portale Kissswiss und SDM. Vor allem Kissswiss setzt vorwiegend auf die Buchungsdaten der Service Concentrators. Auf diese Daten haben sie laut Fuchs nach Absprache mit den Destinationen Zugriff. Auch legen die Destinationen die Kommissionssätze, welche sich nach Einschätzung von Fuchs zwischen 2 bis 3% bewegen sollten, fest. SDM hat mit seiner Buchungsmaschine Zugriff auf die Deskline-Daten.

Neu sollen gemäss Fuchs Schnittstellen zu den wichtigsten Plattformen entwickelt werden. Auch werden über Deskline Connect ein Reisebüro-Portal und ein Ticketingsystem mit Platzreservierung realisiert. Zusatzleistungen wie Skiabos sind heute schon direkt buchbar. Ferner prüft Tourist online Partnerschaften mit anderen Ländern. Diese sollen langfristig einen europaweiten Datenaustausch gewährleisten. *FM*

Reklame

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

Cave-Tip des Monats:

Auswahl Aktueller Rosé-Weine

Unser Angebot umfasst *Schweizer* Rosé, *Französischen* Rosé sowie je einen guten Rosé aus *Spanien* und USA, *Kalifornien.*

Beim Schweizer Rose ist ganz speziell auf den OEIL DE PERDRIX mit seinem Ursprung Neuenburg im 19ten Jahrhundert und der Vorschrift hinzuweisen, dass ein OEIL DE PERDRIX ausschließlich mit Blauburgunder (Pinot Noir) Trauben produziert werden darf.

Der Rosé aus Frankreich als Sommer-, Ferien- wie auch Terrassen- und Balkon-Wein hat seine Freunde beim *Côtes de Provence* sowie neuerdings auch beim *Bordeaux.*
In den letzten Jahren wird auch sehr guter *Rosé* in der übrigen Wein-Welt angebaut. Mit unserer Auswahl bieten wir einen eleganten Rosé Baron de Ley aus *Spanien* von unserem Produzenten im *Rioja* Gebiet und aus *Kalifornien* einen aktuellen Rosé WHITE ZINFANDEL von unserem Produzenten WENTE VINEYARDS an.

Auswahl an speziellen Trouvaillen

- **Baron de Ley**
  Rioja, 1998/99
  Ct 6×75cl, Fr. 6.50/Fl.*
- **Domaine de l'Aumerade**
  Côtes de Provence, Cru classé, 1998
  Ct 6×75cl, Fr. 6.50/Fl.*
- **Marquis d'Alban**
  Bordeaux AC, 1998
  Ct 6×75cl, Fr. 6.–/Fl.*
- **Château d'Auvernier**
  Œil de Perdrix, Neuchâtel, 1999
  Ct 6×75cl, Fr. 12.20/Fl.*
- **La Rosette**
  Gamay Rosé, Genève, 1998
  Ct 6×75cl, Fr. 6.50/Fl.*
- **Bon Aloi**
  Œil de Perdrix, Wallis, 1998
  Ct 6×75cl, Fr. 8.–/Fl.*

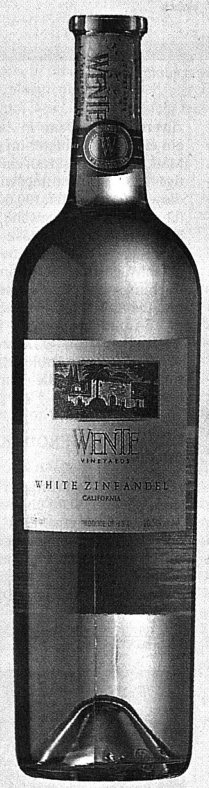
* Aktionspreise April + MwSt.

White Zinfandel Central Coast, California

Anbaugebiet: Livermore Valley, California. Rebsorte: 77% Zinfandel, 23% Gewürztraminer. Charakter: Der White Zinfandel ist ein weicher und angenehmer Roséwein mit intensivem Fruchtaroma. Alkoholgehalt: 11%. Passt vorzüglich als Aperitif und zu leichten Speisen.

White Zinfandel Rosé 1997/98
Ct 12×75cl Fr. 9.–/Fl.* netto
statt Fr. 10.80/Fl.

Aktionspreis bis 30. April 2000



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

HOWEG
Ihr Gastronomie-Spezialist - Votre spécialiste de la gastronomie

TOP-ANGEBOTE

Jetzt aktuell

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

25.– * Sa 80 Rl
Gastro Softline
Hygiene Toilettenpapier 3 lagig
Sa 80 Rl/rlx

13.90* kg
Salami Sempione
Tipo Milano SEMPIONE
ca. 1 kg

8.98* kg
Die Butter
CREMO
Ct 10x1 kg

10.30* Ds
armour
THON IN ÖL
Thon hell
in Pflanzenöl ARMOUR
Ct 6 2/1 Ds

6.45* kg
Uncle Ben's
TriColoRice
TriColoRice
UNCLE BEN'S
Sa 5 kg

F O O D

Bündnerfleisch
Unterspälte, 1/2 vac.
REBER
ca. 1 kg
kg 37.90*

Pizzaschinken
1/1 vac. REBER
ca. 4 kg
kg 7.60*

Kaffeerahm
Jumbopack 12 g EMMI
Ct 200 Port.
Ct 9.95*

Reibkäse
Schweizer Qualität FRANK
Sa 1 kg
kg 10.90*

Greyerzer
1 A mild, Riemen vac. CREMO
ca. 2 kg
kg 13.90*

Fontal Käse
vac.
ca. 3 kg
kg 9.90*

Mozzarella
Franco ital. Typ 45 %
St 1 kg
kg 8.50*
Franco ital. Typ 45 %
gerieben
Bl 1 kg
kg 8.95*

Sweet Corn
Supersweet 3/1, BONDUELLE
Ct 3 Ds
3 Ds 5.80*

Sweet Corn
Supersweet 1/4, BONDUELLE
Ct 12 Ds
Ds 1.07*

Erdnussöl
HOWEG
Ct 20 L
L 3.57*

Spaghetti
Nr. 5, BARILLA
Ct 15 kg
kg 2.30*

Vermicellini
Nr. 7, BARILLA
Ct 15 kg
kg 2.30*

Süss-Sauer Sauce
UNCLE BEN'S
Ct 2 Ds
Ds 17.50*

Napolitains
1500 St, SWITZERLAND
Ct 3x3 kg
kg 12.95*

C A V E

Orangensaft
Tetra, GRANADOR
Ct 12 Brik
Brik 1.30*

Multivitamin
Tetra, GRANADOR
Ct 12 Brik
Brik 1.90*

Evian
PET 24x50 d
Ct 24x50 d
50 d –.69*

Ocléa
Waldbeeren, Banane Pfirsich, Apfel Hagebutten, NOVARTIS
Ct 24 Fl
125 ml –.99*

Fendant Rapilles
TOP 50
Ha 15 Fl
Fl 3.80*

Dôle Graveline
TOP 50
Ha 15 Fl
Fl 4.35*

Goron Beauvalais
TOP 50
Ha 15 Fl
Fl 3.80*

Angebote gültig bis 30. April 2000 (exkl. 2,3% + 7,5% MWST)

WEIN / Allen Unkenrufen zum Trotz gelingt es auch weniger bekannten Traubensorten einen international anerkannten Platz in der Weinwirtschaft zu ergattern. Eine davon ist der Zinfandel, dessen Abfüllungen aus Kalifornien für Furore sorgen. **CHANDRA KURT**

Zinfandel: Ein Italiener in Kalifornien

In der fünfbändigen Weinbibliothek von Ernst Hornickel sucht man im Sortenband vergeblich nach einem Kapitel über den Zinfandel. Das wäre heute, 24 Jahre nach Erscheinen dieser Weinliteratur nicht mehr möglich, denn der Zinfandel hat sich einen festen Platz in der Weinwelt geschaffen - wobei den Abfüllungen aus Kalifornien die meiste Ehre gebührt. Ob das ein Wink des Schicksals ist bleibt offen, denn schliesslich ist es dieser Gegend zu verdanken, dass der Zinfandel jetzt wieder in aller Munde ist.

Seine ursprüngliche Heimat ist nämlich nicht die USA, sondern möglicherweise Apulien, wo man ihn unter dem Namen Primitivo kennt. Dies hat eine DNS-Analyse der französischen Weinbau-Universität in Montpellier 1990 zweifelsfrei nachgewiesen. Trotzdem geistern nach wie vor zahlreiche Geschichten über die Herkunft dieser Sorte herum.

Foto: zvg

ZINFANDEL, PRIMITIVO, PLAVAC MALI
Die Traube ist in Italien unter dem Namen Primitivo bekannt. Doch auch in Kroatien und in Ungarn wachsen sehr ähnliche Reben.

HÄUFIGSTE REBSORTE

Auf jeden Fall wurde der Zinfandel bereits 1880 in Kalifornien kultiviert, da er unter anderem grosse Erträge erbrachte und somit zum Alltagsgetränk vieler Goldgräber avancierte. Nachdem der Goldrausch vorbei war, zogen nur die Gräber ab, der Zinfandel blieb in Kalifornien zurück und wird bis heute gepflegt. Seine Anbaufläche ist sogar derart angestiegen (total rund 16 000 Hektaren), dass Zinfandel die in Kalifornien am häufigsten angepflanzte Sorte ist. Und nicht wie oftmals fälschlicherweise angenommen Cabernet Sauvignon, des Zinfandels grösster Konkurrent.

Und hier liegt auch ein Problem, denn bekanntlich hat Menge nichts mit Qualität zu tun und leider werden heute noch aus Zinfandel hektoliterweise günstige Alltagsweine produziert, deren Qualität nicht selten zu wünschen übrig lässt. Darüber ärgert sich auch Ludwig Martel, Mitbesitzer der gleichnamigen Weinhandlung und Zinfandel-Liebhaber: «Es kommt viel zu viel schlechter Zinfandel auf den Markt. Das finde ich schrecklich, zumal es auch am ganzen Image der Traube kratzt. Denn der Zinfandel ist ein ganz spezieller Charakterkopf, den man sonst nirgends findet und dieser sollte mehr gefördert und geschützt werden». Ein Haus, das sehr gut mit dieser Sorte umzugehen weiss, ist Geyser Peak in Sonoma County.

KRAFT- UND GEHALTVOLLE ROTWEINE

Es ist erst einige Monate her, dass ihre 96er Abfüllung (siehe Degustationsnotizen) in London an der International Wine & Spirits Competition den Titel «Best Zinfandel in the World» erhalten hat.

Laut Weinexpertin Jancis Robinson eignet sich der Zinfandel am Besten für die Produktion von trockenen, robusten, nicht besonders subtilen, aber kraftvollen Rotweinen mit einer optimalen Lebensdauer von vier bis acht Jahren.

Und genau so präsentiert sich auch die Abfüllung von Geyser Peak. Trotz Robinson's Empfehlung findet man momentan auf dem Zinfandel-Markt eine Menge fast übersüsster Tropfen, die aber ihres fast kitschigen Geschmacks wegen sehr gut ankommen. Allen voran der White Zinfandel. Angebaut wird diese Sorte, die ein würdiger Gegenpol zu dem von Cabernet überschwemmten Markt bildet, übrigens noch in Chile, Südafrika, Arizona und Australien.

DEGUSTATIONS-NOTIZEN / Moderne Zinfandel sind konzentrierte Tropfen, die gut mit rotem Fleisch oder exotischen Gerichten, mitunter auch zu Wild, harmonieren. Einige Zinfandel eignen sich auch als Apéroweine. **CHANDRA KURT**

Fruchtige Weine mit starkem Charakter

Die htr verkostete eine Anzahl moderner Zinfandel mit attraktivem Preis-/Leistungsverhältnis. Bei den Preisen handelt es sich um Gastropreise. Fazit: für plus/minus 15 Franken gibt es konzentrierte Tropfen, die sehr gut zu rotem Fleisch oder exotischen Gerichten passen.

MARTELL ST. GALLEN

• Zinfandel 1997, Buehler Vineyards
Charakter: Granatrot. Lebendiger Auftakt mit fruchtigen Stachelbeer- und Aprikosenaromen. Im Gaumen geschmeidige Struktur mit reifer Erdbeernote sowie dem Schmelz von Dörraprikosen. Tannine sind gut eingebaut und geben diesem reifen Zinfandel eine schöne Struktur. Wärmender und fruchtbetonter Abgang. Ein Wein, der sehr schön mit rotem Fleisch harmoniert. Trinkt sich auch sehr gut allein. Preis: 16.50

• Zinfandel 1997, Franciscan, Oakville Estate
Charakter: Granatrot. Fruchtiger Auftakt mit dezenter Röstnote und Veilchenaromen. Dichte Fruchtstruktur im Körper. Erinnert an Erdbeerkonfitüre und Aprikosengelée. Abgang sehr komplex mit weichen Tanninen und einer langen Fruchtnote. Ein Wein, dessen süsse Fruchtnote zum Beissen ist. Passt sehr gut zu Leber, Wild oder exotischer Küche. Preis: Fr. 22.–

• Zinfandel 1997, Frog's Leap, Napa Valley
Charakter: Nase im ersten Moment trocken nach Leder, Kaffee und Tabak riechend. Nach einer Weile tauchen weiche Zwetschgenaromen auf, die sich auch im Gaumen wiederfinden. Viel Schmelz und weiche Röstaromen machen den Charakter dieses dichten Zinfandels aus. Ein eleganter Wein, den man bis zum letzten Tropfen mit Freude trinkt. Passt gut zu roten Fleisch und Lamm. Preis: Fr. 25.–

DIVINO ZÜRICH

• Zinfandel 1997, Beringer Vineyards
Charakter: Sattes Rubinrot. Geschmeidiger Auftakt mit Pflaumen- und Cassisaromen und dezentem Trockenton. Lässt auf einen vollfruchtigen Wein schliessen. Im Gaumen süsse Fruchtnote mit trockenen Tanninen und weichen Röstaromen. Im Abgang erkennt man Vanille-, Mandel- und Waldbeeraromen. Ein dicht bepackter Zinfandel, der gut zu Lamm, rotem Fleisch oder Wild passt. Preis: 12.30

• North Coast Zinfandel 1996, Beringer Vineyards
Charakter: Granatrot. Einladende Nase mit süssen Vanille-, Puderzucker- und Erdbeeraromen. Im Gaumen schöne Harmonie zwischen den noch etwas trockenen Gerbstoffen und der reifen und weichen Fruchtnote. Ein Wein mit Biss und einem langen, fruchtigen Finale. Passt zu rotem Fleisch oder exotischer Küche. Preis: 17.70

RUGENBRÄU INTERLAKEN

• Zinfandel 1996, Geyser Peak
Weich und geschmeidig fliesst dieser Wein den Hals hinunter und offenbart dabei eine erstaunliche Tiefe. In den Aromen tauchten schwarze Beeren, gemahlener Pfeffer und Pflaumen auf. Ein robuster Wein, der sehr schön zu Lamm oder rotem Fleisch passt. Preis: Fr. 19.50

GLOBUS WEINHANDEL

• Zinfandel Sylvestre 1996
Charakter: Rubinrote Farbe. Sehr fruchtiger und süsser Auftakt mit speziellen Orangenaromen. Im Gaumen entfaltet dieser Wein eine Mischung aus exotischen Früchten und Pfirsicharomen. Sehr eigenwillig im Abgang, wobei Himbeer- und Rosenextrakte auffallen. Ein fröhlicher Wein mit süssem Charakter. Passt daher sehr gut zu exotischer Küche und Wild. Preis: 17.80

PICKPAY DISCOUNT

• Zinfandel 1998, Corbett Canyon
Charakter: Leuchtet im Glas rubinrot. Süsser Auftakt mit dezenter Artischoken-Note. Im Gaumen süss und fruchtig, fast etwas kitschig. Ein fröhlicher Einsteigerwein mit dezenter Gemüsenote im Abgang. Modewein für wenig Geld, der gut zu einem Gemüseauflauf oder Meeresfisch passt. Preis: 9.95

• Zinfandel 1997, Woodbridge, Robert Mondavi
Charakter: Granatrot. Trockener Auftakt mit auffallender Gemüsenote. Im Gaumen dicht und vollfruchtig, erinnert an reife Früchte und Fruchtsalat. Exotischer Abgang mit Papaya- und Mangonote. Ein Liebhaberwein, da seine süsse Fruchtdominanz ins Kitschige geht. Kommt gut an und trinkt sich unkompliziert. Ideal für exotische Küche oder einen Apéro. Preis: Fr. 9.99

SPAR DISCOUNT

• Zinfandel Vintage 1996, Gallo
Charakter: Rubinrot. Fruchtiger Auftakt mit Aprikosenaromen. Im Gaumen beerig mit süsser Heidelbeernote. Süffiger und blumiger Abgang. Ein Leichtgewicht, dass fruchtig den Hals hinunter fliesst. Ein fröhlicher Aufsteller für weniger als zehn Franken. Jetzt trinken. Guter Apérowein. Passt zu: Apéro, kalte Platte, Wild. Servicetipps: Bei 13 bis 15 Grad servieren. Preis: Fr. 9.95.

Bezugsquellen

Rugenbräu AG, 3800 Interlaken, Tel. 033 826 46 46
Martell, Poststrasse 11, 9001 St. Gallen, Tel. 071 226 94 00
DiVino, Brandschenkestrasse 150, 8002 Zürich, Tel. 01 288 20 30 CHK

Reklame

Wellness Partner – Ihr kompetenter Partner für Planung und Realisation von Wellness/Fitnessanlagen.
Profitieren Sie von mehr als 20 Jahren Erfahrung und Qualitätsprodukten: Sauna, Thermen, Solarium und mehr ...

Wellness Partner
CH-6343 Rotkreuz/ZG
Birkenstrasse 49
Mehr Infos anfordern bei: Tel. 041 790 72 70
Fax 041 790 60 65

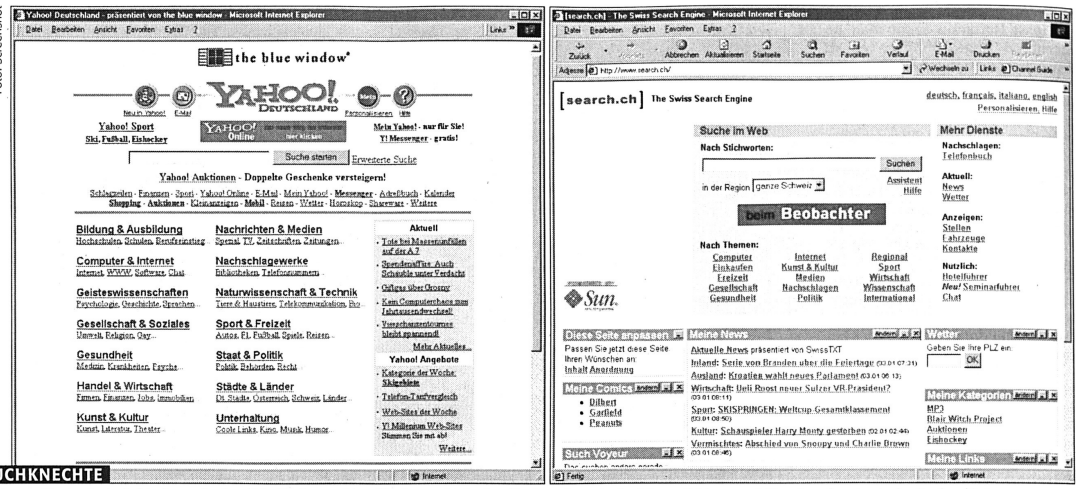
INTERNET-SUCHMASCHINEN / Suchen im Internet beginnt mit einer Suchstrategie: Ein Notizzettel und etwas Denkarbeit ersparen die Sucharbeit in den rund 900 000 Millionen Dokumenten im Web. **PETER DOEBERL**

Hilflos im Web? Das muss nicht sein...

Stellen Sie sich vor, das Internet bestehe aus einer Vielzahl von über den ganzen Globus verteilten, untereinander vernetzten Riesenbibliotheken, jede mit einem anderen Angebot. Dank dem Internet haben Sie zu (fast) jedem Dokument in (fast) jeder dieser Bibliotheken rund um die Uhr Zugriff.

Nur: Wie findet SurferIn, was sie, was er sucht? Ein Streifzug durch die Welt der Suchmaschinen und Verzeichnisdienste im Web soll dies aufzeigen. Gegen 900 Millionen Dokumente sind im Internet jederzeit frei zugänglich – aktuellste Schätzungen gehen von rund einer Milliarde Webdokumenten in den nächsten Monaten aus. Viele dieser Dokus sind dem Tourismus, der Hotellerie und dem Gastgewerbe gewidmet. Ob nun Pizzakurier oder Luxussuite, ob Las Vegas oder einfach Hintertupfikon – das Internet bietet mehr Informationen, als eine Universalbuchhandlung je ins Regal stellen könnte.

Foto: Screenshot



«Yahoo» gilt als die beliebteste und schnellste Suchmaschine für den unbedarften Surfer, «Search.ch» ist empfehlenswert für rein schweizerische Sachgebiete.

WAS SERVIERT DER STARKOCH IN NEW YORK?

Wie navigiert man in dieser riesigen Datenflut erfolgreich? Finden statt Suchen – wie soll das gehen? Hotelname? Zum Löwen? Zum Bären? Aber klar doch: Mit Surftouren, die bei Suchmaschinen (neudeutsch «search-engines») beginnen. Oder etwa doch nicht?

Tatsächlich: Kluges Suchen im Internet beginnt nicht damit, dass man sich eine Suchhilfe auf den Browser holt und einfach mal loslegt, sondern mit einer Suchstrategie – besser: mit einem Notizzettel, auf den man zuerst einmal die wichtigsten Suchstichworte notiert – noch besser: möglichst schon samt einigen verwandten, übergeordneten und untergeordneten Begriffen. Zeit- und Denkaufwand für das Zurechtlegen einer Suchstrategie sind gut investiert: Wollen Sie nun wissen, was der Executive Chef im Hilton in New York auf seinem Menüplan hat? Oder was es im Wilden Mann in Aarwangen an türkischen Rezepten gibt?

GEZIELTE SUCHE GEGEN DAS HERUMIRREN

Eine gezielte Suche hilft, und sonst irren Sie, aber wie, von Site zu Site. Nicht wissend, meistens, wo Sie sich befinden und was da angeboten wird. Also ist Suchmaschinenhilfe angesagt…

Wer im Internet «sans avec» auf Suchtour geht, wird in aller Regel mit völlig unbrauchbaren Suchresultaten bestraft, und dies auch noch in überwältigenden Mengen. Alle Vorschläge absurfen? So lange, bis die richtige Website gefunden ist? Da hängts sogar Leuten mit Engelsgeduld aus - und die sind unter Internauten wohl so rar wie weisse Trüffel auf dem Aletschgletscher.

Mit der Suchstrategie, die ja im Grunde nichts anderes ist als Ausdruck dafür, dass man wenigstens schon mal weiss, wonach man überhaupt sucht, ist es aber immer noch nicht getan – denn: Im nächsten Schritt geht es darum, zuerst überhaupt mal zu wissen und zu entscheiden, mit welcher «search-engine» oder mit welchem Verzeichnisdienst die Suche beginnen soll – beides ist nämlich nicht das Gleiche. Und nach Rezepten, Zimmerpreisen oder gar Wellnessferien zu suchen, beginnt auch nicht mit «Hotel in Zermatt, Wellness oder was auch immer» – das braucht eine Anleitung.

KATALOGE ODER DIRECTORIES

Die Verzeichnisdienste werden auch «Kataloge» oder «directories» genannt, sind hierarchisch strukturierte Schlagwortkataloge, in denen sich nach Kategorien und Unterkategorien suchen lässt, selbstverständlich aber auch durch Eingabe von Stichworten.

Suchen Sie nach Köchen aus China, die willig sind, ihre geheimen Gewürzmischungen auch im Internet bekannt zu geben, so reicht es nicht aus, einfach «China» und «Koch» und «Rezept» einzugeben.

Yahoo beispielsweise, Pionier und Spitzenreiter unter den Verzeichnisdiensten, gliedert seine Eingangsseite in vierzehn Hauptkategorien von «Bildung & Ausbildung» bis «Unterhaltung», und da finden sich auch Hotels und unter den Hotels die Speisen und wer einen Volltreffer verbuchen kann, kriegt auch sein Lieblingsrezept per Internet serviert.

Zu jeder Hauptkategorie werden mehrere Unterkategorien angeboten, von denen aus sich Surfer – hoffentlich anhand einer Suchstrategie – Begriff um Begriff, Suchschritt um Suchschritt zu seiner Fundstelle vortasten können. Empfehlenswerte, weil rasch Resultate bringende Suchmethode für Einsteiger – aber auch für routinierte Surfer.

Wie geht man vor?

So arbeiten «search-engines» : Ein kleines Stück Suchsoftware, neudeutsch «spider» (Spinne), «robot» (Roboter) oder «crawler» (Krabbler) genannt, zieht von der «engine» ausgeschickt unablässig durchs Netz, besucht eine Website nach der anderen, wertet deren Inhalte und Links aus und schickt seine Auswertungen an die «search-engine» zurück. Hier nun landet die Auswertung in einer Datenbank, genannt «Index». Surferanfragen an die Suchmaschine werden von der Abfragesoftware, genannt «query interface», an diesen Index - den Sie sich am besten als dynamische Datenbank von kolossalen Ausmassen vorstellen - weiter geleitet, wo nun nach passenden Fundstellen bzw. Übereinstimmungen mit der Surferanfrage gesucht wird. Alle Fundstellen werden anschliessend als Auswahlliste an den Browser des Anfragers übermittelt. Empfehlenswert für Surfer, die gelernt haben, griffige Suchstrategien zu entwerfen und Suchanfragen durch möglichst virtuosen Umgang mit logisch verknüpften Suchbegriffen Schritt um Schritt einzugrenzen.

META-SUCHMASCHINEN / Das Internet wie ein Profi nutzen? Wer einige Suchregeln intus hat und die Möglichkeiten der «Supersuchmaschinen» nutzt, verbessert seine Trefferquote markant. **PETER DOEBERL**

Virtuos mit «and», «or» und «not» umgehen

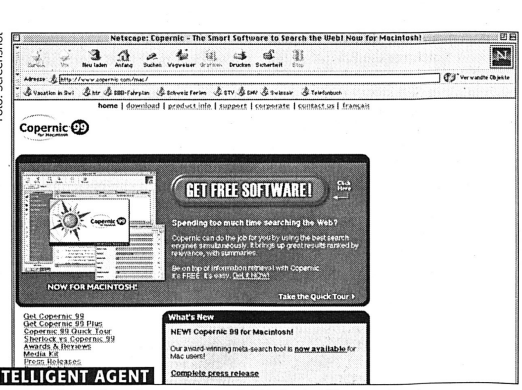
Für komplexere Recherchen im Internet eignen sich Meta-Suchmaschinen, die Anfragen an mehrere andere Suchmaschinen weiter leiten. Beispiele dafür gibt es viele, etwa: www.metacrawler.com (in Englisch) und www.apollo7.de (in Deutsch). Apollo7 sucht standardmässig zehn search-engines von Nathan bis Dino-Online ab, weitere Optionen wie «Business» oder «Hotel» lassen sich individuell aktivieren.

Des Autors liebste Meta-Suchmaschine heisst «Copernic» – ein intelligenter Agent mit voller Integration in den Microsoft Internet Explorer. «Copernic» lässt sich gratis bei www.copernic.com herunterladen. Grösster Vorteil: Resultate von Copernic-Recherchen bleiben lokal archiviert und lassen sich jederzeit aktualisieren und verfeinern. Sie haben also alle Rezepte immer auf dem PC – passen Sie auf und machen sie ein Backup oder drucken Sie alles aus.

Suchmaschinen wie die mit Altavista-Technologie (www.altavista.com) betriebene «engine» www.sear.ch bieten Möglichkeiten zur sogenannten «erweiterten Suche», mit der sich rascher genaue Ergebnisse erzielen lassen – allerdings nur, wenn bestimmte Syntaxregeln genau befolgt werden. Für den Einstieg in die Materie empfehlen wir, den ausgezeichneten Hilfetext bei www.sear.ch/help_d.htm genau zu studieren – und dann mit Spass an der Sache anzuwenden.

Um Virtuosität im Umgang mit Verzeichnisdiensten und Suchmaschinen aufzubauen, um also wie ein Profi im Web zu navigieren, lohnt es sich allemal, von Zeit zu Zeit seine Lieblingssuchmaschine oder sein meist benütztes Verzeichnis nach Weblinks für weitere Suchmaschinen und Verzeichnisse zu fragen.

Foto: Screenshot



Die Metasuchmaschine Copernic ist zugleich ein «intelligenter Agent»: Resultate bleiben lokal archiviert und lassen sich jederzeit verfeinern.

GLOBALE ABFRAGE RISKIEREN

Spannend wird die Sache für den, der dafür hin und wieder auch eine globale Abfrage bei einem Metasearcher riskiert – ja: «riskiert», denn die Menge der Resultate wird überwältigend hoch ausfallen. Der noch wenig navigationserfahrene Surfer wird ausserdem erfreut feststellen, dass es neben den grossen «searchern» wie den im Artikel erwähnten, beispielsweise www.lycos.com, www.hotbot.com oder dem US-Metasearcher www.thebighub.com, eine eindrückliche Reihe von Spezialisten gibt.

Die wichtigsten Befehle

Operator	Symbol	Aktion
AND	&	Suche von Webdokumenten, die alle Wörter oder Phrasen (in Anführungszeichen gesetzte Wortgruppen, z.B. «persönliche Regeln») der Suchanfrage enthalten – Beispiel: apfel AND torte
OR	|	Suche von Webdokumenten, die mindestens eines der angegebenen Wörter bzw. Phrasen enthalten – Beispiel: (apfel OR birne) AND (torte OR kuchen)
NOT	!	Schliesst Webdokumente aus, die das angegebene Wort bzw. Phrase enthalten – Beispiel: beeren AND (NOT himbeer)
NEAR	~	Suche von Webdokumenten, welche die Suchwörter oder -phrasen innerhalb von max. zehn Wörtern enthalten – Beispiel: wine NEAR nappa

DOE

WEITERBILDUNG / Arbeitnehmer und Arbeitgeber haben unterschiedliche Weiterbildungs-Bedürfnisse. Doch der Schein trügt. Eine Umfrage unter drei Branchenorganisationen, die zwar nicht repräsentativ ist, lässt interessante Schlüsse zu. **THOMAS VASZARY**

Andere Wege, gleiches Ziel: Kompetenz

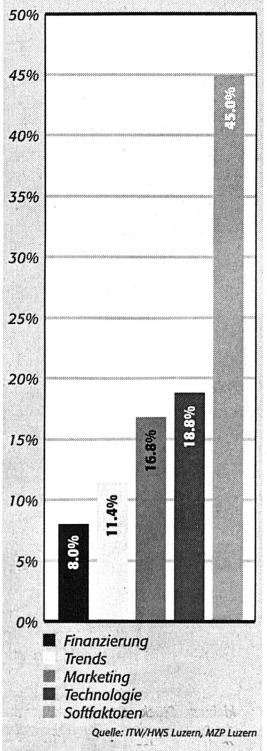
Fachleute aus Tourismus, Hotellerie und Gastronomie haben klare Vorstellungen, wo die Schwerpunkte ihrer persönlichen Weiterbildung liegen sollte. Denn den Sozialkompetenzen wie Kommunikations- und Motivationsfähigkeit sowie der Führungskompetenz und Konfliktlösungsfähigkeit werden grosse Bedeutung beigemessen. Weniger wichtig beurteilten die Befragten Fachkompetenzen wie Fremdsprachen- und EDV-Kenntnisse und Methodenkompetenz wie analytisches Denken. Ein erster Blick auf die Umfrageergebnisse der Befragten der Verbände HSMAI Chapter Switzerland (Hospitality Sales and Marketing Association International), FBMA Chapter Switzerland (Food and Beverage Mangement Association) und Berufsverband Hotelempfang (früher SHEV) lässt durchaus eine Diskrepanz zwischen den Wünschen der Arbeitnehmer und jenen der Arbeitgeber erscheinen. So ist den Mitarbeitern in ihrer persönlichen Einschätzung die Sozialkompetenz «sehr wichtig», während bei den Unternehmen Führung, Verkauf und Kommunikation dominieren. Ein zweiter Blick lässt jedoch den Schluss zu, dass die Ziele von Mitarbeitern und Unternehmen soweit nicht auseinanderliegen, wie dies anfänglich aussehen mag. Der Weg zum Ziel ist nicht der gleiche, das Ziel hingegen weitgehend schon. So strebt der Mitarbeiter mehr soziale Kompetenz an, um letztlich im Unternehmen besser führen, verkaufen und kommunizieren zu können. Oder anders ausgedrückt: Will das Unternehmen qualifiziertere und kommunikativere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Führungsetagen und im Verkauf, muss das Unternehmen die sozialen Kompetenzen seiner Leute fördern.

Foto: Archiv

KLARE ZIELE

Die Sozialkompetenzen sowie die Fähigkeiten zur Motivation und zur Kommunikation, die Führungskompetenz und die Fähigkeit zur Konfliktlösung sind für die Fachleute aus der Branche die wichtigsten Lernziele der Weiterbildung.

Zukunftsthemen in der Weiterbildung



Quelle: ITW/HWS Luzern, MZP Luzern

Softfaktoren

Kommunikation/ Kommunikationstechniken	29,9%
Erfolgreiche Mitarbeiterführung	17,9%
Persönlichkeitsbildung, Auftreten	10,5%
Motivation, Motivationstechniken	9,0%
Rhetorik	7,5%
Gedächtnis- und Mentaltraining, Anti-Stress	6,0%
Teambildung, Teamoptimierung	6,0%
Sprachen	4,5%
Sozialkompetenz	3,0%
Human Ressources	3,0%
Zeitmanagement	3,0%

(Mehrfachnennungen möglich)

Technologie

EDV, Internet, Informatik	60,7%
Informationstechnologie, Neue Technologien	10,7%
E-Commerce	7,1%
Präsentationsgestaltung, Design	7,1%
Computerkurse	7,1%
Website-Gestaltung	3,6%
Software für Hotellerie	3,6%

(Mehrfachnennungen möglich)

Marketing

Marketing, Marktforschung	56,0%
Verkaufsgespräche, Verkaufsförderung	24,0%
Gästebindung, Gästebetreuung	8,0%
Werbung	4,0%
Brand Marketing	4,0%
Public Relations	4,0%

(Mehrfachnennungen möglich)

Trendforschung

Trends, Trendforschung	52,9%
Konsumverhalten, Marktentwicklung	35,3%
Wirtschaftsthemen	5,9%
Alles Neue	5,9%

(Mehrfachnennungen möglich)

Finanzierung

Finanzen, Finanzpolitik, Finanzmanagement	66,7%
Kennzahlen, Steuern	16,7%
Yield Management, Budgetierung	16,7%

(Mehrfachnennungen möglich)

WEITERBILDUNG: VIELE HABEN KEIN KONZEPT

Doch: Wer soll das bezahlen? Fast 50% der Befragten geben für ihre persönliche Weiterbildung bis zu 250 Franken pro Tag aus. Immerhin noch 33% geben zwischen 250 und 500 Franken pro Tag aus. Bei den Unternehmen investieren 40% zwischen 250 und 500 Franken pro Schulungstag in die Weiterbildung ihrer Mitarbeiter.

Verfolgen die Mitarbeiter bei der persönlichen Weiterbildung eher eine preiswerte Variante, so funktionieren jene 57% der Unternehmen, die auf Weiterbildung Wert legen nach dem Motto wenn schon, denn schon. 37,8% der 45 Unternehmen finanzieren die Weiterbildungsmassnahmen, in 24,4% aller Fälle stelle der Arbeitgeber die Zeit zur Verfügung, bei 11,5% gibt es spezielle Regelungen wie Beiträge oder Stunden pro Jahr, und bei je 6,7% stellt der Mitarbeiter die Zeit zur Verfügung oder hat eine individuelle Abmachung ausgehandelt. Ganze 35,3% der Befragten konnten oder wollten keine Gründe nennen für das Nichtvorhandensein von betrieblichen Weiterbildungsregelungen. Jörg Neumann von Mäder, Zanetti und Partner: »Es ist doch erschreckend, wie stark in diesem Dienstleistungsunternehmen der Mangel an organisierter Weiterbildung offensichtlich ist.»

HUMAN RESOURCES: TIEFER STELLENWERT

Die Entscheidungen über Weiterbildung treffen zu 60,8% die Geschäftsleitung, zu 18,6% die Abteilungsleiter, nur gerade zu 10,3% die Personalabteilung und zu 10,3% der direkte Vorgesetzte. 20% der Entscheide fallen aufgrund von Kombinationen. «Wer gute Mitarbeiter will, muss etwas dafür tun. In diesem Sinne ist die geringe Entscheidungsbefugnis der Personalabteilungen sehr problematisch. Es zeigt auf, dass der Bereich Human Ressources bis heute keinen hohen Stellenwert erlangt hat. Von der Rekrutierung bis zur Entwicklung der Mitarbeiter sind gerade in touristischen Betrieben klare Vorgehensweisen nötig», sagt Jörg Neumann. Bietet der Verband der Befragten Weiterbildungsmassnahmen an, werden hohe Anforderungen an die Durchführung gestellt und Vergünstigungen sowie Empfehlungen erwartet. HSMAI, FBMA und auch der Berufsverband Hotelempfang haben dies erkannt und bieten mehr bedürfnisgerechte Kurse für ihre Mitglieder an.

KONKRETE ZIELE, KLARER NUTZEN

Trotz allem wird das Selbststudium rege genutzt (55,9%): Bücher und Fachliteratur dominierten mit 44,2% vor Lerngruppen mit 24,4% und CD-Rom mit 22,1%. Noch wenig genutzt werden Internet-Fernseminare mit 9,3%. Trotz Internetboom dürften der direkte Kontakt und der Tappetenwechsel bei der Weiterbildung wichtig bleiben. Wer sich vor die Frage gestellt sieht, zwischen interner oder externer Schulung oder Selbststudium zu entscheiden, für den gilt laut Jörg Neumann mehr den je: Das eine tun, das andere nicht lassen und beides konsequent. Folgende Themen sind für Weiterbildungsveranstaltungen wichtig: Kommunikation und Kommunikationstechniken, Führung, Persönlichkeitsbildung und Motivation, EDV, Informationstechnologie und Internet, Marketing und Verkauf, Trends und Marktentwicklung sowie Finanzmanagement. Studienkoordinatorin Ines Fischer vom Institut für Tourismuswirtschaft (ITW) an der Fachhochschule Zentralschweiz, fasst das Anforderungsprofil eines Weiterbildungsanlasses in einem Satz zusammen: «Die Befragten wünschen einen modularen, kombinierbaren Aufbau, flexible Zeitenregelungen, kompetente Fachreferenten, aktuelle und spezifische Themenstellungen, individuelle und qualtitativ hochwertige Programme und einen gezielten Erfahrungsaustausch mit anderen Branchen.» Dabei seien natürlich auch hohe Anforderungen an den Referenten gestellt, betont Ines Fischer.

Umfrage bei drei Fachverbänden

Die schriftliche Befragung wurde stichprobenartig unter 800 der insgesamt 1220 Mitgliedern der Verbände HSMAI Chapter Switzerland (Hospitality Sales and Marketing Association International), FBMA Chapter Switzerland (Food and Beverage Management Association) und Berufsverband Hotelempfang (vormals SHEV) durchgeführt (HSMAI 240, FBMA 180, SHEV 800). Das Durchschnittsalter liegt bei 35 Jahren. 68,8% sind Männer, 31,2% Frauen. 71% besitzen einen Lehrabschluss, 14,5% verfügen über einen Maturaabschluss oder einen Hochschulabschluss. 73,2% haben an einer Hotelfachschule studiert, 3,6% sind Marketingplaner, 1,8% absolvierten den Tourismusexpertenkurs 3,6% verfügen über Abschlüsse wie Controller, MBA, Tourismusfachschule, Fachhochschule, HWV, HTL oder Verkaufsleiter. 40,5% der Umfrage-Teilnehmer arbeiten in der Direktion oder Geschäftsleitung ihres Unternehmens. 15,2% sind im Bereich Front/Service tätig, 12,7% im Marketing und Verkauf, 8,9% im F&B, 2,5% im Spitalbereich und Operation sowie 1,3% in Beratung, Schulung, Call Center, Veranstaltern sowie Event-Agenturen. Die Rücklaufquote von 10% (80 Fragebögen) war vor allem bei den Mitgliedern des Berufsverbandes Hotelempfang gering (HSMAI 15,9%, FBMA 21,1%, SHEV 1,1%). Die Umfrage ist daher nicht repräsentativ. Dennoch können die Ergebnisse als relevant eingestuft werden. Durchgeführt wurde die Umfrage von Maeder, Zanetti und Partner Luzern. VY

Erfahrungen mit Weiterbildung

93,6% der Befragten besitzen Erfahrung mit beruflicher Weiterbildung. 84,9% haben Erfahrung mit persönlicher Weiterbildung.

Bei den Nennungen der letzten Ausbildung dominierten das Unternehmerseminar des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) mit 11,8%, die Hotelfachschulen (7,9%), die Cornell Universität in den USA (5,3%), die Barfachschulen, Wirtefachprüfungen, Kaderkurse und Verkaufsleiterausbildungen mit je 2,6%.

Konkret genannte Weiterbildungsthemen sind Verkauf (24,1%), EDV (17,7%), Persönlichkeitstraining- und -entwicklung (13,9%), Marketing und Marketingplanung (10,1%), Sprachen (7,6%), Qualität und Qualitätscoaches (7,6%), Führung (6,3%), Teamarbeit und Teambildung (5,1%), Weinseminar (5,1%) sowie Tagungen und Vorträge (2,5%).

Die Befragten nehmen sich für ihre Weiterbildung mehrheitlich zwischen 3 und 5 Tage Zeit. 50% investieren 6 Tage und mehr, 20% sogar mehr als 10 Tage. Der optimale Zeitpunkt ist überraschenderweise Samstag (20,3%) und Sonntag (16,9%) sowie Montag (16,9%) und Dienstag (15,3%), gefolgt von Donnerstag (11,9%), Mittwoch (10,2%) und Freitag (8,5%). Die bevorzugten Monate sind Januar (14,5%), März (12,1%), Februar, November und Dezember (10,8%), Juli und August (9,6%), Oktober (7,2%), April (6,0%), Mai und Juni (3,6%), und September (1,2%). VY

Ab 6. April 2000

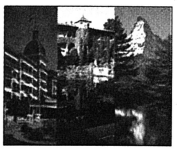
sehen Sie mehr Lachs.
Und noch mehr Inhalt.

Die hotel+tourismus revue serviert Ihnen ab 6. April noch mehr redaktionelle Inhalte und bietet Ihnen noch mehr Service. So wird die stellen revue neu auf lachsfarbiges Papier gedruckt – was die Beachtung Ihrer Stelleninserate erhöht – und

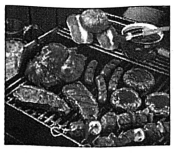
Gastronomie/Technik erhält einen eigenen, mehrseitigen Bund. Das macht das Fünf-Bund-Konzept der hotel+tourismus revue komplett. Oder kurzum gesagt: Sie erhalten fürs gleiche Geld einfach mehr.

1. Bund: Front, Aktuell, Themen
2. Bund: Tourismus, Hotellerie
3. Bund: Gastronomie, Technik, Marktnotizen
4. Bund: Cahier français
5. Bund: stellen revue

inklusive stellen revue



BERICHTSJAHR 99 / Victoria-Jungfrau, Giardino Ascona und Seiler Hotels Zermatt: Ein Vergleich der Geschäftsberichte. **SEITE 11**



FLEISCH / Eine sinnvolle Deklaration ist unbestritten. Doch allen Interessen gerecht zu werden, ist nicht einfach. **SEITE 15**

htr

TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK

hotel+tourismus revue

SCHWEIZ TOURISMUS / Neues Partnermarketing-Modell

Intensiver zusammenarbeiten

Über das neue Partnermarketing-Modell informierte Eva Brechtbühl, Leiterin Partnermarketing bei Schweiz Tourismus die VSTD-Mitglieder anschliessend an die Generalversammlung. Mehrwert schaffen für den Gast, für die Branche und für die Mitarbeiter: Das sind Ziele des neuen Partnermarketing-Modells von ST. «Wir möchten intensiver und transparenter mit unseren Partnern arbeiten», so Eva Brechtbühl. ST sei dafür offen und willens, versichert sie.

Ein grosses Anliegen ist ST zudem «leadership trough quality». Konkret: die Weiterentwicklung des Qualitätsgütesiegels für den Schweizer Tourismus. In eineinhalb bis zwei Jahren werde die 3. Stufe, das Total Quality Management lanciert.

MÄRKTE UND KUNDEN FOKUSSIEREN

Schweiz Tourismus entwickle sich von der Informationsvermittlungshin zur professionellen teamorientierten Marketing & Sales-Organisation. «Jetzt geht es mehr und mehr um den Verkauf der Produkte», sagt Eva Brechtbühl. ST wolle sich die entsprechende Fachkompetenz zulegen.

Das Key-account-Management konzentriere sich nicht mehr nur auf TOs sondern neu auch auf Freizeitorganisationen. Denn dort seien die zukünftigen Gäste zu finden. Stellte ST bis jetzt die Produkte in den Vordergrund, will sie jetzt Märkte und Kunden fokussieren. Das erfordert auch ST-interne Massnahmen: Neu wird beispielsweise die gesamte Kommunikation in einem Team zusammengefasst.

Das Marketingkooperationenmodell, das am Schweizer Ferientag vorgestellt wird, wird neu in vier Stufen aufgegliedert und somit übersichtlicher und transparenter. *CK*

KURZ UND BÜNDIG

Hotelplan. Beim Jahresabschluss 98/99 der Hotelplan Gruppe (htr-Ausgabe Nr. 12) hat sich ein Fehler eingeschlichen. Der Betriebsgewinn des Konzerns (EBIT) hat sich um 26% auf 44,9 Mio. Franken verbessert und nicht wie fälschlicherweise gemeldet verschlechtert. Der Konzerngewinn von 34,8 Mio. Franken stellt einen neuen Rekord dar. Die Steigerung gegenüber dem Vorjahr beträgt 22,9%. *FM*

VERBAND SCHWEIZER TOURISMUSDIREKTOREN / Die abgeänderten Statuten erlauben den Beitritt auch Incoming-Touristikern, die nicht in einem Tourismusbüro tätig sind. **CHRISTINE KÜNZLER**

Der Verband öffnet sich

«Damit wir zeitgemässer sind», begründet Eddy Peter, Präsident des Verbands Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD), die erweiterten Aufnahmekriterien für die Kategorie assoziierte Mitglieder. An der Generalversammlung in Freiburg präsentierte er die abgeänderten Statuten. Neu werden in der Kategorie assoziierte Mitglieder auch Kaderleute aufgenommen, die gemäss VSTD-Modellarbeitsvertrag in einer Tourismus-, Marketing-, Verkaufsorganisation oder einem touristischen Transportunternehmen international tätig sind. Ziel dieser Organisationen und dieser Unternehmen muss die Förderung des Incoming-Tourismus sein. Bis anhin war die Aufnahme in diese Kategorie nur Kadermitgliedern in Tourismusbüros vorbehalten. Die assoziierten Mitglieder bezahlen die gleichen Mitgliederbeiträge, haben die gleichen Pflichten und weitgehend gleichen Rechte wie die Aktiv-Mitglieder. Ausnahme: Sie dürfen nicht in den Vorstand gewählt werden und haben kein Wahl- und Stimmrecht. Glück für Heidiland-Direktor Urs Kamber, der nach Lech wechselt: Neu werden nämlich auch assoziierte Mitglieder aus dem grenznahen Ausland aufgenommen.

Leicht anders gewichtet hat der VSTD auch die Aufnahmekriterien für die Aktivmitglieder. Zudem wird der Status Kandidat abgeschafft, und der Vorstand darf Aufnahmegesuche künftig ohne Begründung ablehnen. Im letzten Vereinsjahr beispielsweise hatte er zwei abgelehnt: Beide Bewerber scheiterten an ihrem Vertrag. Der eine Bewerber legte sein Gehalt nicht offen, denn das muss einer Mindesthöhe entsprechen. Der zweite hatte gar keinen Vertrag abgeschlossen.

Ein VSTD-Mitglied muss innerhalb dreier Kalenderjahre an mindestens einer Generalversammlung und einem Managementkurs teilnehmen. Neu gilt diese Vorschrift nicht mehr für Mitglieder, die älter als 58 Jahre oder länger als 20 Jahre im Verband sind.

MODELLARBEITSVERTRAG WIRD ÜBERARBEITET

Die unstabile berufliche Situation für die Tourismusdirektoren veranlasst den VSTD, den Modellarbeitsvertrag zu überarbeiten. «Das Klima wird immer hitziger, das Karussell dreht sich immer schneller», beschreibt Peter die Situation auf dem Arbeitsmarkt. Er spricht von einer «besorgniserregenden» Lage: «Von den Tourismusdirektoren, die nachrücken, wechseln einige schon nach wenigen Monaten wieder – oder sie werden ausgewechselt.» Der Einfluss des Tourismusdirektors und sein Ansehen könnten Schaden nehmen, befürchtet er. Nun soll der Kündigungsschutz verbessert werden, mit dem Ziel, «die Vorstände zu zwingen, dass sie bei der Einstellung und bei der Entlassung mit weniger Tempo und mehr Überlegung vorgehen.» Der VSTD lässt aber die Vorstände der Tourismusbüros nicht im Regen stehen: Er wird ein Anforderungsprofil für Tourismusdirektorinnen und –direktoren erarbeiten. Das soll den Personalentscheid erleichtern.

DIE KV-REFORM WIRD VORANGETRIEBEN

Ein wichtiges Thema ist für den Verband auch die KV-Reform. Zusammen mit Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands, setzt er sich für eine Interessengemeinschaft Tourismus und Verkehr ein. Denn die SAir Group, die SBB, der Verband öffentlicher Verkehr, Gastrosuisse und der Schweizer Hotelier-Verein stellen mit den Tourismusbüros zusammen jährlich rund 1000 Lehrlinge. Das bedeutet eine entsprechend gewichtigere Einflussnahme auf die Reform, die voraussichtlich bis 2003 umgesetzt werden soll. Hauptsächlich geht es darum, im neuen Modelllehrgang den Branchenteil zusammenzufassen.

VIER NEUE ASSOZIIERTE MITGLIEDER

41 Mutationen hatte der Verband im letzten Jahr vorzunehmen. «Wohl ein Ausruck der Branche», vermutet Eddy Peter. Weil Urs Kamber vom «Heidiland ins Haiderland» (Zitat eines VSTD–Mitglieds) zieht, muss er seinen Platz im Vorstand räumen. An seine Stelle tritt Edith Strub, die Tourismusdirektorin von Zürich. Ebenfalls ausgeschieden ist der Berner Oberland Tourismus Direktor Hannes Imboden: Er wurde zum Präsidenten der Regionaldirektoren-Konferenz (RDK) gewählt. Sein Nachfolger ist Olivier Federspiel, Direktor von Graubünden Ferien. Zu neuen Ehren kam auch Walter Rösli, der ehemalige Berner Tourismusdirektor: Er wurde 1999 zum Obmann der VSTD-Senioren bestimmt.

Zurzeit zählt der VSTD 190 Mitglieder. Vier davon sind assoziierte Mitglieder der neuen Kategorie.

Bereits sind Daten und Orte der nächsten VSTD Seminare und Generalversammlungen bekannt: Das nächste Seminar zum Thema Finanzierung der Verkehrsbüros findet vom 1. bis 3. November 2000 in Martigny statt. Die GV 2001 wird am 22. und 23. März in Solothurn durchgeführt, das Seminar findet vom 31. Oktober bis 2. November 2001 in Zurzach statt. Zur GV 2002 wird Urs Kamber nach Lech einladen. *Siehe auch französischer Teil Seite 1,5,6*

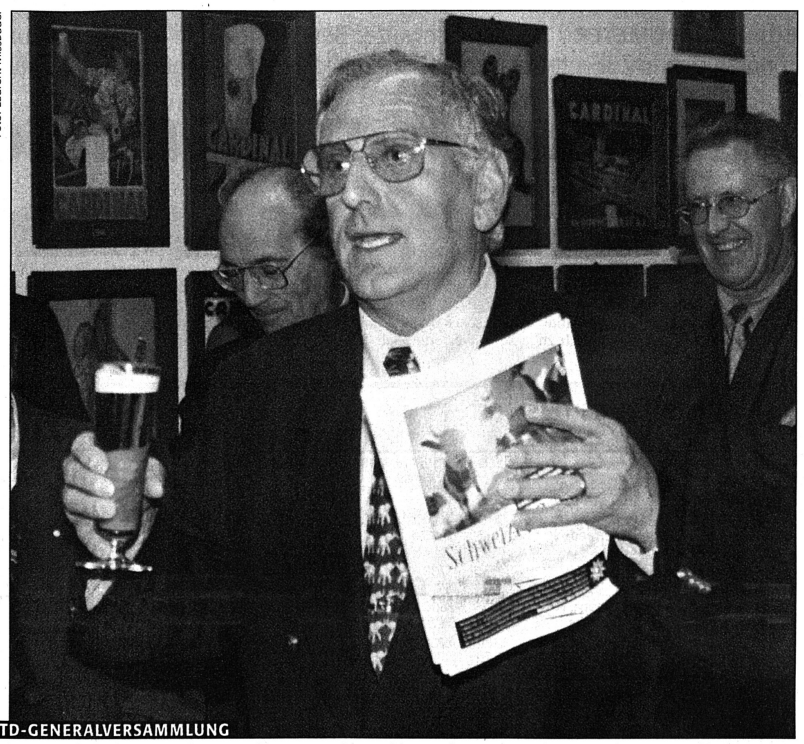


Foto: Laurent Missbauer

VSTD-GENERALVERSAMMLUNG

Was hier Bierseeligkeit vermuten lässt, täuscht: VSTD-Präsident Eddy Peter hat an der GV bewiesen, dass er einen klaren Kopf

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

Gewinnen Sie mit Kompetenz

Vermieten Sie unsere Grossbild-Projektoren

Ihre Vorteile
- Keine Investitionen
- Attraktiver Mehrverdienst
- Zufriedene Gäste

rgbp Audio. Video. Kommunikationstechnik.
Tel. 01 722 55 55
www.rgbp.ch
Böhnirainstrasse 13
CH-8800 Thalwil

TASKI procarpet 120

So einfach kann Teppichpflege sein!

DiverseyLever
DiverseyLever AG, 9542 Münchwilen
Tel. 071/969 27 27, www.diverseylever.ch

STARKER AUFTRITT MIT STARKEN MARKEN.

Scana Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf
Tel. 01 870 83 00 Fax 01 870 83 01
www.scana.ch e-mail: info@scana.ch

SCH SGH SCA
Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
Ihr kompetenter Partner für
- *Finanzierung*
- *Beratung*
- *Wirtschaftsprüfung*

in der Hotellerie, jetzt auch auf dem Internet für Sie da:
http://www.sgh.ch
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
120744/81558

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

AIR ENGIADINA / Kontrolliertes Wachstum

Airline baut Destinationen aus

Im Code-Share übernimmt die KLM alps/Air Engiadina von der Crossair die beiden Destinationen Marseille und Toulouse von Genf aus. Das ist das erste Mal, dass die beiden Airlines auf zwei Routen so eng zusammenarbeiten. Mit der Übernahme dieser beiden Flüge untermauert die Geschäftsleitung der Air Engiadina die strategische Ausrichtung einer vertieften Zusammenarbeit im Hinblick auf die Stärkung der Genfer Drehscheibe. Die Regionalfluggesellschaft möchte in der Westschweiz Fuss fassen.

Nach erfolgter Sanierung der KLM alps/Air Engiadina richtet das Management seine Aufmerksamkeit jetzt auf ein kontrolliertes Wachstum der Gesellschaft. Um im Jahr 2001 schwarze Zahlen zu schreiben, sei ein gezielter Ausbau der Flugverbindungen und die Finanzierung von weiteren Fluggeräten notwendig. Dabei soll der Sommerflugplan ab Bern-Belp und Genf verdichtet werden. Allenfalls mit einer neuen Flotte. Neu fliegt die Airline viermal wöchentlich Bern-Wien; auch werden ab Bern die Feriendestinationen Elba, Palma di Mallorca sowie Reus und Arbatax di Tortoli als saisonale Linienverbindungen sowie Neapel, Figari und Calvi als Charterdestinationen geführt. *FM*

Forum verschoben

Chur. Das Tourismusforum «Erfolg und was steht dahinter?», das am 3. und 4. April in Chur hätte stattfinden sollen, ist auf den Herbst/Winter verschoben worden (vergl. htr. Nr. 12 vom 23.3.2000).

Laut einer Mitteilung des Organisators, Roland Zegg, Besitzer von Grischconsulta, hätte ein grosser Teil der Stammkunden infolge Terminkollisionen nicht teilnehmen können. Das neue Datum ist noch nicht bekannt. CK

REISEMARKT / Beteiligung von 49%

Kuoni steigt bei TUI ein

Im Schweizer Reisemarkt werden die Karten neu gemischt. Branchenleader Kuoni kooperiert mit ITV, der Nummer drei im Markt. Wie die Kuoni Reisen Holding AG bekanntgab, hat sie rückwirkend auf den 1. Oktober 1999 eine Minderheitsbeteiligung von 49% an TUI Suisse übernommen. Der Kauf muss noch von den Schweizer Wettbewerbsbehörden genehmigt werden. Das Reiseunternehmen ITV war im Oktober 1997 aus der Fusion von Imholz (Jelmoli), Vögele Reisen und TUI Schweiz entstanden. Durch den Ausstieg von Jelmoli und Vögele im Juni 1999 war TUI Schweiz alleinige Besitzerin von ITV geworden. Gleichzeitig einigten sich Kuoni und ITV auf eine nähere Zusammenarbeit und vereinbarten als Option die nun vollzogene Minderheitsbeteiligung. Auch auf anderen Märkten expandiert der Reiseunternehmer. *FM*

BÖRSENBAROMETER / Bei den Schweizer Bergbahnen sind nur wenige Kursveränderungen feststellbar. Herauskristallisieren könnten sich in Zukunft Bergbahnfusionen in ganzen Regionen. **MEINRAD G. SCHNELLMANN***

Mit Bahn-Fusionen in die Zukunft?

Obwohl der Index der Schweizer Bergbahnen in der vergangenen Berichtsperiode von 97,4 auf 95,6 erneut zurückglitt, sind wenig Kursveränderungen zu beobachten. Die Äusserung der französischen Tourismuskette, die an den Zermatter Bergbahnen Interesse bekundet, hat schweizerisch zu grossen Diskussionen Anlass gegeben. Gesamtschweizerisch sind Überlegungen anzustellen, ob in den nächsten Jahren nicht Fusionen ganzer Regionen vollzogen werden, die entsprechend so interessant werden, dass auch ausländisches Kapital und grössere Finanzinvestoren sich für diese neuen Gebilde interessieren und so auch zu mehr Eigenkapital kommen werden.

→ Die **LSB Corviglia-Piz Nair, St. Moritz** führt eine Kapitalerhöhung durch, die ihr Aktienkapital verdoppelt und neu auf 2 Mio. Fr. ansetzt. 2000 Inhaberaktien werden zum Nominalwert von Fr. 500.– ausgegeben, wobei der Emissionsbetrag bei Fr. 1500.– liegt. Nicht ausgeübte Bezugsrechte stehen zur Verfügung des Verwaltungsrates. Die Gesellschaft, deren Aktien nur sporadisch gehandelt werden und zwischen 1700 Fr. und 1800 Fr. liegen, weisen eine unveränderte Dividende von 5% auf.

↗ Ebenfalls eine gleiche Dividende wurde bei den **Celeriner Bergbahnen AG** bekannt gegeben, die 15 Fr. pro Aktie ausschütten. Bei einem bezahlten Kurs von 550 Fr. rentieren die Papiere 2,7%. Der Handel ist jedoch klein, wobei heute das Angebot eher überwiegt.

↘ Eine geringe Nachfrage weisen die Papiere der **Corvatsch-Bahnen** auf, die wieder von Geld- auf Briefkurse gewechselt haben, wobei nur einige 100 Stücke gehandelt worden sind. Derzeit liegt die Nachfrage bei 675 Fr. und bei 720 Fr. werden Titel wieder offeriert.

↗ Nicht zu vergessen sind auf dem heutigem Niveau von rund 700 Fr. die **BET Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG**, die am 14. April 2000 eine 10%-ige Dividende ausschütten und somit eine 3,5%-ige Rendite ergeben. Eine gute Bodenbildung des Kurses scheint sich anzubahnen.

→ Wie kürzlich die **Pilatusbahngesellschaft, Alpnach** mitteilte, wird sie die Tochtergesellschaft Krienseregbahn vollumfänglich übernehmen. Die Pilatusbahnwerte werden bei 450 Fr. gehandelt, und mit 1750 Fr. wurden Krienseregbahn-Aktien aus dem Markt genommen. Für die Abgeltung der Krienseregbahn-Aktionäre wird eine geringe Kapitalerhöhung bei den Pilatusbahnen notwendig. Seit Jahren wird eine 17%-ige Dividende auf dem Nominaltitel ausbezahlt. Die Grossinvestitionen können demnächst abgeschlossen werden, und es darf in den nächsten Jahren mit einer guten Konsolidierung gerechnet werden.

*Meinrad G. Schnellmann, Geschäftsleitung Luzerner Regiobank AG, Luzern

Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT GELD
Arosa Bergbahnen AG, N*	140	170	– 10
Weisse Arena	100	120	+ 5
Bergbahnen Disentis, I	1100	1200	
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	4	6	
Bergbahnen Unterwasser, I	575	–	
BET Engelberg–Titlis, I*	675	700	– 25
Davos–Parsenn AG, N*	295	315	
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N	2400	2600	
Furtschellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	145	175	+ 5
Gondelbahn Grindelwald-Männlichen, I	1100	1200	– 100
Hoch-Ybrig AG, I*	18	–	
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	–	450	
LSB Andermatt-Gemsstock, N/I	6	9	
LSB Celerina-Saluver, I*	425	550	– 25
LSB Fiesch-Eggishorn, I*	400	500	– 50
LSB Klosters-Gotschnagrat, N/I*	1325	–	
LSB Saas-Fee AG, N/I*	700	750	
LSB Samnaun AG, I	1500	–	
LSB Surlej–Silvaplana–Corv. AG, I*	650	720	– 50
LSB Wangs-Pizol, I*	–	350	
LSB Wengen-Männlichen, N	100	120	+ 30
Metschbahnen AG, Lenk, I	–	170	
Nändro-Bergbahnen AG, Savognin, I	110	120	
Pilatusbahngesellschaft Alpnach, Prior, I	420	460	
Rigi Bahn AG, Goldau, N	4.50	5	
Säntis-Schwebebahnen AG, Urnäsch, N	950	1050	
Schilthornbahn AG, Mürren, N	860	885	
Seilbahnen AG, Blatten, I	225	350	– 25
SGV Vierwaldstättersee Prior, N	80	120	– 10
Sportbahnen Bellwald	–	250	
Sportbahnen Danis AG, N/I	2000	2200	

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT GELD
Sportbahnen Pischa AG, N*	–	500	
Standseilbahn Zermatt-Sunegga AG, N/I	825	–	
Stätzerhorn AG, Churwalden, N	85	100	
Torrentbahnen AG, Leukerbad, I*	85	110	
Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen, N	7750	–	+ 350
Zürichsee-Schifffahrtsgesellschaft, I	100	110	
ÜBRIGE			
Bad Schinznach AG, Prior, N	1125	1225	
Dolder Hotel & Verwaltungs AG, Zürich, N	7500	8250	
Hotel Badrutt-Palace, St. Moritz, N	5000	–	
Hotel Bernina AG, Samedan, N/I	–	150	
Hotel Celerina, Cresta Palace, Celerina, I	450	–	
Hotel Schweizerhof AG, Bern «A», N	130	150	
KHE Konferenzhotel Egerkingen AG, I	500	520	
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	280	300	– 10
Kurhotel Lenkerhof AG, Lenk, N	5	–	
Kursaal Casino AG, Luzern, N	325	350	
Park Hotels Waldhaus AG, Flims, N	975	990	
Raststätte N2 Uri, I	3500	–	
Raststätte Werdenberg , Sevelen, I	2150	–	
Seiler Hotels Zermatt	430	–	
Thermalbad Zurzach AG, I	480	520	– 40
Schlussstand 15.3.2000			95.60 Punkte
Schlussstand Vorperiode (15.2.2000)			97.38 Punkte
Extremstände 1993/2000 Tiefst/Höchst			127.90/95.60

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

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

BÖRSENSPIEGEL / Bio-Tech- und High-Tech-Aktien brachten Kurssteigerungen. Eine Wiederentdeckung erlebten die Blue-Chips. Mehrheitlich schwach notierten die Aktien der Airlines. **WERNER LEIBACHER**

Blue-Chips werden wieder erwachen

Der März brachte an den Aktienbörsen zunächst keinen Wechsel: Bio-Tech- und High-Tech-Aktien brachten erneut sensationelle Kurssteigerungen. Die altbewährten Blue Chips- die bekannten Namen jedes Kursblattes – gaben weiter nach und drückten z. B. in der Schweiz den massgebenden Index auf ein Jahrestiefst.

Erst dann tauten die Börsen auf. Ebenso unerwartet, wie es vorher bei vielen Vertretern der sogenannten «New Economy» zu markanten Kursgewinnen gekommen war, wurden jetzt die Blue Chips auf Kosten der Tech-Werte wieder entdeckt. Innert Tagen hat sich die Börse gewandelt: Selbst eine weitere Zinserhöhung in den USA hat der wieder gestiegenen Zuversicht der Anleger nichts anhaben können. Im Gegenteil: Fast machte es den Anschein, dass die Börse jetzt wieder Fuss fassen kann und darum betont positiv reagiert hat.

Die konjunkturellen Voraussetzungen sind gerade in der Schweiz recht günstig: in zahlreichen Branchen besteht bereits wieder Arbeitskräftemangel. Dank des weiterhin eher schwachen Frankenkurses – er verhält sich weitgehend parallel zum Euro – sollte es auch im Tourismus zu einem guten Sommer kommen.

ZURÜCKHALTUNG BEI DEN AIRLINES

Uneinheitlich, aber mehrheitlich doch schwächer notierten die Aktien der Airlines. Der teuer gewordene Treibstoff macht vielen Fluggesellschaften zu schaffen: einerseits wegen der erheblich gestiegenen Kosten, anderseits wegen einer vermehrten Zurückhaltung vieler Kunden. Zwar notieren auf den Empfehlungslisten vieler Banken immer auch Luftverkehrsaktien – speziell diejenigen von **Lufthansa** und **SAirGroup**. Aber mit Ausnahme der Lufthansa reagierte kaum eine Aktie positiv. Einzig **British Airlines** konnten sich kräftig erholen, wohl als Reaktion auf den überraschenden Abgang des bisherigen Top-Managers und zudem von einem sehr tiefen Niveau aus. Bei **Crossair** hinterliessen die schlechteren Abschlusszahlen ebenfalls Folgen in den Kursen.

Eine gute Kursentwicklung hatten die Aktien von **Kuoni**. Der Titel rückte deutlich über 8000 Franken vor. Der Reisekonzern hatte weitere Initiativen in Skandinavien angekündigt. Etwas bessere Kurse hatten auch – trotz einer weiteren Veränderung in der Konzernleitung – **Mövenpick**: hier müssen weiter vorab die Restaurant-Betriebe auf Vordermann gebracht werden. Angezogen haben auch die Aktien **Feldschlösschen**. Hier zirkulieren wieder einmal Gerüchte über eine Beteiligung einer ausländischen Brauerei-Gruppe, wobei vor allem die dänische **Carlsberg** im Vordergrund von Mutmassungen steht.

Kräftig erholt haben sich **Walt Disney**. Das aber nicht, weil etwa die Vergnügungsparks oder das Filmgeschäft überraschend positive Zahlen bringen würden, sondern weil die Börse dem Titel erhebliche Internet-Phantasie zumisst. Umgekehrt muss **Coca-Cola** weiter leiden: die Aktie spürte besonders drastisch, dass sich viele Anleger (und vor allem Spekulanten) von Werten der «Old Economy» abgewendet und nur noch den Aktien der «New Economy» zugewendet haben. Aber vereinzelt massive Korrekturen bei Titeln mit den Attributen Bio und High-Tech zeigen auf, dass der Anleger hier sehr wachsam sein muss, wenn er nicht erhebliche Risiken auf sich nehmen will. Diese Mechanismen sind manchmal unberechenbar und lassen sich schwer einschätzen. Titel wie Coca-Cola und andere Blue Chips werden wieder erwachen und ihren Besitzern – wie früher – viel Freude bereiten.

MARKEN-CHAOS / Teures Geld fürs «Umbranden»

«Holiday-Inter-Forum»

Teurer Hotelmarken-Spass fürs Inter-Continental Frankfurt. Erst wurde das zweite Gebäude neben dem Grosshotel am Main auf die Vier-Sterne-Marke «Forum» umgebaut. Dann übernahm 1998 Bass die ganze Gruppe und nun wird wieder ein «Intercontinental» daraus, weil man die Marke «Forum» aufs Eis legen will. Man habe zuerst überlegt, ob aus dem Vier-Sterne-«Forum» vielleicht ein Holiday Inn oder eine seiner Unterversionen werden sollte. Und nun: Für nochmals rund 1,4 Mio. Fr. werden Lobby und die 301 Zimmer des gerade neuen «Forum» wieder «intercontinentalisiert». Das Haupthaus heisst dann «Mainflügel», das Nebengebäude – durch Tunnel verbunden – bekommt den tollen Namen «Stadtflügel». Der Umbau soll schrittweise erfolgen, um so das ex-«Forum» schrittweise dem Ambiente des «Mainflügels» anzupassen. *GU*

LOGIERNÄCHTE / Schwächer als Januar-Steigerung

Positiver Februar

Der im Januar 2000 festgestellte positive Frequenzverlauf mit 3,5% mehr Hotelübernachtungen setzte sich im Februar, wenn auch etwas abgeschwächt, fort: Gemäss dem Bundesamt für Statistik registrierten die Schweizer Hotelbetriebe 2,92 Mio. Übernachtungen: 57 000 oder 2% mehr als im Februar 1999. Die überwiegend guten Wintersportverhältnisse und das verbesserte Preis/Leistungsverhältnis sowie der schwache Schweizer Franken führten zum positiven Resultat.

Allerdings muss berücksichtigt werden, dass im Februar 1999 infolge enormer Schneefälle und Lawinenkatastrophen ein Logiernächteverlust von 1,7% gegenüber dem Februar 1998 registriert worden war. Inland und Ausland waren mit plus 1,9% bzw. plus 2% an der Steigerung des Februar 2000 beteiligt. *BfS/KJV*

MINOTEL / Der Prospekt wird zum Katalog

Rundreise ohne Koffer

Minotel, die mit 109 Mitgliedern grösste Hotelgruppe der Schweiz, macht aus ihrem «Schweizer Hotelführer» langsam einen Reisekatalog. Der Führer «2000» enthält ausser den Hotelangaben, gemäss den 12 touristischen Regionen gruppiert, auch «Das Velo-, Skating- und Wanderland Schweiz». Offeriert wird dabei eine ganze Palette von Rundreisen ohne Gepäck von Hotel zu Hotel. Ausserdem werden 88 Partner der Hotelgruppe vorgestellt. Auch der neue Hotelführer «Europa 2000» ist veranstalterbezogen. Er enthält die Liste von 120 Tour Operators, die in den 43 Partnerländern von Minotel mit der Gruppe zusammenarbeiten. Hier ist auch der Minotel-Voucher, in Euro ausgestellt, zu nennen. Europaweit sind 700 Hotels den Minotel angeschlossen. Die Zentrale in Lausanne feiert dieses Jahr den 20. Geburtstag der Gruppe. *APK*

MEINE MEINUNG

Bass, Accor und andere

ALEXANDER P. KÜNZLE

Messen sind immer auch für Gerüchte ein geeigneter Ort. Besonders wenn sie, nach einem langen anstrengenden Messetag beim zweiten oder dritten Glas Champagner erst so richtig Gestalt annehmen. So auch in Berlin während der ITB, wo auch in den Technologie-, Hotellerie – und Hotelzuliefererhallen so einiges erzählt wurde. Den «Fond» dazu gab die Äusserungen in englischen Zeitungen, dass sich der britische

Brauereikonzern Bass (Holiday Inn, Inter-Continental) seines Bieranteils entledigen wolle («Cost & Logis» tönte das bereits in der Ausgabe vom 14. März an). Wohin mit dem vielen Cash, stellt sich da sofort die Frage. Als «Bass plc» kaufte das Unternehmen 1988 Holiday Inn für rund 2,3 Mia. Dollar. Und Inter-Conti galt einst, wer weiss das noch, als die schicke Hotelkette der längst untergegangenen alten Pan American. Bass kaufte sie 1998. Bass arbeitet nun mit rund 2600 Hotels weltweit oder mit über 450 000 Zimmern und gehört zu den grössten der Welt.

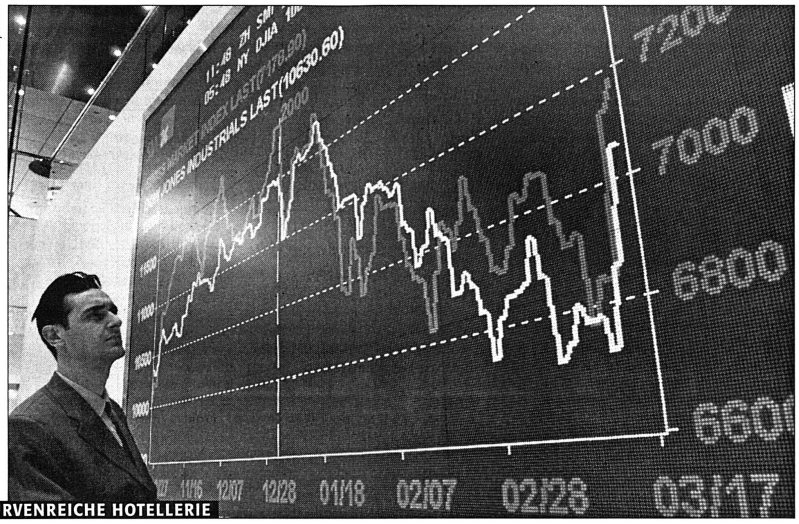
Was wird Bass also mit dem vielen Geld am wahrscheinlichsten tun, das es durch den Verkauf seiner Brauerei-Aktiven erhält? Wohl eine weitere Hotelkette kaufen, so vermutete man in den ITB-Hallen naheliegenderweise. Accor? Bass Hotels & Resorts würde dadurch vom Mischkonzern zum schwergewichtig hotellerielastigen Giganten. Ein solcher Kauf wäre «vertikal synergetisch», meinte ein deutscher Branchenanalyst in der ITB-Halle, denn damit erhielte Bass Zugang zum Accor-Reservationssystem. Dieses unterhält dank der Zusammenarbeit mit Carlson (Wagonlit) nicht nur die üblichen Vertriebskanäle im Business-Bereich, sondern auch Links zum Leisure-Geschäft (Thomas Cook). Accor hat nicht viel weniger Hotels im Portfeuille als Bass, aber mit über 280 000 bedeutend weniger Zimmer. Und die Diversifikationsabsichten von Accor in Richtung Kommunikation dürften auch in der Bass-Zentrale Gefallen finden. Accor wird dadurch höchstens noch attraktiver. Falls sich dieser Deal in Zukunft realisieren sollte, würde Bass Hotels & Resorts ganz eindeutig zur Nummer eins weltweit avancieren: Mehr als 5000 Hotels, bald 800 000 Zimmer! Auch in der Schweiz würde Bass zum Grossgewicht, wenn alle Markenhotels von Ibis über Holiday Inn bis Novotel und Inter-Conti im Land unter eine Haube kämen.

(Siehe Artikel auf Seite 1)

VICTORIA-JUNGFRAU, SEILER HOTELS UND GIARDINO / Immer mehr Gäste und Touristen wollen nicht nur Hotelzimmer buchen, sondern ab und zu auch einen Blick in die Bücher werfen. **ALEXANDER P. KÜNZLE**

Hochsaison für Kennzahlen

Foto: Keystone



KURVENREICHE HOTELLERIE

Die Schweizer Hotellerie muss nicht nur ihre Reservationsbücher öffnen, sondern auch ihre Bilanzbücher. Kennzahlen gehören immer mehr zur touristischen Glaubwürdigkeit, immer mehr Touristen sind ja auch Aktionäre.

Der Frühling bringt nicht nur die Bilanzen der auslaufenden Wintersaison, sondern auch die Kennzahlen der noch wenigen in der Schweizer Hotellerie erscheinenden Geschäftsberichte. Die vergangenen Jahre haben gezeigt, wie sehr Investoren, Banker, aber auch die (buchende) Öffentlichkeit Informationen nicht nur über die Zimmerlage und -qualität, sondern auch über die -belegung reizvoll finden. Jüngst haben drei Aktiengesellschaften aus der Hotellerie, Victoria-Jungfrau (Hotel VJ Interlaken und Palace Luzern), Seiler Hotels (Zermatt) und das Giardino (Ascona) ihren 99er Geschäftsbericht veröffentlicht. Vorbilder für die Transparenz, nützlich auch für Kunden, und ein Kick für andere Hotelunternehmen, gleiches zu tun.

Die Umsätze konnten in den drei Unternehmen im vergangenen Geschäftsjahr fast durchwegs etwa in der selben Grössenordnung gesteigert werden, aber bei den Logiernächten (LN) hat das Giardino 1999 einen Rekord hingelegt: Fast 9% mehr als 1998 hat das Hotel in Ascona «produziert», bleibt aber mit 29134 LN das kleinste der drei Gesellschaften (siehe Box). Der VJ-Konzern (also VJ und Palace) setzte 1999 53,5 Mio. Fr. um, die Seiler Hotels insgesamt 34,3 Mio. und das Giardino 13,8 Mio. Fr.

BETRIEBSERGEBNIS I AB 30%

Beim Betriebsergebnis I (B I; Umsatz minus direkter Betriebsaufwand) haben alle drei Unternehmen 1999 etwas schlechter abgeschnitten als im Vorjahr. Das B I gilt als aussagekräftigste Vergleichsgrösse der Hotel-Betriebsführung. Die Seiler-Gruppe gibt dafür die gestiegenen Personalkosten und die schlechten Resultate des Hotels «La Porte d'Octodure» als Grund an. Der «Benchmark» der 5-Stern-Hotellerie-Werte der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) zeigt zwar von 1997 auf 1998 einen Zuwachs des B I von 26,9 auf 31% an, die 99er Werte sind aber noch nicht publiziert. Sowohl das Giardino als auch VJ weisen mit 32,7% resp. 33,3% (VJ-Konzern fürs Kalenderjahr; Geschäftsjahr ohne Palace hingegen 35,2%) Werte aus, die über dem Benchmark liegen; die Seiler Gruppe rechnet nicht nur Hotels mit ein, so dass der B I-Wert schlecht vergleichbar ist.

ÜBER 45 600 FRANKEN PRO BETT PRO JAHR

Das Giardino, das 1999 länger offen hatte als im Vorjahr, weist eine Zimmerbelegung von 84,3% aus; auch die Zimmermoyenne von 241.25 Fr. (Vorjahr 216.25) kann sich sehen lassen. Pro Bett nahm das Hotel in Ascona übers Jahr 45 638 Fr. Beherbergungserträge pro Bett ein. Dieser Wert kommt schon nahe an die sehr hohen 50 271 Fr. heran, die gemäss SGH-Benchmark 1998 in den Grossstadthotels im 5-Stern-Bereich erreicht wurden.

LAWINENFEBRUAR UND IMMOBILIEN

Im VJ-Konzern liess sich der Zimmerpreis 1999 um 4,1% auf 326,18 Fr. steigern, im Hotel VJ stieg der Zimmererlös gar um 6,8% auf fast 349 Fr. Bei der Seiler-Gruppe sind die Vergleiche schwieriger, weil der Lawinenfebruar 1999 zu Einnahmeausfällen von rund 600 000 Franken geführt hat. Andererseits verfügt die Seiler AG mit ihrem rentablen Immobiliensektor über ein interessantes Aktivum: Der Immo-Anteil an den Aktien wird mit 18,7 Mio. Fr. angegeben, der Hotellerieanteil mit 22,8 Mio. Fr. (Gesamte Seiler-Bilanzsumme: 61,6 Mio.) Die Eigenmittel der Gruppe belaufen sich nun auf einen Drittel der Bilanzsumme – ein hoher Wert für die Hotelbranche. Im Giardino beträgt die Eigenkapitalquote 22,7%.

Logiernächtevergleich

	1999 (1998)
*Seiler**	*141 711 (139 622)*
VJ (Konzern)	*131 820 (130 483)*
Giardino	*29 134 (26 772)*

**nur Hotels, 1999/8, und 1998/7*

Cash Flow

1999 (1998), in Mio. Fr. – Marge in %	
Seiler	*6,6 – 19,2% (2,9 – 8,8%)*
VJ (Konzern)	*9,3 – 17,5% (8,9 – 17,3%)*
Giardino	*1,65 – 12% (1,38 – 11,5%) r.*

KURZ UND BÜNDIG

SAC-Hütten als «Hotelkette». Die SAC-Hütten haben im vergangenen Geschäftsjahr rund 10% weniger Logiernächte verzeichnet. Der Schweizer Alpenclub SAC will deshalb das Konzept ausweiten und aus seinen rund 270 Berghütten eine Art «höchstgelegene Hotelkette» machen, wie der «Blick» Mitte März schrieb. Damit wäre in diesen Hütten, so der «Blick» im weiteren, das Monopol der wanderbeschuhten rotweisskarierten Alpinisten zugunsten von Nadelstreifen- und Krawattenträgern gebrochen... Die SAC-Hütten sollen auch für Familienferien und Manager-Seminare buchbar gemacht werden. Ob die angesprochenen Manager den Aufstieg zu einer solchen Hütte als motivierenden Event oder eher als anstrengende Zwischenübung im Erklimmen ihres eigenen Karriere-Hügels erachten, dürfte nicht nur im Verkaufsgeschick der SAC-Hütten-Verantwortlichen liegen. Zumindest den e-Mail-Anschluss dürften die meisten nicht vermissen, falls dieser nicht übers Natel-Modem läuft. *APK*

Allegro Bern ein Jahr bei SRS Worldhotels. Das Berner Tagungs- und Kongress-Hotel Allegro hat im ersten Geschäftsjahr 51 578 Logiernächte «produziert». Das Allegro gehört zur First Class Collection der SRS Worldhotels (insgesamt 31 solcher Hotels). SRS hat im vergangenen Jahr rund 1,06 Mio. Logiernächte vermittelt, 11% mehr als im Vorjahr. Sogar der Durchschnittserlös konnte von 152 auf 156 Dollar erhöht werden. Die vermittelten Gesamtumsätze weltweit wuchsen somit mehr als die Anzahl Logiernächte, nämlich um 14% auf 165 Mio. Dollar. SRS vertritt rund 375 Hotels. Als Buchungsquelle für SRS-Buchungen etablieren sich die Systeme immer mehr: Der Anteil nahm von 82% 1998 auf 88% 1999 zu; die Telefonbuchungen nahmen entsprechend von 18% auf 12% ab. SRS ist nun, mit Blick auf den Endverbraucher, auch zwei neue Kooperationen mit Frequenz Flyer-Programmen eingegangen. Schliesslich wurde mit dem Medienunternehmen CNN International eine Zusammenarbeit eingeleitet, von Hyperlinks über Anzeigen im CNN-Reisemagazin bis zu Werbung im TV-Programm. Über den Web-Teil der SRS-Vertriebsschienen laufen immerhin bereits 4% aller Buchungen, und zwar nicht die billigsten: Der Durchschnittspreis, der übers Internet erreicht wird, ist sogar höher als der gesamte Durchschnittserlös: Da wird man sich in Sachen «ausgehandelte Preise/negotiated rates» noch einiges einfallen lassen müssen... *APK*

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?

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

Zu verkaufen im Elsass, wunderschön, ideal an der Weinstrasse gelegenes kleines

Hotel / Restaurant

mit 8 Doppelzimmern, alle mit Bad + sep. WC. Restaurant mit 50 Plätzen und Terrasse. Sep. 4-Zimmer-(Wirte)-Wohnung. Kann per sofort übernommen werden.

Info & Besichtigung:
JEBA Immobilien, CH-Basel
Tel. 0041 61 683 57 47, Fax 0041 61 683 57 45
E- Mail: jeba@leuengasse.ch
125029/409484

Im Zentrum der Stadt Luzern verpachten wir nach Vereinbarung unser sehr gutgehendes italienisches Spezialitäten-Restaurant (75 Plätze) aus geschäftspolitischen Gründen.

Restaurant zu verpachten

Top Lage und Image
Krisensicherer Umsatz
Erstklassige Einrichtung
Übernahme betriebsbereit

Seriösen, ausgewiesenen Fachleuten mit einer soliden finanziellen Situation erteilen wir gerne Auskunft unter Chiffre 125338, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
125338/22772

An erstklassiger Lage in einem bekannten Badekurort zu verkaufen

repräsentatives 4-Stern-Hotel

60 Zimmer, 120 Betten, schöner Garten mit 40 Sitzplätzen, Seminarraum, 2 Restaurants mit 165 Sitzplätzen, Personalhaus u.v.m.

Verkaufspreis: Fr. 4 980 000.–

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 513-213532, Grischannoncen, Postfach, 7001 Chur.
P 125419/80594

Ascona – Tessin

Wir vermieten per sofort oder nach Vereinbarung

Bar-Restaurant mit Terrasse direkt am See

Fr. 3000.– monatlich. Ohne Inventar.

Anfragen und Beratung unter Telefon 091 743 13 19
125384/409657

Zu verpachten im Herzen von Ascona kleines, originelles

Restaurant mit Bar

Übernahme mit Inventar Fr. 120 000.–

Telefon 079 239 99 49
P 123648/408643

Tessin!
Zu verkaufen in LOCARNO
Stadtzentrum, ab sofort

SNACK-BAR

ca. 100 Plätze und 30 Plätze Terrasse. Interessanter Preis.
Telefon 091 780 54 10
P 125385/409658

An der Riviera des **Thunersees** verkaufen wir

Hotel / Restaurant mit Saal

mit 25 Zimmern

Gartenterrasse mit 100 Plätzen
Restaurant mit 80 Plätzen
Bootssteg mit 9 Plätzen
direkter Seeanstoss

Interessenten melden sich unter Chiffre C-748185, Publicitas AG, Postfach, 3001 Bern.
P 125336/44300

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Im bekannten Winter- und Sommerkurort **Adelboden** verkaufen wir im Auftrag das

*****Hotel Huldi / Waldhaus**

- 50 Zimmer / 80 Betten
- Spezialitäten-Restaurant 40 Plätze
- Speisesaal unterteilbar 80 Plätze
- Seminarraum / Aufenthaltsraum mit Hotelbar etc.
- Direktionswohnung und 9 Personalzimmer
- 25 Parkplätze und grosser Umschwung

Verkaufspreis Fr. 2 400 000.–

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei:
Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV
Herr Urs Feuz
Telefon 031 370 43 43
Fax 031 370 43 44
125366/84735

KATAG
LUZERN

Wir suchen für die umfangreiche und umsatzstarke Restauration (260 Plätze) und Bar (80 Plätze) im

Casino Thun einen professionellen Mieter

Der Betreiber sollte einen langfristigen Rohbau-Mietvertrag abschliessen oder sich zumindest teilweise an den Ausbaukosten beteiligen. Er hat die Möglichkeit, die Innenarchitektur mitzubestimmen. Im Untergeschoss ist ein Dancing geplant, das ebenfalls übernommen werden könnte.

Die Übernahme der Restauration erfolgt per Sommer 2001.

Interessenten wenden sich zur ersten Kontaktaufnahme an Michael Hostmann.

Treuhand
Vermietung/Verkauf
Betriebsberatung
Coaching
Inventar

KATAG, Postfach 11, 6011 Kriens
Telefon 041 317 37 37, Fax 041 317 37 38
E-Mail: katag@katag.ch, http://www.katag.ch
P 124379/172723

INTERSOC

INTERSOC

die Ferienorganisation der Christlichen Krankenkassen aus Belgien sucht ab Sommer 2001 im Alpenraum

eine Hotelinfrastruktur

mit ca. 300 bis 400 Gäste- und ca. 100 Personalbetten zu mieten.

Der Standort sollte in einer attraktiven Tourismusregion, gut erschlossen mit dem öffentlichen Verkehr, liegen.

Unsere Vorstellungen

für den Winter schneesicherer Ort in unmittelbarer Nähe des Skigebietes

für den Sommer Ort mit typischem Dorfkern – grosses Wandergebiet – Bademöglichkeiten – vielfältiges Sportangebot

Es wäre von Vorteil, wenn das Gebäude grössere Lokalitäten für die Freizeitbeschäftigung besitzen würde.

Mietdauer und Mietpreis sind Gegenstand von Verhandlungen.

Alle weiteren Auskünfte erhalten Sie bei unserem Delegierten René Hefti, Intersoc Bruxelles, Büro Schweiz, Voa Foppa 3, 7077 Valbella, Telefon 081 384 30 30, Fax 081 384 17 75
an welchen auch die konkreten Offerten in den in den nächsten 14 Tagen einzureichen sind.
P 125435/409671

Bergrestaurant

zu verkaufen oder zu vermieten

35 Autominuten von Bern

30 Autominuten von Thun oder Freiburg

1500 m ü.M.

- mit Zimmer und Massenlager
- mit 3-Zimmer-Wohnung
- vor 5 Jahren komplett renoviert
- im Winter direkt an der Piste und Loipe, schneesicher
- im Sommer an Durchfahrtsstrasse, Bike- und Wandernetz
- Hauptumsatz während 8 Monaten
- Mietbeginn ab 1. Mai 2000 oder nach Vereinbarung

Rest. Berghütte Selital, Schwarzenbühl, 3156 Riffenmatt

Bewerbungen an **Fritz Zwahlen**
Buchershalten, 3157 Milken
Telefon 079 651 59 45
122965/383438

Einmalige Gelegenheit

Wir verkaufen oder vermieten an sehr guter Lage

Hotel/Restaurant Tell

in Bürglen Uri

Restaurant mit Säli ca. 70 Sitzplätze
schöne historische Stube ca. 25 Sitzplätze
Saal ca. 80 Sitzplätze
Passantenzimmer

Interessanter Verkaufspreis

Familie Gisler:
Telefon 041 870 05 51
125386/409659

An bester Lage
in Langenthal
vermieten wir im Auftrag das ehemalige

Restaurant Löwen

Im Moment allerdings schläft der Löwe den Dornröschenschlaf und wartet auf den zukünftigen Prinzen.
Bar: 30 Plätze
Lounge Area: 100 Plätze
Garten: 40 Plätze
Küche, Office und Nebenräume
Parkplätze zur Genüge vorhanden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Kontaktieren Sie uns bitte, und Sie erhalten eine Dokumentation.

PROFIT GASTRONOMIE

Herbert Huber
Haus Jasmin, 6383 Dallenwil
Telefon 041 628 10 02, Fax 041 628 29 02
124644/396406

Zu verkaufen in
Adelboden, Berner Oberland
an bester Lage, mitten im Dorfzentrum

Wohn- und Geschäftsliegenschaft

mit Restaurant und zwei Wohnungen.

Interessenten melden sich unter Chiffre 125432, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
125432/395082

Wir verkaufen in **Täsch** bei Zermatt/VS grosszügiges, gut unterhaltenes
Mehrfamilienhaus
mit 24 möblierten Wohnungen im Dorfzentrum. Ideal als Ferienwohnungen nutzbar. 3 Minuten vom Bahnhof. Parkplätze beim Haus. Fr. 1.3 Mio. Anfragen unter Chiffre O 179-713047 an Publicitas AG, Postfach, 4450 Sissach.
P 122600/44300

Arbeiten um zu Leben?! in Spanien / Nähe Denia

Restaurant-Bar

Beliebtes Speise-, Ausflugsrestaurant an herrlicher Aussichtslage, grosse Terrasse, Parkplätze, Wirtewohnung, Lagerräume. Grundstück 1600 m²

Eigenkapital ca. CHF 375 000.–

R. & R. Feichtenböck, Tel. 01 856 14 10
www.spainimmo.ch
P 125341/394120

Zu verpachten, evtl. zu verkaufen, Zentralschweiz

Landgasthof

zentrale Lage, top Zustand, faire Konditionen

- Restaurant / Säli 80 Plätze
- Saal 60 Plätze
- Gartenwirtschaft
- 5 Doppelzimmer Dusche/WC
- neu renovierte 4½-Zimmer-Wirtewohnung

Interessenten melden sich unter Chiffre P 139-730566 an Publicitas AG, Postfach 563, 6281 Hochdorf
P 125339/44300

Wir vermieten in Zollikofen, Nähe Bern

RESTAURANT SCHLOSS REICHENBACH

mitten in der Natur, direkt an der Aare

an ausgewiesene Gastronomieprofis mit Erfahrung in Saisonbetrieben!

Restaurant / Säle 200 Plätze
Gartenwirtschaft 200 Plätze
grosser Parkplatz / grosser Spielplatz

Übernahmetermin nach Vereinbarung

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung unter J. Hofweber & Cie. AG
Schloss Reichenbach, 3052 Zollikofen
P 125340/49948

Umständehalber zu verkaufen

Kanton Jura, Nähe Porrentruy
An guter Passantenlage gelegenes, sehr gediegenes

Hotel-Restaurant

Renommierte Gastronomie
Das Objekt ist in sehr gutem Zustand
VB Fr. 800 000.–

Auskünfte, Besichtigungen
Telefon 032 474 40 71
Natel 079 423 44 25
1225333/406072

Lenzerheide

Zu vermieten auf Sommersaison 2000

kleineres Hotel mit Restaurant

Anfragen unter Chiffre 125377, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
125377/407151

In grösserer Ortschaft im **Oberwallis/VS**

zu verkaufen, renoviertes **Hotel** bestehend aus:

14 Zimmer	32 Betten
Frühstücksaal	32 Plätze
Restaurant	28 Plätze
Terrasse	40 Plätze

Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50
P 122280/382373

Sind Sie das dynamische künftige Wirtepaar auf der Königin der Berge?

Wir stellen uns ein Paar vor, dem wir unseren Betrieb im Miet-Kauf-System übergeben möchten. Ideal wäre ein guter Koch, begleitet von einer sympathischen Gastgeberin, die gewillt sind

ihre Existenz aufzubauen

Verfügen Sie über Berufserfahrung, ein Eigenkapital von Fr. 100 000.– als Anzahlung sowie Fr. 50 000.– als Betriebsmittel, dann können Sie auf Wunsch schon im Sommer oder später das Zepter führen.

Interessiert: Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme, begleitet von einem kurzen Lebenslauf. Wir versichern Ihnen 100%ige Diskretion.

Kontaktadresse:
Postfach 100, 6356 Rigi Kaltbad
P 125387/409660

Zu vermieten nach Vereinbarung

Rôtisserie Chämihütte
5417 Untersiggenthal

(Untersiggenthal, dort wo die Limmat und die Reuss in die Aare münden)

Restaurant	60 Sitzplätze
Salon	40 Sitzplätze
Säli	40 Sitzplätze
Bar	15 Sitzplätze
Garten	50 Sitzplätze

Gartenbar
neuzeitliche Infrastruktur
50 Parkplätze
neue 5½-Zimmer-Wirtewohnung

Der jetzige Mieter (seit 1984), Mitglied der Fédération International des Cuisiniers Exclusifs d'Europe und seit 1987 im Gault Millau erwähnt, sucht eine neue Herausforderung.

Welches Gastgeber-Duo – Küche/Service – will als Nachfolger in der «Chämihütte» Gastronomie auf hohem Niveau zelebrieren?

Interessenten senden bitte ihren Businessplan bis 30. April 2000 an:

Karl Dübendorfer-Stutz
Herrenbergstrasse 75
8964 Rudolfstetten

E-Mail: ruth.karl.duebendorfer@bluewin.ch
125388/409661

Gästezeitung im NZZ-Stil

Bernerhof Gstaad. Eine Hotel-Gästezeitung mit dem verfremdeten Titellogo der «Neuen Zürcher Zeitung»: Weg von den statisch-unbeweglichen, auf Hochglanz gedruckten Prospekten in Grossauflage für die nächsten vier Jahre – hin zur Hotel-Zeitung, die vierteljährlich neu geschrieben und gestaltet wird. Dieses Konzept verwirklicht der Bernerhof Gstaad mit seiner «Neuen Bernerhof Zeitung» in lustiger und anschaulicher Art. *KJV*

CITY HOTELS / Start der Cooperation

Gelungener Auftakt

Die sieben Betriebe der Anfang 1999 gegründeten City Hotels & Residences Cooperation haben 1999 insgesamt 190 000 Roomnights verkauft. Das ist für Deutschland, wo sich fünf Betriebe befinden, ein überdurchschnittlicher Wert. Drei weitere Hotels stehen kurz vor dem Eintritt. In der Schweiz wird an fünf Standorten akquiriert.

Management, Marketing und Sales-Dienstleistungen für die Cooperation kommen von der Business Comfort Hotel Corporation in Nendeln im Fürstentum Liechtenstein. Franz Muigg, Marketing-Chef der Cooperation: «Entscheidend ist, dass wir unseren Mitgliedern die Umsatzzuwächse mit relativ geringen Volumenzuwächsen beschert haben. Das heisst, dass durch unser Sales- und Marketing-Konzept und unser Yield-Management-Training die Betriebe auch mehr verdient haben.» *KJV*

Opening mit Superlativ

«Hilton München Park». Es ist das bisher einzige Grosshotel in Deutschland, das bei laufendem Betrieb grundlegend umgebaut wurde. In sechs Wochen findet das Re-Opening statt.

In 275 Arbeitstagen wurden unter andrem 8900 Quadratmeter Wandfliesen und 1900 Quadratmeter Bodenfliesen herausgeschlagen, abtransportiert und ersetzt. Die Lobby wurde massiv erweitert und ist nun doppelt so gross. KJV

Gegen Fewo-Projekt

Weggis. Gegen den Bebauungsplan des baufälligen Hotels Paradies in Weggis sind viele Einsprachen eingegangen. Auch eine Unterschriftensammlung ist im Gange. Laut «Neue Luzerner Zeitung» kritisiert der Hotelier-Verein Weggis die missbräuchliche Auslegung der Kur- und Hotelzone. Das Projekt weise deutlichen Ferienwohungs-Charakter auf. Die Bauherrschaft hatte die Liegenschaft verlottern lassen und war mehrfach gerügt worden. *VY*

Abriss nach 100 Jahren

Hotel Hess Engelberg. Noch rund ein Jahr wird das 100 Jahre alte Hotel Hess in Engelberg OW Gäste beherbergen. Nach Ostern 2001 soll das Hotel abgerissen werden und die Überbauung «Hess-Park» mit drei Häusern entstehen, schreibt die «Neue Nidwaldner Zeitung». Die neue Hoteleigentümerin, die Seidenhof AG in Kriens LU, plant per 1. Juni 2001 den Bau von Eigentumswohnungen und einem neuen Garni-Hotel mit Restaurant. *VY*

KARRIEREN / Neuer «Career Service» fürs Gastgewerbe

Börse und Website für das Personal

Grundsatz-Skepsis gegenüber Karriere-Messen hält Christoph Russ für wenig gerechtfertigt. Mit seiner Firma Kaplan Professionals in München organisierte er - unter anderem in der IT - binnen drei Jahren zwölf Veranstaltungen. «Selbst wenn sich Angebot und Nachfrage die Waage halten, ist es immer noch eine Initiative wert», sagt der Geschäftsführer. «Eine Karriere-Messe macht immer Sinn, weil sie die Markttransparenz fördert. Die Bewerber genießen diesen ‹Tag der offenen Tür› kostenfrei und können gleichzeitig bei mehreren Unternehmen schnuppern», erläutert er die Synergien für alle Beteiligten, «auf der anderen Seite können sich die Unternehmen in den einzelnen Besprechungsräumen völlig anders präsentieren als über eine Zeitungsanzeige, damit stärker an die Motivation des Kandidaten appellieren und so leichter filtern».

DIE BESTEN ZEHN PROZENT EINES JAHRGANGS

Russ hat die Präsentationsunterschiede kennengelernt: Kaplan Professionals ist eine Tochter der Washington Post Company und geboren worden aus der Erkenntnis, daß allein schon eine interaktive Stellenbörse im Internet mehr Präsentationsspielraum und eine intensivere Kommunikation erlaubt. Kein Wunder, daß Newcomer wie Michael Schumacher aus München die elektronischen Möglichkeiten bereits fest integriert haben.

Um Schumachers differenziertes Konzept zu verstehen, sollte man erst einen Blick auf die branchenfremden Karriere-Veranstalter werfen. German Career Service ist heute einer der größeren Anbieter. Es ist eine Tochter der EMDS (Euro Manager Market Development Services) Consulting Group, die sich 1987 in Brüssel aus einer studentischen Initiative heraus gründete. Sie spricht die «high potentials», d.h. die besten zehn Prozent eines Jahrgangs an, um sie an Unternehmen zu vermitteln.

Die Bewerber wählt Career aus einer Datenbank aus; sie umfasst allein 50 000 Namen aus Deutschland und 150 000 international. Zwei Monate vor einer Veranstaltung ist bereits Bewerbungsschluss und in einem Matching-Prozess gleicht der PC die Anforderungen der Unternehmen mit den Profilen der Kandidaten ab. Career schlägt dann dem Unternehmen die Bewerber anonym vor. Die Gewählten werden danach konkret zur Veranstaltung nach Berlin eingeladen, wo sie in einzelnen Besprechungszimmern mit den Unternehmensvertretern vertraulich sprechen können. «Der Erfolg ist beachtlich», sagt Thomas Engelien. Jeder zweite Bewerber erhalte in der IT-Branche ein Vertragsangebot.

Das Unternehmen zahlt im Paket für seine Teilnahme, für den Präsentationsstand und für das Interview-Zimmer. Die Kosten liegen - grob geschätzt - bei durchschnittlich 18 000 DM. *MAP*

«ALLEGRA» PONTRESINA / Ein Hotel mit einem modernen und mutigen Konzept wird an der Stelle des einstigen, 1898 eröffneten und dann zur Ruine verfallenen «Hotel Languard» errichtet. **KARL JOSEF VERDING**

Mutiges Konzept mit Eigenmitteln

Im Juli 2000 ist es soweit: Das neueste Engadiner Ferienhotel öffnet seine Tore. Das «Hotel Allegra» in Pontresina möchte dem Gast die totale Freiheit lassen. Er bestimmt, was er neben der komfortablen Unterkunft zusätzlich will, nach dem Motto: «Feel Free!» Das Hotel soll in Pontresina eine Lücke, eine Nische finden. Das Dorf sei ein «schöner Ort», sagt der VR-Delegierte Hans J. Gut, «aber so etwas ist noch nicht vorhanden». Das Hotel mit dem modernen Konzept steht an der Stelle des einstigen, 1898 eröffneten «Hotel Languard» aus dem Besitz der Familie Klainguti. Es war dann an einen Tessiner verkauft worden, der einen Wohnungsbau daraus machen wollte. Aber hier an der Mitte der Hauptstrasse des Dorfes ist Hotelzone. Eine Renovation des «Languard» wurde als zu teuer angesehen. Schliesslich musste das Haus aus feuerpolizeilichen Gründen geschlossen werden. Währenddessen schufen sich die Alternativszene und die Drögeler im Bau ihre provisorische Heimat und hinterliessen eine Sammlung von Wandmalereien.

Im Jahr 1993 fanden sich fünf Hoteliers zusammen, um Gedanken zur Zukunft des Areals zu fassen. Heraus kam die Absicht, nach Möglichkeit der Unikat-Klasse angegliedert zu werden, und als reines Garni. Zur Sicherheit wurden alle Berechnungen im voraus vorgenommen. Der Businessplan hatte Priorität vor allem anderen.

GÜNSTIGER KAUF UND EIGENFINANZIERUNG

VR-Delegierter und zukünftiger Leiter des Hotel «Allegra» ist Hans J. Gut. Die Aktiengesellschaft mit einer Million Franken Aktienkapital wird von ortsansässigen Verwaltungsräten getragen.

Das Hotelareal konnte an einer Gant im Rahmen des Budgets ersteigert werden. Für die Finanzierung des Hotelbaus wurden zunächst 0,5 Millionen Franken in 1000 Aktien à 500 Franken aufgenommen; zudem jede Aktie mit einem zinslosen Darlehen von 3000 Franken, alle innerhalb der Interessengemeinschaft. Nur Pakete à 15 Anteile waren erlaubt. Es wurden zwischen einem und acht Anteilen à 15 Aktien verkauft.

Das genügte noch nicht. Es wurden dann noch verzinsliche Darlehen à 3% aufgenommen: pro 15 Aktien ein verzinsliches Darlehen von 100 000 Franken.

INTERNET DIREKT ÜBER DAS FERNSEHGERÄT

Das «Allegra» wird sich als ein Neubau mitten in Pontresina an schönster Aussichtslage präsentieren. Die Doppelzimmer von 21 bis 30 m² Grösse sind mit Parkettboden, allen modernen Kommunikationsanschlüssen, TV mit Radio, «Surfen à go go» durch direkten Zugang über den Fernseher ins Internet gegen eine Gebühr, Schreibtisch und Salonecke ausgestattet. Das TV/Internet-Produkt heisst «Guest Link» und wird über die Firma Hotel Innovativ in Thalwil vertrieben.

Foto: Peter Kühler

WOHLGESCHNÜRTES PÄCKLI

Ein Publikum, das «jung», «sportlich» und «junggeblieben» ist und das Motto «Feel free» versteht, wird für das neue Hotel Allegra anvisiert.

REZEPTION MIT DER BAR VERBUNDEN

Alle Zimmer verfügen über ein Bad mit Duschmöglichkeit. Anstelle einer Minibar pro Zimmer, stehen auf der Etage Getränkeautomaten mit Eisspender zur Verfügung. Ausserdem gibt es eine Gästewäscherei mit Waschmaschine, Tumbler und Bügelstation.

Die Rezeption ist mit einer Bar in Personalunion verbunden, und im Untergeschoss befindet sich ein Verbindungsgang zum öffentlichen Hallenbad (10x25 m) auf der anderen Strassenseite, welches den Hotelgästen unentgeltlich zur Verfügung steht. Gegen Bezahlung kann man dort die Sauna und das Solarium benützen und sich einer professionellen Massage unterziehen. Der Durchgang zum Hallenbad ist aus dem Hotel heraus durch einen von zwei Gästeliften erschlossen. Ein Innenhof von 26 m² bringt von der Innenseite natürliches Licht in die sechs Stockwerke, deren oberstes nur aus Glas und Holz besteht. Diese Besonderheit kostet den Gast dort 20 Franken mehr. Die Zimmerpreise der 52 Zweibett-Zimmer betragen ansonsten zwischen 140 und 220 Franken, je nach Grösse, Lage und Saison. Bei Einzelbelegung wird ein Rabatt von 25% gewährt. Das Zusatzbett wird mit 20 Franken berechnet. Auf Zusatzbetten werden auch Kinderrabatte gewährt; zudem stehen vier Familieneinheiten zur Verfügung. Weitere vier Zimmer sind inklusive der Nasszelle rollstuhlgängig. Interessant für Firmen und Organisationen: Zimmer werden auch saison-oder jahresweise vermietet.

Das Frühstück ist nicht inbegriffen; das «Allegra»-Frühstücksbuffet kostet 18 Franken; alternativ gibt es an der Treff-Bar Getränke, Gipfeli, Sandwiches usw. ganz nach Wunsch.

Das Hotel Allegra hat einen Ski/Wachsraum, einen Velo- und einen Motorradabstellraum. Im gleichen Gebäude befindet sich das Sportgeschäft Fähndrich, spezialisiert auf Langlauf und Bikes, mit welchem das «Allegra» diverse Sportangebote und Events ausschreiben will.

SOMMERSAISON MIT EINFÜHRUNGSRABATT

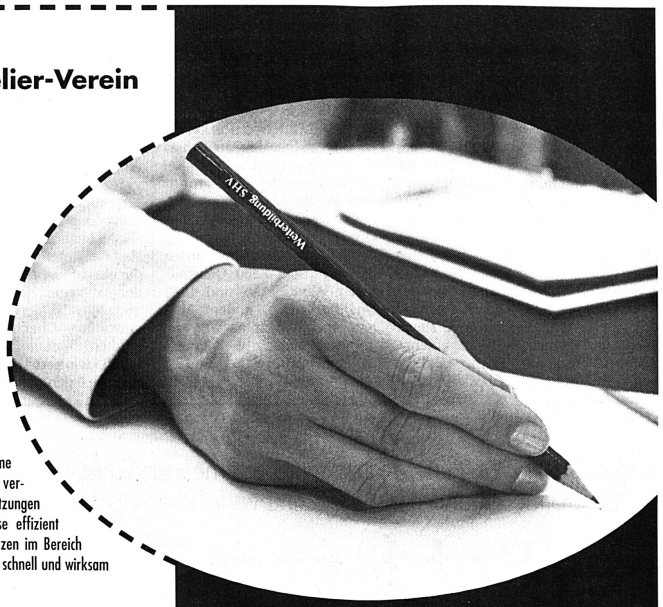
Das Hotel Allegra ist ein Hotel Garni und hat keine eigene Restauration. Bekanntlich verfügt Pontresina aber über ein breites und unter dem Einfluss neuartiger Konzepte in Pontresina mit immer mehr Würze und modernem Flair versehenes gastronomisches Angebot in nächster Nähe des Hotels.

Für den kommenden Sommer bietet das «Allegra» einige Spezialangebote, wie den Einführungsrabatt von 10% auf die Zimmerpreise, zusätzlichen Frühbuchungsrabatt bis Ende April, Schnupperangebote inkl. Frühstücksbuffet und 6-Tages-Arrangements mit diversen Sportangeboten.

Ab der Wintersaison 2000/2001 wird das «Allegra» als einziges Haus in Pontresina ein Arrangement mit Neckermann haben: Es betrifft 10 Zimmer für Individualreisende. Überhaupt ist eher Individualkundschaft ins Auge gefasst. Im Ausland vor allem aus Deutschland und Holland. Gemäss dem VR-Delegierten Hans J. Gut ein Publikum, das «jung«, «sportlich»und «junggeblieben» ist – und das Motto «Feel free» versteht.

Allenfalls soll das «Allegra» freie Kapazitäten auch für den Überhang anderer Hotels zur Verfügung stellen; diese Gäste, so Hans J. Gut, hätten dann ihr «soziales Leben» und ihr Frühstück in den anderen Häusern, wo allenfalls der andere Teil ihrer Familie, Gruppe oder Freundschaft residiert.

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung



Workshops 2000

Führung: Grundlagen Teamsitzung – ein wirksames Führungsinstrument

Datum/Kursort: Dienstag, 11. April 2000 (vormittags), Hotel Aarauerhof, Aarau.
Referent: Fritz Sterchi, dipl. PR-Berater, Schulungsleiter SHV, Bern.
Kursziele: Sie wollen das wirksame Führungsinstrument «Teamsitzung» verstärkt einsetzen. Sie können Teamsitzungen gezielt vorbereiten und führen diese effizient durch. Sie verbessern Ihre Kompetenzen im Bereich der Sitzungsleitung und können diese schnell und wirksam in der Praxis anwenden.
Kursinhalte:
- Teamsitzungen, die Basis für eine wirksame Führungsarbeit
- Grundlagen für eine erfolgreiche Teamsitzung
- Die Vorbereitung
- Standardisierte Sitzungsabläufe für die wichtigsten Sitzungsformen
- Gestaltung eines optimalen Sitzungs- und Arbeitsklimas
- Die Nachbearbeitung/Erfolgskontrollen von Sitzungen.

Kurspreis: Mitglieder SHV/Gastrosuisse Fr. 165.00 (exkl. MwSt), Nichtmitglieder SHV/Gastrosuisse Fr. 190.00 (exkl. MwSt)

Marketing: Grundlagen Professionelle Dienstleistung – der zentrale Erfolgsfaktor für den Betrieb

Datum/Kursort: Donnerstag, 27. April 2000, Hotel Freienhof, Thun.
Referent: Fritz Sterchi, dipl. PR-Berater, Schulungsleiter SHV, Bern.
Kursziele: Sie erkennen die professionelle Dienstleistung als den zentralen Erfolgsfaktor für die Zukunft. Sie kennen die Bereiche, die eine professionelle Dienstleistung ausmachen. Sie können diese in der Praxis anwenden.
Kursinhalte:
- Der Umgang mit Gästen/Kunden zwischen «Dienen» und professioneller Dienstleistung
- Elemente, die eine professionelle Dienstleistung ausmachen
- Professionelle Dienstleistung und persönliche Motivation
- Professionelle Dienstleistung und Kunden- Gästezufriedenheit
- Professionelle Dienstleistung und Kundenbindung
- Professionelles Reklamationsmanagement als zentrales Instrument der Kundenbindung.

Kurspreis: Mitglieder SHV/Gastrosuisse Fr. 325.00 (exkl. MwSt), Nichtmitglieder SHV/Gastrosuisse Fr. 380.00 (exkl. MwSt)

Qualitäts-Coach-Seminar Stufe 1
Daten/Kursorte: 18. und 19. April 2000, Hotel Mövenpick Meyrin, Genève (Französisch), 26. und 27. April 2000, Hotel Porte d'Octodure, Martigny (Französisch), 4. und 5. Mai 2000, École Suisse de Tourisme, Sierre (Französisch), 10. und 11. Mai 2000, Hotel Zofingen, Zofingen (Deutsch). **Ihr Nutzen:** Nach dem Kursbesuch sind Sie in der Lage, in einem touristischen Betrieb die nötigen Vorbereitungen zur Erhöhung der Servicequalität und zum Erlangen des Qualitäts-Gütesiegel Stufe I vorzunehmen. Sie begeben sich auf den Weg der Qualität. **Anmeldung:** Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Postfach, 8046 Zürich, Fax 01 372 14 92

Qualitäts-Trainer-Seminar Stufe 2
Daten/Kursorte 19. April 2000, Bern, 28. April 2000, Pully (Französisch). **Ihr Nutzen:** Nach dem Kurs sind Sie in der Lage mit professionellen Instrumenten, aussagekräftige Managementinformationen aus Ihrem Betrieb zu erarbeiten. Auf dem Weg der Qualität machen Sie die nächsten Schritte. Das Qualitäts-Gütesiegel Stufe I ist Voraussetzung für die Stufe II. (Im Zusammenhang mit der neuen SHV-Klassifikation gilt für Hotels eine Übergangsregelung bis zum 1.1.2001) **Anmeldung:** Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus, Universität Bern, Engehaldestrasse 4, 3012 Bern, Telefon 031 631 37 11, Fax 031 631 34 15. Weitere Informationen erhalten Sie auch beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern

HOTELA

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

DIGICOMP® COMPUTERSCHULE

Internetkurse

Virtuelles Marketing. Angebot und Nachfrage online – Die Kommunikation im Netz der Netze und wie man sie sich kommerziell zunutze macht. **Datum/Kursort:** Mittwoch, 5. April 2000, Digicomp Bern.

Cookies & Co. Das Net-Marketing-Einmaleins – Das Wesentliche für den Aufbau erfolgreicher Online-Verkaufsstrategien. **Datum/Kursort:** Donnerstag, 6. April 2000, Digicomp Zürich-City.

Die einfach Homepage – Wie Sie Schritt für Schritt – ganz easy – zur ersten eigenen Webseite kommen… **Datum/Kursort:** Montag, Dienstag, 10. und 11. April 2000, Digicomp Bern.

Der professionelle Web-Auftritt – So setzen Sie sich wirkungsvoll in Szene – und die gewonnene Aufmerksamkeit in messbaren Erfolg um… Datum/-Kursort: Dienstag, Mittwoch, 11. und 12. April 2000, Digicomp St. Gallen.

Der Weg ins Netz. Internet für Einsteiger – Tipps und Tricks für den guten Start und wie Sie alle Hürden auf dem Weg in die faszinierende Welt des world wide web spielend nehmen… **Datum/Kursort:** Mittwoch, 12. April 2000, Digicomp Zürich-City.

Für detaillierte Unterlagen, Anmeldungen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:
Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 41 11
Telefax 031 370 42 62
www.weiterbildung-shv.ch

htr

Über Investitionen und Bergstationen.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Günstiger Verkauf des gesamten Mobiliars zur Wiederaufnahme des Betriebes

Restaurant mit Pizzeria und Terrasse

Gute Lage – 6 km von Lugano

Telefon 079 508 54 30

125375/379727

Liquidation – Liquidation

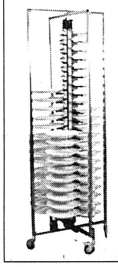
Lager Förrlibuckstrasse 181, Zürich
Zu sehr günstigen Konditionen:
Schöne Tische und Stühle, Gartenbestuhlung, 60 000 Teile Mehrweggeschirr (Kunststoff), verschiedene Spülmaschinen, teilweise mobil, CNS-Spültröge, 10 000 Gläser, 3000 Besteckteile, 2 km massive Metallregale, Kauf von kleineren Einheiten möglich. Besichtigungstermin unter Telefon 079 431 72 86, Herr Rothenhäusler.

125569/376787

Wandbilder, (in Vorplätzen, Hallen, Schwimmbädern etc.) Keramik-Acryl-Del-Holz (Reliefs) etc. Referenzen, Anfragen 052 212 81 29, 10 bis 10 Uhr.

P 125434/409669

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



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

PLA MA TE

Benötigen Sie eine Unternehmens-Finanzierung?

Unser Finanzierungs-Netzwerk garantiert Ihnen massgeschneiderte Lösungen bei voller Diskretion. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen mit Unterlagen.

Report
EC CONFIDENTIAL
EC Confidential Report
Zugerstrasse 76b, 6340 Baar
Telefon 041 766 13 01
Fax 041 766 13 09

125475/409672

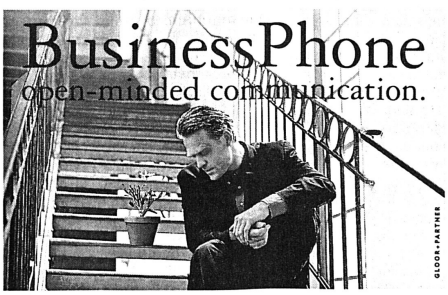
Künstleragentur & Tanzschul-Center
Grabenstrasse 9
8952 Schlieren
✆ 01/ 730 08 00
Berufsausbildung in Showtanz & Hotelanimation
günstige Hobbykurse: Hip-Hop/Street-, Jazzdance Gesellschaftstänze, Aerobic Kinderjazz- u. Hip-Hop etc.
Esther Gabriel

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

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL. Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279.275
Fax: 0033-5-49-272.179
E-Mail: cciel@mellecom.fr
http://www.mellecom.fr/cciel
* Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
* Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
* inklusive Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austernfelder etc.)
* Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
* Kochkurse im Périgord · Gourmetreisen

Weiterbildung SHV
Ein Erfolgsfaktor

BusinessPhone
open-minded communication.



Das BusinessPhone ist eine massgeschneiderte und kostengünstige Telekommunikationslösung für 8 bis 200 (288) Anschlüsse! Komfort und modernste Technologie charakterisieren den neuen Standard. Mit Kurzwahlspeicher, Telefonbuch, Konferenzschaltung, Text-/Sprachübermittlung, Cordless-Integration, Voice Mail, Least Cost Routing, CTI, Alarmierung sowie Multimedia.

ERICSSON

Ericsson AG, Ruchstuckstrasse 21, 8306 Brüttisellen, Tel. 01/807 26 40
Fax 01/807 26 36, E-Mail: businessphone@eas.ericsson.se, www.ericsson.com

KUONI

Sonderflug mit Swissair ab Zürich

Stockholm / Helsinki

20. bis 24. Mai 2000

Fr. 1420.– pro Person im Doppelzimmer/Kabine

Highlights:

Sehr gute **Mittelklasse-Hotels**
Helsinki – Kulturhauptstadt Europas 2000
Kreuzfahrt mit der MS Silja Serenade/Aussenkabine Stockholm–Helsinki–Stockholm an Bord alle Mahlzeiten inbegriffen
Besuch beim königlichen Hofküchenchef **Werner Vögeli** Spezielles Chef-Menü im berühmten Speisesaal Getränke inbegriffen
2 Stadtrundfahrten
Besuch des **Drottningholm Palastes** bei Stockholm mit Nostalgiedampfer
Kuoni Reiseleitung ab Zürich

Prospekte, Auskünfte und Buchungen bei Kuoni Reisen AG, Dorfplatz 1, 8810 Horgen, Telefon 01/718 20 80, Fax 01/718 20 88

Bitte senden Sie mir unverbindlich das detaillierte Reiseprogramm:
Name/Vorname:
Strasse/Nr.:
PLZ/Ort:
Ihre Anmeldung wird nach Eingang berücksichtigt. Anmeldetermin bis 15. April 2000.

125643/394233

GETRÄNKE-STUDIE / 555 Liter pro Kopf

Kaffee und Cola top

Der gesamte alkoholfreie Getränkemarkt in der Schweiz beträgt 4076 Mio. Liter, was einem jährlichen Pro-Kopf-Konsum von 555 Liter entspricht – die warmen Getränke Kaffee und Tee inbegriffen. Gemäss einer gemeinsamen Studie der Canadean Ltd. und Coca-Cola Schweiz trinken Herr und Frau Schweizer durchschnittlich fünf Tassen Kaffee pro Tag. Kaffee ist mit 37% Marktanteil mit Abstand das beliebteste Getränk, Milch bringt es auf 18%, gefolgt von Mineralwasser (16%) und den Soft Drinks mit 13%. Auf Fruchtsäfte entfallen 5%, auf Eistee und Tee je 4%.

1999 konsumierten die Schweizer total 547 Mio. Liter Soft Drinks, was 75 Liter pro Kopf ergibt. Den Erfrischungsgetränkemarkt dominieren erwartungsgemäss Cola-Getränke mit einem Marktanteil von 51% (+1% gegenüber 1998) gefolgt von Orangeaden. *CM*

Coca-Cola: plus 3%

Geschäftsjahr 1999. Coca-Cola Schweiz meldet für das vergangene Geschäftsjahr einen gesteigerten Volumenabsatz von 3,9%. Der Umsatz von Coca-Cola Beverages konnte von 389 Mio. Franken (1989) auf 401 Mio. Franken (1999) gesteigert werden. Fritz Bärlocher zeichnet weiterhin als General Manager und Delegierter des VR von Coca-Cola Beverages AG Schweiz; die Italy & Alpine Division wird neu von Philippe Marmara geleitet. *CM*

ZGM / 3. Zürcher Gastro Messe

9000 Besucher

Die dritte Zürcher Gastromesse, die dieses Jahr vom 11.–14. März stattfand, wurde gemäss Angaben der Organisatoren von rund 9000 Personen besucht. Die Ausstellerzahl ist weiter auf 120 Firmen angestiegen, was einer Zunahme von rund 20% entspricht. Die nächste Zürcher Gastro Messe findet vom 10. – 13. März 2001 wiederum in den alten Fabrikhallen der ABB in Zürich-Oerlikon statt. *MJP*

Foto: zvg

Co-Organisator Freddy Lee bei der Eröffnungsansprache.

Gewinn nicht gehalten

Hero. 1999 ging der Konzernumsatz von Hero wegen aufgegebener Geschäfte um 7,2% auf 1219 Mio. Franken zurück. Der Umsatz der weitergeführten Geschäfte nahm um 7,6% auf 1055 Mio. Franken zu. Der grösste Geschäftsbereich Nahrungsmittel wuchs um 3% auf 737 Mio. Franken. Der Reingewinn des Konzerns ging von 71 Mio. auf 61 Mio. Franken zurück. Trotzdem soll eine unveränderte Dividende ausgeschüttet werden. *DST*

TIERVERKEHRSKONTROLLE / Auch Schafe, Ziegen, Schweine und Wild

Ausbau ab 1. April

Am 1. April 2000 folgt ein weiterer Meilenstein in der Einführung der neuen Tierverkehrskontrolle, die 1998 vom Parlament beschlossen worden ist. Ab diesem Datum müssen auch Schafe, Ziegen, Schweine und Wild in Gehegen mit einer neuen Ohrmarke gekennzeichnet werden. Die neue Tierverkehrskontrolle hilft allen Haltern von Klauentieren dreifach: Sie erleichtert die Seuchenbekämpfung, sie wirbt für Vertrauen bei Konsumentinnen und Konsumenten und ist eine Voraussetzung für den künftigen Zugang zu ausländischen Märkten. Bereits seit dem 1. Juli 1999 muss in jedem Betrieb ein Tierverzeichnis geführt werden und immer wenn ein Tier den Hof verlässt, muss ein Begleitdokument ausgestellt werden. *DST*

KURZ UND BÜNDIG

Magro an Bon appétit. Die Bon appétit Group dehnt ihre Aktivitäten im Westschweizer Detailhandel aus: Sie will sich mit einer Mehrheit am Aktienkapital der Groupe Magro SA beteiligen. Geplant ist eine enge Zusammenarbeit in den Bereichen Einkauf und Logistik. *CM*

Aus für New Yorker Mövenpick Marché? Das geplante Lizenzprojekt hätte das Aushängeschild im New Yorker World Trade Center werden sollen. Doch gemäss «Cash» soll der Verantwortliche von Lizenznehmer Richtree, Jörg Reichert, sich an der Finanzierung des 4000 Quadratmeter-Lokals übernommen haben. Richtree hält die Rechte für Marché- und Marchelino-Betriebe in den USA und Kanada. *CM*

Gegen GVO. Der Vorstand des Bau- [illegible] verbandes SBV möchte möglichst [illegible] Hotel Bern, Bern

1. März bis 31. März
~Die Region Veneto
Restaurant Frohegg, Bern

3. März bis 31. März
~Noodles of the World
in allen Mövenpick Restaurants

4. Januar bis 1. April
~150 Jahre Cäsar Ritz
Restaurant Bahnhof, Aarberg

17. März bis 2. April
~Innerschweizer Wochen
Restaurant Innere Enge, Bern

22. März bis 23. April
~Vielseitige Küche aus Piemont
Hotel des Alpes, Düdingen

4. April bis 15. Mai
~Asia Food Festival
Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ

12. Mai bis 20. Mai
~Australien-Spezialitätenwoche
Dolder Grand Hotel, Zürich

FLEISCH-DEKLARATION / Der Wunsch nach einer sinnvollen Deklaration beim Fleisch ist allgegenwärtig. Es ist jedoch nicht einfach, den Anforderungen aller Beteiligten gerecht zu werden. **DANIEL STAMPFLI**

Ehrlichkeit ist Voraussetzung

Die Fleischwirtschaft gehört wohl zu den in den letzten Jahren am meisten gebeutelten Branchen des Lebensmittelmarktes. Dafür verantwortlich sind unter anderem Verfälschungen (z. B. Känguruh- und Antilopenfleisch), Rückstände (z. B. Kälberhormonskandal), besorgniserregende Tierkrankheiten (z. B. BSE, Schweinepest), die Frage der Zusatzstoffe oder Tierschutzaspekte.

Um eine Trendumkehr zu erreichen und das Image von Fisch und Fleischprodukten wieder zu stärken, wurden von verschiedenen Seiten vielfältige Aktionen ins Leben gerufen, die auch auf den Verpackungen ihren Niederschlag finden. Eine einheitliche, transparente Deklaration ist jedoch nicht einfach, denn die Erwartungen von Herstellern und Verbrauchern sind unterschiedlich, wie an einer Tagung der Proviande in Luzern aufgezeigt wurde.

Ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu einer kontrollierbaren und vertrauenswürdigen Fleischdeklaration ist die neue Rohstoffdeklarationsverordnung, die ab Anfang April insbesondere im Bereich der verarbeiteten Fleischprodukte Klarheit über die Herkunft der Rohstoffe verlangt. Mit der neuen Verordnung soll verhindert werden, dass ein Lebensmittel, dessen Hauptrohstoff nicht aus der Schweiz stammt, aufgrund seiner Kennzeichnung beim Konsumenten den Eindruck erweckt, es sei vollständig in der Schweiz produziert worden. Die Deklarationspflicht erstreckt sich auf Rohstoffe deren Anteil am Enderzeugnis mehr als 50% beträgt. So muss beim Bündnerfleisch ab dem 1. April auf die ausländische Herkunft des Fleisches hingewiesen werden.

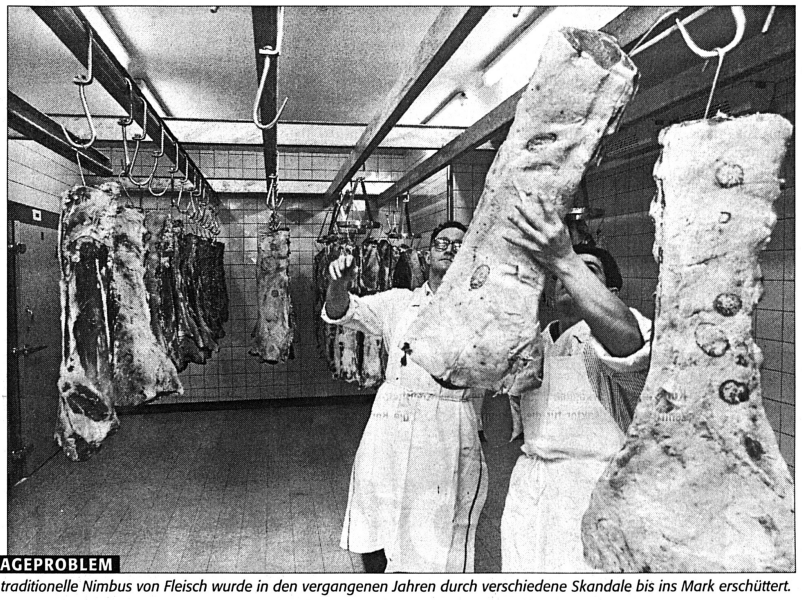


Foto: Comet

IMAGEPROBLEM

Der traditionelle Nimbus von Fleisch wurde in den vergangenen Jahren durch verschiedene Skandale bis ins Mark erschüttert.

DEKLARATION MUSS KONTROLLIERBAR SEIN

Sowohl für Urs Klemm von [illegible]ges Konzept könnte gelanglich wer- [illegible] die Angaben auch kontrollierbar und damit vertrauenswürdig sind. «In jedem Fall sind Ehrlichkeit, Transparenz und eine überprüfbare Selbstkontrolle entscheidende Voraussetzung, um im umfassenden Sinn die Gesundheit zu schützen, Täuschung zu verhindern und Rahmenbedingungen für einen fairen Wettbewerb zu schaffen», so Klemm.

Das Konsumentenforum kf fordert mehr Information über die Herkunft und Art der Produktion von Lebensmitteln und speziell beim Fleisch. [illegible] Fleisch interessiere überbrücken. Das Zusam- [illegible]-Präsidentin [illegible]ders die De- [illegible]weiz verboten- nen Produktionsmethoden. Kennzeichnungen machten nur einen Sinn, wenn sie einen hohen Bekanntheitsgrad hätten und gut erkennbar seien. Die Tierseuche BSE und der belgische Dioxinskandal hätten gezeigt, wie notwendig gerade eine lückenlose Rückverfolgbarkeit von Rindfleisch und anderen tierischen Produkten vom Verbraucher bis zum Erzeuger sei.

VOM SCHLACHTHOF ZUM GEBURTSBETRIEB

Fritz Schmitz-Hsu, Leiter der Tierverkehrsdatenbank der Schweiz, machte in Luzern klar, dass die Schweiz über sehr gute Voraussetzungen verfüge, um eine durchgehende Deklaration und Herkunftsbezeichnung durchführen zu können. In der neuen Tierverkehrsdatenbank werden laut Schmitz-Hsu alle Geburten- zu- und Abgänge sowie Schlachtungen von Klauentieren zentral elektronisch erfasst, so dass die Rückverfolgbarkeit vom Schlachthof bis in den Geburtsbetrieb gewährleistet sei. Die Tierverkehrsdatenbank bringe nicht nur einen Nutzen im Bereich der Seuchenbekämpfung und Tierverkehrskontrolle, sondern biete sich auch als ideale Basis für weitere Dienstleistungen im Bereich Viehwirtschaft und Fleischverwertung an.

Schweizer Innovation mit Award

Die Küchengeräte werden trotz höherer Leistung immer kleiner. Dass anstelle der flexiblen Free-Flow-Anlagen auch feste Installationen ein Renner sein können, zeigte an der Internorga ein qualitativ hochstehendes Produkt des Schweizer Anbieters Elro-Werke in Bremgarten. Der praktische und modern designte Herd Sirius kann den Bedürfnissen entsprechend zusammengestellt und sogar in publikumsnähe als Schaukochherd verwendet werden. Im Januar wurde Sirius von der Foodservice Consultants Society International (FCSI) Europe mit dem Innovations-Award 2000 ausgezeichnet.

Im Mittelpunkt standen vermehrt Hochleistungsgeräte für die Endfertigung, da die Convenience-Industrie immer bessere Produkte anbietet. Und auch die Entwicklung der Kältetechnik erlaubt immer mehr die Herstellung grösserer Pr[illegible] in einem Arbeitsgang.

Kein Thema ist be[illegible] Kassenherstellern wie [illegible] und Casio die Arbeit[illegible] Alle Geräte haben in [illegible]stemen eine aktivierb[illegible]schnittstelle eingerich[illegible] der Arbeitgeber nach[illegible] die Arbeitszeit kontrol[illegible] Als ein interessantes[illegible]dukt präsentierte sich[illegible] Fast-Food-Konzept mi[illegible]zialitäten, angesiedelt[illegible]kaufszentren und Bahr[illegible] Unternehmen mit Sitz[illegible] Mitglied des Deutsch[illegible] Verbandes und bietet [illegible] Säfte an, witzig zube[illegible] (eingewickelte Sa[illegible] und kleine im Wok zub[illegible] Mr. Clou will noch die[illegible] Süden Deutschlands v[illegible]

Angebot

konventionelles später erreichte e mit 8.20 Fran[illegible]tgewicht einen

fragen der IHA lysen, Hergiswil) immerle, SP-Na[illegible]uer, dass der haltung im Ver[illegible]imenten für den dukten an Ge[illegible]aum noch stei[illegible]m habe Bio[illegible]odukt eine gute

läufig ungenü[illegible]ung, vor allem h bei Kühen, sei mit Importgesu[illegible]ei der Organisa- [illegible]tion und den Abnehmern klar, dass ein Import die absolute Ausnahme sein müsse und nur so lange dauern könne, bis das Angebot im Inland wieder ausreichend sei.

Bei den Bio-Produkten lasse sich laut Christof Dietler ein klarer Trend in Richtung «Convenience» sowohl für den Endkonsumenten als auch für die Weiterverarbeiter feststellen. Pasteurisierte Teigwaren, Frischpizza, Griessköpfli, Chäschüechli für den schnellen Biokonsumenten und Birnweggenfüllung, Kuchenvormischungen und Gemüse küchenfertig zubereitet für die Gastronomie seien hoch im Kurs. 1999 seien über 500 neue Lizenzen für Produkte mit der Knospe vergeben worden. Die Bandbreite vom Bio-Mascarpone bis Bio-Bohnensprossen sei gross. *DST*

Weniger konsumiert

Im vergangenen Jahr wurden in der Schweiz 441987 Tonnen Fleisch und Fisch konsumiert. Dies entspricht gegenüber 1998 einem Rückgang von 0,3%. Der Pro-Kopf-Konsum liege infolge eines weiteren Bevölkerungswachstums laut Proviande mit 60,6 kg 1,1% unter dem Vorjahreswert. Wie bereits im Vorjahr wurden 1999 wieder mehr Rind- und Kalbfleisch gegessen (+3,4 bzw. +1,8%). Auch Wild und Fisch sind mehr gefragt. Trotz eines leichten Konsumrückganges von 1,7% hält das Schweinefleisch mit beinahe der Hälfte des konsumierten Fleisches noch immer unangefochten die Leaderposition. Beim an dritter Stelle stehenden Geflügelfleisch ging der Konsum um 2,2% zurück. Aus statistischen Gründen sei auch der Pferdefleisch-Konsum 1999 gesunken. *DST*

LESEBAR

Rezepte aus dem Emmental. Fritz Gfellers Klassiker erscheint jetzt in der vierten, überarbeiteten und erweiterten Auflage. Schon zu Gotthelfs Zeiten, mehr als 150 Jahre vor Paul Bocuse, wurde in den Bauernküchen des Emmentals nach den Grundsätzen der Nouvelle cuisine gekocht: Selbst erzeugte Produkte sorgten für eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung über das ganze Jahr. Der Volksdichter Jeremias Gotthelf selbst,

der gutes Essen und Trinken liebte, hat uns zwar keine Rezepte überliefert, aber in seinen Werken finden sich zahlreiche Hinweise auf die Essgewohnheiten seiner Zeit. Fritz Gfeller hat sich mit Leib und Seele dieser Küche verschrieben – während fast 30 Jahren im eigenen Hotel Kreuz in Weier im Emmental und heute als Gastkoch in aller Welt. Das Buch enthält 100 Rezepte, vom legendären Hagu Hans Gotlett, Moser Hanses Chäsröueli (Käserolle) oder Homberg-Gsottnigs (Siedfleisch) bis zu Käthis Schoggola-Schum und Hoschtet-Chüechli (Apfelküchlein). *CM*

Fritz Gfeller, Rezepte aus dem Emmental, 4. Auflage, 228 Seiten, Fr. 37.– ISBN 3-444-10583-5

SAISONSTELLEN / Für viele in der Schweiz als Saisonniers tätige Ausländer stimmen die Bedingungen hierzulande nicht mehr. **DANIEL STAMPFLI**

Österreicher bleiben zuhause

Hotels und Restaurants in der Schweiz haben immer mehr Mühe, für Saisonstellen geeignetes Personal zu finden. Denn Angehörige traditioneller «Saisonnier-Nationalitäten», wie Italien, Portugal oder Österreich, kehren dem Schweizer Gastgewerbe immer häufiger den Rücken zu.

Laut Gastrojob, einer Abteilung der Union Helvetia, ging die Anzahl der Bewerber aus Österreich 1999 im Vergleich zum Vorjahr um 47% zurück. Auch die Portugiesen (-34%), Italiener (-27%) und Deutschen (-21%) zogen im vergangenen Jahr andere Länder der Schweiz vor. Seit Portugal Mitglied der EU ist und sich die Hotellerie stark entwickelt hat, ist Personal mit Erfahrung nun auch im eigenen Land gefragt.

ZUNAHME AUS FRANKREICH UND UNGARN

Eine leichte Zunahme der Bewerber registrierte Gastrojob aus Frankreich (+2%). Es handle sich dabei laut Gastrojob-Geschäftsführer Urs Voney vorwiegend um gut ausgebildete französische Köche, die sich für eine saisonale Anstellung in Gault-Millau-Betrieben der Westschweiz interessierten. Eine markante Zunahme kommt aus Ungarn: ausschliesslich qualifizierte Arbeitnehmer (abgeschlossene Berufslehre) welche im Rahmen des Stagiaires-Abkommen in der Schweiz arbeiten dürfen. Das Kontingent umfasst 100 Bewilligungen. Dies hat sich in Ungarn offenbar rasch herumgesprochen, was in einer Schwemme von Anfragen resultierte. Rekrutierungspotenzial sei auch in Tschechien und der Slowakei vorhanden.

Foto: Valérie Jaquet

SAISONKRÄFTE
Es wird immer schwieriger, Arbeitnehmer für einen saisonalen Einsatz zu rekrutieren.

SAISONSTATUT ALS HINDERNIS

Weshalb verliert aber die Schweiz an Attraktivität? Gastrojob Luzern befragte 81 ehemalige österreichische Saisonangestellte nach den Gründen, warum sie sich nicht mehr für eine Stelle in der Schweiz bewarben. Der Gründe wurden viele geltend gemacht. 80% der Befragten nannten das Saisonstatut als Hinderungsgrund. Unter Einhaltung des Saisonstatutes, das mit den bilateralen Verträgen abgeschafft werden soll, seien die Arbeitnehmer dauernd auf Stellensuche. Mit fast der selben Häufigkeit wurde der als zu tief erachtete Nettolohn (75%) ins Feld geführt, gefolgt von beanstandeter Verpflegung (70%), unbefriedigender Unterkunft (68%), der hohen Arbeitszeit (60%) und fehlender Freitagen/Ferien (60%). 45% der Befragten machten die Art der Betriebsführung für ihre Unzufriedenheit verantwortlich. Mit gleich grosser Kritik wurde die Tatsache bedacht, dass Versprechungen oft nicht eingehalten würden. 35% kritisierten in der Umfrage das Arbeitsumfeld, 30% die Trinkgeldregelung.

Anzeige

SVG-REVISION / Ständerat stimmt zu

Kampf dem Blaufahren

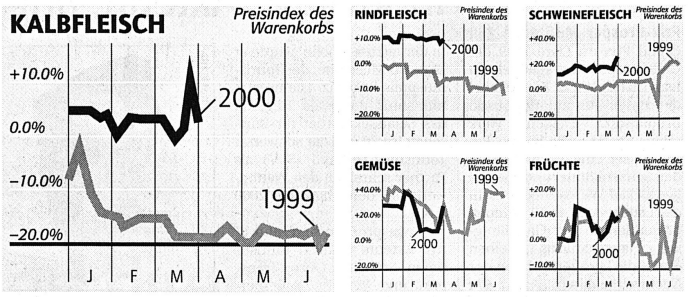
Während drei Jahren Fahrausweis auf Probe für Neulenker, obligatorische Weiterbildungskurse während der Probezeit, stufenweise Verschärfung der Strafen für Wiederholungstäter und Herabsetzung der Promillegrenze: Das sind die Hauptpunkte des vom Ständerat überarbeiteten Strassenverkehrsgesetzes.

Der in der Öffentlichkeit meist diskutierte Punkt der Revision bleibt die Herabsetzung der Promillegrenze von 0,8 auf 0,5‰. Neu können Atemluftkontrollen auch ohne Anzeichen von Trunkenheit durchgeführt werden. Ausserdem wird Fahren unter Einfluss von Betäubungsmitteln oder Medikamenten dem angetrunkenen Zustand gleichgesetzt. Als «leichte Zuwiderhandlung» wird das Fahren mit 0,5 bis 0,8‰ taxiert, einen Ausweisentzug gibt es erst ab 0,8‰. *MJP*

Auf Braun-Orange folgt Gelb

Autobahnraststätte Pratteln. Die Autobahnraststätte Pratteln wird schon bald in gelber Farbe erstrahlen. Damit ist der Entwurf des in den USA lebenden Künstlers Jorge Pardo siegreich aus dem Wettbewerb zur Neugestaltung der Raststätte hervorgegangen. Das Projekt soll im Juni dieses Jahres fertiggestellt sein, wie die Besitzerin, die Bon appétit-Gruppe, mitteilte. *sda/CM*

PRODINDEX 20. 3. BIS 25. 3. 2000 *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



RASTSTÄTTE PIETERLEN / Rechtsstreit um die Vergabe der Autobahnraststätte

Mövenpick ficht Juryentscheid an

Mövenpick ist zusammen mit dem Projektpartner Shell im Wettbewerb um Bau und Betrieb der Raststätte Pieterlen an der Autobahn A5 der Passaggio Holding mit Partner Esso unterlegen. Mövenpick ficht den laut Jury einstimmig gefassten Entscheid an und verlangt Einsicht in die Wettbewerbsakten der siegreichen Konkurrenz. Da die Jury jedoch nur diejenigen Teile der Unterlagen aushändigen will, die keine Rückschlüsse auf die Kalkulation zulassen, hat Mövenpick das Verwaltungsgericht angerufen. Wie der «Bund» berichtet, ist offiziell nichts über die von Mövenpick bemängelten Punkte des Juryentscheides bekannt. Es wird jedoch vermutet, dass Mövenpick die höheren Abgaben, die Passaggio und Esso dem Kanton in Aussicht stellen, als finanzielle Beeinflussung beanstandet.

VERZÖGERUNG DES PROJEKTES

Das Einspracheverfahren wird fortgesetzt, sobald das Verwaltungsgericht über die Akteneinsicht entschieden hat. Durch diesen Rechtsstreit verzögert sich die Realisierung des Projektes. Die Einweihung der Raststätte war ursprünglich für Frühling 2001 vorgesehen.

Mövenpick ist bereits bei den Vergaben der Raststätten Lully und Bavois Passaggio, der Nummer zwei auf dem Markt, unterlegen. *MJP*

KULINARIUM

15. Februar bis 31. März
~Süsswasserfische Schweiz
Hotel Bern, Bern

1. März bis 31. März
~Die Region Veneto
Restaurant Frohegg, Bern

3. März bis 31. März
~Noodles of the World
in allen Mövenpick Restaurants

4. Januar bis 1. April
~150 Jahre Cäsar Ritz
Restaurant Bahnhof, Aarberg

17. März bis 2. April
~Innerschweizer Wochen
Restaurant Innere Enge, Bern

22. März bis 23. April
~Vielseitige Küche aus Piemont
Hotel des Alpes, Düdingen

4. April bis 15. Mai
~Asia Food Festival
Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ

12. Mai bis 20. Mai
~Australien-Spezialitätenwoche
Dolder Grand Hotel, Zürich

INTERNORGA HAMBURG / Schnellverzehr, weniger Alkohol und sinkender Umsatz pro Stuhl im Restaurant. Da muss die Sitzplatz-Frequenz steigen. Doch wie sag' ichs meinem Gast? **THOMAS VASZARY**

Entscheidend ist das Foodkonzept

Eventgastronomie ist, wenn Functional Food von einem Bio-Technologen via Zentrifuge serviert wird, der Burger auf dem Rücken eines argentinischen Rindviehs inklusive Torero – idealerweise auf einem Zeppelin – hereinschwebt und die per Internet georderte Pizza von einem venezianischen Gondoliere hereingegondelt wird. Dies zumindest war die Meinung von Erich Kaub, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga), an der Eröffnung der 74. Internorga im Hamburg (Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien). Bunter und vielfältiger wird auch der unaufhaltsam boomende Fun-Food. Nur noch das neuste Spezialbier, serviert von einer coolen blonden Lady in Leder, fehlt. Oder doch nicht? Denn die Brauereien Deutschlands haben auf den anhaltenden Negativtrend im Bierbereich mit Spezialbieren wie Dunkles Bier, Schwarzbier, Lagerbier oder Mischgetränken reagiert.

Foto: zvg

BEVERAGE-KONZEPTE

Viele Betriebe setzen auf Beverage-Konzepte. Doch die Umsätze bei alkoholischen Getränken sinken trotz neuer Spezialbiere. Wichtig ist und bleibt deshalb das Foodkonzept.

BEVERAGE-KONZEPTE SIND NICHT ALLES

Ein Blick auf die Top 100 der deutschen Gastronomie zeigt auf (siehe htr Nr.12 vom 23.3.2000): 8 von 10 Gastronomen der Top 100 präsentieren sich bereits im Internet. 1999 war es noch jeder Vierte gewesen. Und: Das Ausser-Haus- und Catering-Geschäft wie auch der Trend zu mehr Beverageko nzepten entwickelte sich auch 1999 weiter.

Doch so stark verschiedenste Beriebe in renditeträchtige Beverage-Konzepte investieren und auch auf das Trendgetränk Wein setzen, so wichtig ist und bleibt das jeweilige Foodkonzept. Dies unterstrich auch der Schweizer Stefan Schneck, der in Berlin ein australisches und ein kalifornisches Restaurant mit Cateringservice betreibt. Denn ein zu Beverage-lastiges Konzept könnte gefährlich werden, sinkt doch der Beverageanteil des Alkohols kontinuierlich und drückt damit auf den durchschnittlichen Stuhlumsatz. «Lieber eine gute Flasche Wein, statt drei schlechte», sagt Stefan Schneck zum Motto des Gastes von heute. Entscheidend und damit Abhängig vom Konzept, sei immer mehr die Frequenz pro Stuhl, wie oft ein Stuhl pro Öffnungszeit oder Abend belegt werden könne. Doch wie macht der Gastronom dem Gast begreiflich, dass ihm je nach Konzept nur noch 50 Minuten Zeit zum Verzehr bleiben und er den Stuhl nicht einen ganzen Abend lang belegen kann?

Die vorgelagerte Bar ist ein altes und bewährtes Rezept, Engpässe zu überbrücken. Das Zusammenspiel der dem Essen vor- und nachgelagerten Bar enthält aber noch sehr viel unausgeschöpftes Potenzial. Stichwort ist hier geschicktes Yield-Management zwischen Tisch und Bar.

STRUKTURWANDEL VERPENNT

Ein Blick auf die Nummer eins der Systemgastronomie zeigt einmal mehr auf, dass sich kein anderes Konzept in den 90er Jahren derart radikal und konsequent auf Europas Verbraucher ausgewirkt hat wie jenes von McDonalds. Gretel Weiss von «Foodservice» kommentiert die Dominanz folgendermassen: «Kein anderes Konzept hat den Traditionalisten so klar vorgeführt, dass sie den Strukturwandel verpennen.»

Das klassische Airline-Catering mit nahezu industrieller Produktion und ohne eigene Service-Outlets ist der grösste Brocken, die immer beliebteren Kaffeerösterein mit Ausschank-Ecken sind die kleinsten Einheiten. Dazwischen liegt das Universum der Systemgastronomie.

Die Coffeeshops bieten mittlerweile bis zu 30 verschiedene Kaffeevariationen an und zielen mit ihrem frischen Ambiente auf vorwiegend jüngere Kundschaft. Und mit geschickten Beverage-Konzepten diversifizieren Bäcker und Konditoren und stossen in den Bereich des Café- und Tearooms vor.

Schweizer Innovation mit Award

Die Küchengeräte werden trotz höherer Leistung immer kleiner. Dass anstelle der flexiblen Free-Flow-Anlagen auch feste Installationen ein Renner sein können, zeigte an der Internorga ein qualitativ hochstehendes Produkt des Schweizer Anbieters Elro-Werke in Bremgarten. Der praktische und modern designte Herd Sirius kann den Bedürfnissen entsprechend zusammengestellt und sogar in publikumsnähe als Schaukochherd verwendet werden. Im Januar wurde Sirius von der Foodservice Consultants Society International (FCSI) Europe mit dem Innovations-Award 2000 ausgezeichnet.

Im Mittelpunkt standen vermehrt Hochleistungsgeräte für die Endfertigung, da die Convenience-Industrie immer bessere Produkte anbietet. Und auch die Entwicklung der Kältetechnik erlaubt immer mehr die Herstellung grösserer Produktemengen in einem Arbeitsgang.

Kein Thema ist bei den grossen Kassenherstellern wie PC-Cash-Team und Casio die Arbeitszeiterfassung. Alle Geräte haben in ihren Kassasystemen eine aktivierbare Programmschnittstelle eingerichtet, mit welcher der Arbeitgeber nach Wunsch intern die Arbeitszeit kontrollieren kann.

Als ein interessantes Franchiseprodukt präsentierte sich «Mr.Clou», ein Fast-Food-Konzept mit Naturkostspezialitäten, angesiedelt in grossen Einkaufszentren und Bahnhofhallen. Das Unternehmen mit Sitz in Hamburg ist Mitglied des Deutschen Franchise-Verbandes und bietet frisch gepresste Säfte an, witzig zubereitete «Wraps» (eingewickelte Sandwichtaschen) und kleine im Wok zubereitete Menus. Mr. Clou will noch dieses Jahr in den Süden Deutschlands vorstossen. VY

Hamburg investiert in Messe

Das Angebot der Messe Hamburg mit seinen Messehallen sowie dem Congresszentrum im anliegenden SAS Radisson genügt den heutigen Anforderungen nur noch bedingt. So muss sich auch das Team rund um das Internationale Foodservice-Forum Gedanken machen, ob der auf Monolog ausgerichtete Saal im Congresszentrum noch den Bedürfnissen der Besucher nach einem interaktiven und dialogorientierten Erlebnis entspricht. Die 74. Internorga ist buchstäblich in die Jahre gekommen. Zwar arbeitete sie sich inhaltlich aus ihrem Tief von 1997 wieder heraus und zählte auch dieses Jahr wieder über 100 000 Besucher sowie 858 Aussteller aus 21 Nationen. Doch die Infrastruktur des Messegeländes kann in dieser Form nicht mehr mit den Aussteller- und Besucherbedürfnissen Schritt halten. Von der ITB Berlin nach Hamburg kommend, könnte das Manko der Messe Hamburg augenfälliger nicht sein. Der Hamburger Senat hat nun aber reagiert und die Wirtschaftsbehörde und die Stadtentwicklungsbehörde beauftragt, bis Ende 2000 ein entscheidungsfähiges Konzept für eine Entwicklung und Modernisierung des jetzigen Standorts vorzulegen.

Sehr zufrieden waren laut einer Umfrage der Messe Hamburg die Bäcker und Konditoren. Zum dritten Mal erwies sich auch die Sonderschau «Café Future» vom Magazin «Foodservice» und dem Deutschen Fachverlag als Denk-Bar rund um den gastronomischen «Point of Sale». Den Internorga-Ehrenpreis 2000 erhielt Siegfried Meister, Aufsichtsratsvorsitzender der Rational AG, einem der grössten Hersteller von Grossküchentechnik und Kombidämpfern. VY

Buchpreis für J. C. Wicki

Prix Prosper Montagné. Der Grand Prix du Livre 1999 des Club Prosper Montagné geht an Jean Claude Wicki, Küchenchef des Basler Restaurants Stucki Bruderholz. Dessen Werk «Hans Stucki – die besten Rezepte» sei eine Hommage an den Spitzenkönner und ehemaligen Chef Wickis, heisst es in der Laudatio. Über 50 Rezepte, präsentiert in der Geradlinigkeit Hans Stuckis, bleiben durch die Veröffentlichung der Nachwelt erhalten. *CM*

WWW.TOURISMUSPREIS.CH / Der Wettbewerb ist eröffnet

Innovative Akteure angesprochen

In der letzten Woche wurde er lanciert: Milestone, der Tourismuspreis Schweiz. Die hotel + tourismus revue als Trägerin, das Staatssekretariat für Wirtschaft (seco) und der Schweizer Tourismus-Verband (STV) als Partner schreiben den Wettbewerb um den Milestone 2000 aus.

Angesprochen sind innovative Akteure in allen touristischen Branchen. Also: Transport und Verkehr, Beherbergung und Verpflegung, Freizeitaktivitäten (Sport, Kultur, Erholung, Events) sowie Tourismus-Organisationen.

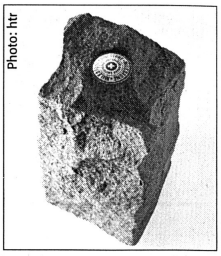


Photo: htr

Informationen und Bewerbungs- bzw. Empfehlungsformulare sind über Internet «www.htr-milestone.ch» oder «www.tourismuspreis.ch» erhältlich. Dort werden qualifizierte Projekte regelmässig vorgestellt. Das erste eingereichte Projekt ist bereits auf der Homepage publiziert. *PK*

Fledermäuse willkommen

Flühli LU. Neuerdings sind auch fliegende Sommergäste im Entlebuch willkommen. Der Gemeinderat Flühli will nämlich den Markt der Hufeisennasen stärker bearbeiten. Rinolophus hipposideros, eine Fledermausart mit einer Flügelspannweite um die 20 Zentimeter und nicht mehr als 4 bis 10 Gramm schwer, lebt vorzugsweise im Dachgeschoss der Kirche von Flühli, schreibt die «Neue Luzerner Zeitung» – frei von Kurtaxen natürlich. *VY*

ZITAT DER WOCHE

«Das KKL hat zum Umschwung in der Schweiz beigetragen, psychologisch und faktisch.»

Bundesrat Kaspar Villiger anlässlich der Gesamteinweihung des Kultur- und Kongresszentrums Luzern (KKL) am letzten Freitag über den Bau als Symbol mit nationaler Strahlungskraft.

HGF / An der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule wurden die Absolventen gefeiert. **PHILIP BERRY**

Guter Jahrgang

Foto: pd HGF

AUSGEZEICHNETE STUDIENABGÄNGER

Benjamin Brechbühl (Kirchberg), Manfred Schmutz (Kehrsatz), Andrea von Ransbeeck (Altendorf), Franziska Frei (Einigen) und Barbara Abegglen (Ringgenberg) wurden für ihre besonderen Leistungen ausgezeichnet.

Die Frühlings-Diplomfeier der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule Thun wurde von Frauen-Power geprägt. Die drei Preise für die besten Prüfungen gingen alle an Studentinnen. Insgesamt schlossen 38 Studentinnen und Studenten ihre fünfsemestrige Ausbildung mit dem Empfang des Diploms ab. Der Notendurchschnitt lag bei 4,8.

«STELLENWERT DES PERSONALS HEBEN»

Als Gastreferentin griff Nationalrätin Ursula Haller spontan zur Improvisation, da ihre Vorredner Jürg Häberli (HGF-Präsident) und Christoph Rohn (HGF-Direktor) die gleichen Überlegungen anstellten, die auch ihrer Rede zugrunde lagen. So kamen die Gäste der Feier zu einem touristischen Exkurs durch die Stadt Thun und das Berner Oberland. Die versierte Rednerin äusserte den Wunsch an die Gastronomen, mehr Liebenswürdigkeit, Charme und Freundlichkeit an den Tag zu legen und dem Personal an der Front einen höheren Stellenwert zuzugestehen.

Der Robert-Keppler-Preis für eine besondere Diplomarbeit wurde dieses Jahr gleich zweimal vergeben. Mit ihrer Arbeit «Coffee and more» gelang Andrea van Raansbeck nicht nur der Gewinn der Preissumme von 2500 Franken, sie ist damit auch die erste Person, die an einer HGF-Diplomfeier mit zwei Preisen ausgezeichnet wurde. Norbert Sieber, Geschäftsleitungsmitglied der preisstiftenden Firma Gastrag in Basel, konnte aber noch eine zweite Arbeit auszeichnen: «Der originale Hot-Dog kommt nach Bern» lautet der Titel der preisgekrönten Diplomarbeit von Benjamin Brechbühl aus Kirchberg und Manfred Schmutz aus Kehrsatz.

Die Diplomierten. Abegglen Barbara, Ringgenberg; Aenishänslin Daniel, Uetendorf; Bächler-Raaberg Tina, Thun (aus Dänemark); Binz Urs, Rothenburg; Brechbühl Benjamin, Kirchberg; Casanova Anita, Zollikofen; Danuser Claudia, Pontresina; Frei Franziska, Einigen; Grünig Patrick, Zug; Grütter Annette, Thun; Gygax Martin, Hinterkappelen; Gywat Sascha, Riehen; Hirter Christoph, Port; Holzer Andreas, Arlesheim; Knobel Regula, Bern; Kobelt Tanja, Marbach; Krentel Barbara, Frenkendorf; Loretz Christian, Luterbach; Mewes Dirk, Thun (aus Deutschland); Moser Martin, Schlosswil; Mosimann Thomas, Signau; Pfrommer David, Basel; Probst Nicole, Biel; Rahm Natalie, Schleitheim; van Ransbeeck Andrea, Altendorf (aus Belgien); Rieder Matthias, Zürich; Schär Brigitte, Luzern; Schmid Patrick, Egerkingen; Schmutz Manfred, Kehrsatz; Schöni Silvia, Spiez; Schürch Andreas, Allschwil; Tavazzi Marco, Thun; Tobler Andrea, Mettmenstetten; Tomse Dijana Antonia, Dierikon; Ungricht Maaike, Niederscherli (aus Holland); Widmer Conroy, Gstaad; Zahnd Reto, Oberscherli; Zimmermann Karl, Steinen.

BERN TOURISMUS / Riesenostereier aus Kunststoff sollen das Image von Bern stärken. **CHRISTINE KÜNZLER**

«Die Eier zuerst»

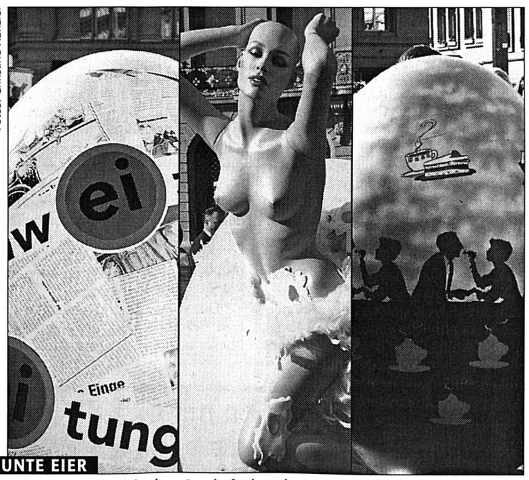
Der Berner Tourismusdirektor Raymond Gertschen streitet nicht ab, dass die Zürcher Kunststoffkühe für die Berner Aktion Pate standen. Doch: «Die Eier sind immer zuerst», hält er fest und räumt damit jeden Verdacht nach Trittbrettfahren aus der Welt. Wie auch immer: Die 60 bunten Eier künden Ostern in der Bundesstadt fröhlich und rechtzeitig an. Für Gertschen ist es eine Aktion, die dem Berner Image zuträglich ist und das Tourismusbewusstsein fördert. «PR gegen innen und aussen», fasst er zusammen.

EIN SPEZIELLER STADTPLAN

Bern Tourismus hat entsprechende Packages geschnürt und auf Internet publiziert. Ansprechpartner sind Carunternehmer. Geplant sind auch Medienreisen zu diesem Thema. Eine Zusage hat Gertschen bereits: Ein japanisches TV-Team wird ein Portrait von Bern bringen, aufgehängt an den Ostereiern. «Wir versprechen uns durch diese Aktion auf jedenfall Publizität.» Eier scheinen in der Bundesstadt ja beliebt zu sein: Den Ostereiermärit, der dieses Jahr zum letztenmal stattfindet, besuchten 1999 4700 Personen.

Auch die Bevölkerung und die Gäste, die so oder so in Bern weilen, sollen einen Mehrwert bekommen. Angefangen hat die Aktion am Samstag mit einem grossen Fest auf dem Bundesplatz und einem Wettbewerb. Ein weiterer Wettbewerb folgt: Denn nach dem Eröffnungsevent sind die Eier in der ganzen Stadt verteilt worden. Anhand eines eigens für die Eier-Suche kreierten Stadtplanes können sich Einheimische und Gäste auf den Weg machen und Buchstabe für Buchstabe zum Lösungswort zusammensuchen.

Wie in Zürich haben Unternehmer und Organisationen ein Kunststoffei gekauft und dieses bemalen lassen. Die meisten Eier hat der Burgdorfer Künster Pierre Mettraux bemalt. Ihm selber gehören drei der 60 Eier. Er, Bern Tourismus und der City-Verband haben die Aktion lanciert, die bis zum 14. Mai dauert. Nachher sollen einige der Kunstwerke versteigert werden, vorausgesetzt sie sind noch intakt: In der ersten Nacht sind bereits fünf Ostereier mutwillig zerstört worden. «Notfalls werden wir sie über Nacht hinein nehmen», sagt Gertschen.



Fotos: Christine Künzler

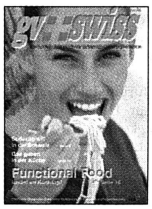
BUNTE EIER

Die Bemalung entspricht dem Geschäft, dem das Ei gehört. Das mittlere stammt vom Warenhaus Loeb und ist mit einem Preis ausgezeichnet worden.

GV:SWISS / Functional Food

Probiotika

Die April-Ausgabe des gv::swiss steht ganz im Zeichen von Genuss ohne Reue. Schlemmen und Gesundheit verbinden zum Beispiel ballaststoffangereicherte Spagetti von Hero. Diese Nahrungsmittel versprechen dank ihrer Zusatzstoffe nicht nur einen gesundheitlichen Mehrwert beim Essen, sie sind auch teurer und winken mit einer höheren Marge. Absahnen kann allerdings vor allem die Industrie, für den



weiterverarbeitenden Verpfleger belastet der added value die Kostenrechnung. Ausser er schafft es, den Mehrwert dem Gast zu verkaufen. *GSG*

PEOPLE

Felix Franz. Der ehemalige Servicefachlehrer der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und zuletzt Leiter Gastronomie des Hotel Montana in Luzern übernimmt von der Familie Jenni das Restaurant «Rössli» in Zug. Am 9. April 2000 wird das neue Restaurant «Zum Kaiser Franz im Rössl» mit Anna Unterdorfer als österreichische Küchenchefin wiedereröffnet. *MJP*

Marc Aeberhard (32) tritt auf Ende März von der operativen Leitung des Hotels Stadthaus in Burgdorf zurück. In nur zweieinhalb Jahren hat er das Hotel und das Restaurant Brauerei Schützenhaus von Grund auf aufgebaut. Das Hotel mit 18 Zimmern ist das kleinste 5-Stern-Hotel der Schweiz. Bevor Aeberhard nach Burgdorf kam, arbeitete er für ein weltweit tätiges Reservationssystem und war in verschiedenen Hotels in der Schweiz tätig. *KJV*

Meinrad Schmid, Marketingleiter bei Zürich Tourismus, geht nach einem Jahr wieder. Persönliche Gründe hätten ihn dazu bewogen, eine neue Herausforderung als Geschäftsführer anzunehmen, schreibt er. . *CK*

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:
Christoph Juen (GL SHV) Christian Hodler (GL SHV), Eva Bürgi, Christof Ramseier (Verlag), Dr. Peter Kühler (Redaktion).

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

Verlag:
Verlagsleitung: Eva Bürgi (Leitung Zeitung), Christof Ramseier (Leitung Magazine).
Abonnemente: Anna-Lisa Casalucci, Dora Münger, Fabienne Korous.
Stelleninserate: Thomas Hellmüller, Martin Welti.
Geschäftsanzeigen: Eva Bürgi (Verkaufsleitung), Jörg Fröhli, Erich Weber, Dominik Chammartin.

Druck:
Fischer AG für Data und Print, 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.

FORMATION / Le canton de Neuchâtel instaure un apprentissage qui enseigne la cuisine et le service. **PAGE 3**

GLACIER 3000 / Le complexe touristique des Alpes vaudoises a été inauguré officiellement ce jeudi. **PAGE 7**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

MINOTEL / Nouveaux partenaires en Suisse et en Europe

Bientôt le paiement en ligne

Quatorze nouveaux établissements suisses figurent dans l'édition 2000 des répertoires Minotel récemment parus. Pour la Suisse romande, l'Alpe fleurie à Villars, l'Ermitage à Château-d'Œx, l'Hôtel communal de Val d'Illiez, l'Hôtel de Ville à La Sarraz, le Bellevue d'Onnens, La Gare à Monthey et La Croisée à Neuchâtel ont rejoint la chaîne de contribution volontaire. Ces nouveaux partenaires portent à 109 le nombre d'établissements suisses affiliés à la chaîne, qui en compte 700 en Europe (95 nouveaux avec les Suisses), alors que la centrale d'achat suisse fournit plus de 300 établissements.

La chaîne entend, par ailleurs, poursuivre sa politique d'expansion sur le continent nord-américain. Mais contrairement à l'Europe, où les affiliations se font le plus souvent individuellement, aux Etats-Unis, les discussions se font au niveau de quelques chaînes de standing équivalent. «Ça ne va pas toujours aussi vite que nous le souhaitons, admet Marielle Goy, directrice de Minotel Suisse, mais d'un autre côté, dans d'autres négociations, c'est nous qui souhaitons aussi un meilleur développement des dossiers présentés.» Car forte de son réseau européen, qui va des Canaries aux pays baltes, la «corbeille» Minotel est exigeante. D'autant plus que tout le réseau est maintenant bien implanté sur Internet (sous www.minotel.com).

TOUT MINOTEL SUR INTERNET

Après une première étape de standardisation de la présentation Web des partenaires, tout le réseau est maintenant disponible sur l'Internet et il permet aujourd'hui réservations et confirmations directement en ligne. Et l'hôte peut même consulter les disponibilités aux dates choisies.

Mieux: si un établissement de la chaîne affiche complet, le système peut proposer des alternatives aux mêmes dates et à des tarifs équivalents dans les établissements Minotel les plus proches. «C'est un développement de l'extranet de la chaîne qui nous permet ce service», poursuit Marielle Goy. Sa mise en ligne ouverte n'aurait pas été sans mal, mais il est aujourd'hui opérationnel. «D'ici à quelques semaines, précise-t-elle enfin, nous développerons encore le système avec l'ajout du module permettant le paiement directement en ligne au moyen d'un système de transaction sécurisée.» *JJE*

ASDT / Confrontés à une certaine mutation de leur profession, les directeurs de tourisme vont davantage ouvrir les portes de leur association aux spécialistes du tourisme réceptif. **LAURENT MISSBAUER**

La profession de directeur d'office de tourisme est à un tournant

La profession de directeur d'office du tourisme, désormais davantage orientée sur le marketing que sur l'accueil, se trouve indiscutablement à un tournant. A un tel point qu'on peut légitimement se demander si le directeur d'office du tourisme, tel qu'on l'a connu jusqu'ici, n'est pas en train de devenir une espèce en voie de disparition. Ce n'est ainsi pas par hasard que l'assemblée générale de l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT), qui s'est déroulée la semaine dernière à Fribourg, a accepté une modification de ses statuts qui lui permet désormais d'accueillir en son sein également des professionnels de l'incoming qui ne travaillent pas dans un office du tourisme.

Un autre signe bien précis que le profil de la profession de directeur de tourisme est en pleine mutation a été l'important nombre de changements de personnel qui sont intervenus la saison dernière dans différents offices. Eddy Peter, le président de l'ASDT, a ainsi relevé dans son rapport présidentiel que la valse des directeurs d'offices du tourisme avait été particulièrement mouvementée au cours de l'année écoulée. Certains directeurs d'offices du tourisme ont en effet été priés de faire leurs valises avant même d'avoir véritablement débuté. D'autres, en place depuis de longues années, ont été priés de changer d'air sans autre forme de procès.

«Ce sont de tels procédés qui ont poussé l'ASDT à étudier avec un juriste des contrats de travail qui garantiraient davantage de sécurité aux directeurs des offices du tourisme. Les contrats de travail que nous sommes en train d'étudier seraient similaires à ceux en vigueur dans le secteur privé ou dans l'administration fédérale. Cela afin d'éviter de traiter les directeurs d'office du tourisme comme une vulgaire marchandise. De tels contrats devraient également faire réfléchir ceux qui appliquent un peu trop facilement la politique du siège éjectable. Ils devraient aussi faire réfléchir les personnes appelées à engager un directeur d'office du tourisme. La qualification d'expert en tourisme, par exemple, n'est pas encore suffisamment reconnue à nos yeux», explique Eddy Peter, à la fois directeur de Sion Tourisme et président de l'ASDT.

En poste à la présidence depuis une année, Eddy Peter ne va pas jusqu'à prétendre que l'on change aussi facilement de directeurs d'office du tourisme que d'entraîneurs de football, il reconnaît néanmoins que l'année 1999 a été très riche en mutations au sein de l'ASDT: «Il y a eu 41 mutations en tout. C'est beaucoup trop pour une association qui compte 180 membres.» L'apparition des notions de destination et de responsable de destination – comme par exemple Enrique Caballero, l'ancien directeur de Champéry Tourisme et de Valais Incoming qui se trouve désormais à la tête de la nouvelle destination touristique «Chablais valaisan» – contribue à ce que l'image de directeur touristique se modifie, estime Eddy Peter.

Photo: archives asl

EDDY PETER

Le président de l'ASDT estime que certains comités d'offices du tourisme appliquent un peu trop facilement la politique du siège éjectable avec leurs directeurs.

OUVRIR L'ASDT AUX «PROS» DE L'INCOMING

«A part les directeurs du tourisme, il y a de nombreux ‹Destination managers› et de nombreux autres spécialistes de l'incoming, c'est-à-dire du tourisme réceptif, qui disposent de leurs propres budgets de marketing, souvent plus élevés que ceux des offices du tourisme. Après mûre réflexion et une discussion nourrie dans le cadre du comité de l'ASDT, nous avons décidé de leur ouvrir les portes de notre association par une modification des statuts qui a été acceptée par l'assemblée générale de la semaine dernière», ajoute le président de l'ASDT.

DES OFFICES DU TOURISME ÉTRANGERS À L'ASDT?

Nombreux sont ceux qui sont convaincus que l'ASDT aurait tout à gagner au contact de ces agences touristiques incoming, de ces entreprises de navigation et de ces compagnies ferroviaires qui possèdent beaucoup d'expérience avec les voyagistes et autres tours-opérateurs en matière notamment de commercialisation d'offres touristiques et d'arrangements forfaitaires. Le MOB (Montreux-Oberland bernois), le Glacier-Express ou encore les Chemins de fer de la Jungfrau, dont le budget de marketing est beaucoup plus important que celui de bon nombre d'offices du tourisme, peuvent assurément apporter de très solides enseignements aux directeurs touristiques. La catégorie de «membre associé» a ainsi été élargie lors de l'assemblée générale de Fribourg, ce qui a, par exemple, permis à un représentant des Chemins de fer de la Jungfrau, à une agence incoming de Lucerne (LTI Tours), ainsi qu'à Amadé Perrig, président de l'Association «Best of the Alps», de faire désormais partie de l'ASDT

Un autre assouplissement des statuts accepté à Fribourg a été celui d'accepter au sein de l'ASDT des responsables d'offices du tourisme étrangers qui ne sont pas trop éloignés des frontières helvétiques. Leur rapport avec la Suisse peut, par exemple, venir du fait qu'une partie de leur clientèle utilise comme porte d'entrée dans les Alpes un aéroport suisse. L'admission au sein de l'ASDT de stations telles que Chamonix, en France, ou Lech, en Autriche, peut être ainsi parfaitement envisagée à l'avenir. Au sujet de l'Office du tourisme de Lech, on relèvera par ailleurs qu'il sera dirigé dès cet automne par Urs Kamber, directeur jusqu'ici de l'Office du tourisme de la région dénommée «Heidiland».

Les prochaines assises de l'ASDT ont d'ores et déjà été agendées: Martigny accueillera du 1er au 3 novembre un séminaire sur le financement des offices du tourisme et Soleure sera le théâtre, les 22 et 23 mars 2001, de la prochaine assemblée générale.

Lire aussi la page 9 de la partie allemande, ainsi que les pages 5 et 6 du présent cahier français.

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

minibar. Systems
Minibars à la carte
Minibar AG Swiss Operations
Ruessenstrasse 5a, CH-6340 Baar
Tel. ++41-41-767 23 40, Fax: ++41-41-767 23 55
www.minibar.ch

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

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

Société suisse des hôteliers
FORMATION CONTINUE
BUREAU ROMAND SSH
LAUSANNE
Téléphone 021 320 03 33
Fax 021 320 02 64

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

TOTAL LEASING
Réparation, entretien, pièces de rechange, assurance incl.

Jusqu'à 14 m³ et même en version 4x4

Jusqu'à 18 places

Le véhicule aux 170 usages: Fiat Ducato, à partir de Fr. 22 990.– net*.

Les affaires roulent à merveille avec le Fiat Ducato, le véhicule adapté à toutes vos exigences avec plus de 170 versions: fourgon, fourgon vitré, panorama, combi, minibus, pick-up, châssis-cabine, châssis rabaissé et 4x4. Une extraordinaire capacité de transport conférée par 3 types de charges utiles et 4 empattements de base.
Technologie d'avant-garde, moteurs à essence ou diesel sobres et puissants. Au top de la gamme le 2.8 TD à injection directe, 122 ch. et 285 Nm à 1800 tr./min.
Maîtrisez vos coûts! Avec le total leasing, réparation, entretien, assistance routière, pièces d'usure et assurance sont inclus dès Fr. 592.–* par mois. Adressez-vous à votre agent véhicules commerciaux Fiat le plus proche ou appelez le numéro 0800 810 844.

* Offre spéciale du réseau Fiat jusqu'à épuisement du stock pour le Ducato 10 version courte 2.0 BZ, sans TVA/exemple total leasing sur 48 mois, 20000 km/an.

Prix/versions	Charge utile moyenne	Empattement	Volume	Moteur
dès Fr. 22990.– net* 170 versions disponibles	1000 kg	2850 mm	De 7,5 à 14 m³ de série. Finitions spéciales jusqu'à 22 m³.	2.0 BZ (110 PS)
	1400 kg	3200 mm		1.9 TD (90 PS)
	1700 kg	3700 mm		2.8 D (90 PS)
		4050 mm		2.8 TD (122 PS)

Pont de chargement jusqu'à 5 m de long.

VÉHICULES COMMERCIAUX FIAT. VOS PARTENAIRES. FIAT

30.4.–4.5.2000
di–je, 10–18 h

MEFA

Exposition suisse de la boucherie avec participation internationale

BASE

Salon suisse des produits de laiterie et fromagerie

Messe Zürich
www.messe-zuerich.com

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

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

IMMOBILIER

Region Lemanique
Nous cherchon a loyer
HOTEL GARNI
pour printemps 2001
Offre sous chiffre 124986, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne
124986/25194

A vendre
dans importante ville du Jura
Hôtel-Restaurant
entièrement rénové
Bar-Restaurant 40 places
Salle à manger 40 à 70 places
Terrasse 100 places
7 chambres d'hôtel
(Taux d'occupation 85%)
Excellente valeur de rendement
Idéal pour couple du métier
Possibilité d'agrandissement
Projet à disposition
Ecrire sous chiffre 125334, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.
125334/64785

Hôtel-Restaurant
dans importante ville du Jura
recherche un investisseur
pour l'agrandissement de son Hôtel-Restaurant
Excellente valeur de rendement
Projet complet à disposition
Ecrire sous chiffre 125335, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.
125337/64785

COFINIM GROUPE
A remettre entre Neuchâtel et Yverdon
Hôtel-Restaurant
Excellente situation et chiffres d'affaires
Loyer morérée, reprise Fr. 300 000.–
A remettre Ste-Croix
Restaurant
Bon réputation, et chiffres d'affaires
Loyer morérée, reprise Fr. 200 000.–
Tél. 032 927 35 40 où 079 250 34 40
P 124633/407609

VOTRE CHANCE EST EN FRANCE
Vour rêvez d'être
LIBRE, INDEPENDANT, PROSPERE
dans une belle affaire, sans risques!
HOTELIERS SUISSES sans succession offrent reprise à couple professionnel confirmé.
Pour traiter CHF 150 000.– et un bon CV.
Téléphone 0033 470 97 73 00
Fax 0033 470 97 48 25
125337/219754

Le marché de l'immobilier: tous les jeudis dans *l'hotel + tourismus revue*.

MONTREUX PALACE / Le personnel récompensé

Primes pour tous

Lors de son arrivée à la tête du Montreux Palace, il y a quatre ans et demi, Heinz Wiedemann avait annoncé la couleur: la priorité était au «rétablissement» du prestige de l'enseigne et, de là, d'un chiffre d'affaires plus digne de son standing. Et, hors les clauses contractuelles, ce n'est que celui-ci atteint, qu'il entrerait en matière à propos d'évolution des salaires, c'est-à-dire une participation au bénéfice.

C'est fait. Au terme d'un bon exercice 99, les employés du palace montreusien ont tous reçu une prime... «conséquente», égale pour tous puisque «ce sont les efforts de toutes et de tous qui ont permis ces résultats», précise-t-il, sans souhaiter articuler un chiffre.

Mieux: à «ses» fidèles, il promet une nouvelle participation à la fin de l'exercice 2000 qui, d'ores et déjà, s'annonce meilleur que le précédent. *JJE*

Cuisinier d'or: candidats retenus

Langenthal (BE). Six chefs de cuisine participeront à la finale de la 10e édition du concours du Cuisinier d'or de la société de produits semi-apprêtés Kadi SA, à Langenthal. Il s'agit de Peter Brüderli, Interlaken; de Fridollin Schilling, Berne; de Stefano Gervasoni, Bissone (TI); de Markus Holenweg, Attiswil (BE); de Nicola Berardelli, Aarberg (BE); et de Markus Gübeli, Gossau (ZH). *MH*

ESPACE GRUYÈRE / Avant le 1er Salon des Goûts et Terroirs à Bulle

Engouement et hôtes de marque

A trois mois de son ouverture, le 1er Salon des Goûts et Terroirs de Suisse romande, une création d'Espace Gruyère à Bulle, suscite l'engouement, au même titre que l'intérêt croissant du consommateur à l'égard des produits régionaux, labellisés et garantis authentiques. La manifestation, qui se déroulera du 21 au 25 juin 2000, a d'ores et déjà convaincu plus d'une centaine d'exposants (artisans, producteurs, revendeurs, etc.) On attend une participation massive du grand public et des professionnels à cette exposition assortie de débats et autres conférences sur la sécurité alimentaire, les certifications et les AOC, les terroirs et la gastronomie...

A l'enseigne des «Jeunes talents», les organisateurs inviteront une demi-douzaine de chefs de cuisine innovants misant sur les produits du terroir de Suisse romande. Une quinzaine de convives dégusteraient chaque jour le menu concocté par un chef différent. Des «Ateliers du Goût» formeront un «parcours sensoriel» de 70 mètres à même de sensibiliser petits et grands à la cuisine régionale. Deux invités extérieurs, le canton de Berne, et la Loire-Atlantique, se présenteront tandis que le Salon servira de cadre à un véritable événement: la 5e Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale. *JS*

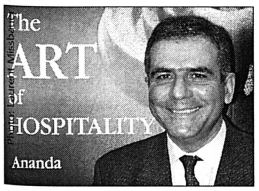
RAFAEL HOTELS / Un nouvel agenda artistique et une exposition à Genève

Les 50 ans de l'Hôtel du Rhône

Le groupe hôtelier Rafael, dont l'Hôtel du Rhône de Genève est un des fleurons, a présenté à la Bourse internationale du tourisme (ITB) de Berlin son traditionnel agenda artistique «Seven Cities 2000». Ce luxueux recueil dresse la liste des différents événements artistiques qui auront lieu, du mois de mars au mois de décembre 2000, dans les sept villes suivantes: New York, Miami, Bermudes, Londres, Paris, Munich, Salzbourg, New Dehli et Genève.

Cette dernière localité sera le théâtre cet été des festivités organisées à l'occasion du 50e anniversaire de l'Hôtel du Rhône. C'est en effet en 1950 qu'a été construit cet hôtel qui est le seul bâtiment moderne classé de Genève. Pour fêter ce demi-siècle d'existence, l'Hôtel du Rhône mettra sur pied, du 10 juin au 15 juillet, une exposition d'art contemporain intitulée «Suite Substitute IV: Beautiful Strangers». La précédente exposition d'art organisée en 1996 à l'Hôtel du Rhône, «Suite Substitute: Tempus Fugit», avait été qualifiée par le «Daily Telegraph» de meilleure exposition d'art contemporain de l'été.

Georg Rafael, le propriétaire du groupe hôtelier Rafael, est un grand collectionneur d'art et il a soutenu au cours de ces sept dernières années plusieurs expositions d'art contemporain. L'art fait par ailleurs partie intégrante du slogan du groupe hôtelier, «The art of hospitality». *LM*



César Gil, directeur des ventes et du marketing de l'Hôtel du Rhône, pose devant le slogan du groupe Rafael.

MÉLI-MÉLO

Un Passaggio Caffè à la gare de Genève. Passaggio (ex-SSG), une entreprise du groupe Bon appétit, met peu à peu en place les nouveaux concepts de restauration qu'elle a développés. Cafés, restaurants offrant les cuisines du monde entier ou petites épiceries commencent à s'implanter dans tous les lieux de passage. En Suisse romande, un premier Passaggio Restaurant s'était ouvert en novembre 99 à Genève au centre Balexert. Il est prévu d'ouvrir un Passaggio Caffè dans la gare de Genève en septembre, le deuxième de Suisse. Ce dernier devrait profiter des enseignements du tout premier Passaggio Caffè ouvert la semaine dernière au restoroute de Pratteln (BL). *BS*

FORMATION EN RESTAURATION / Un nouveau concept d'apprentissage expérimenté à Neuchâtel permet l'obtention simultanée des certificats de cuisinier et de sommelier. **HENRI JEANNERET**

Neuchâtel offre aux apprentis deux métiers pour le prix d'un

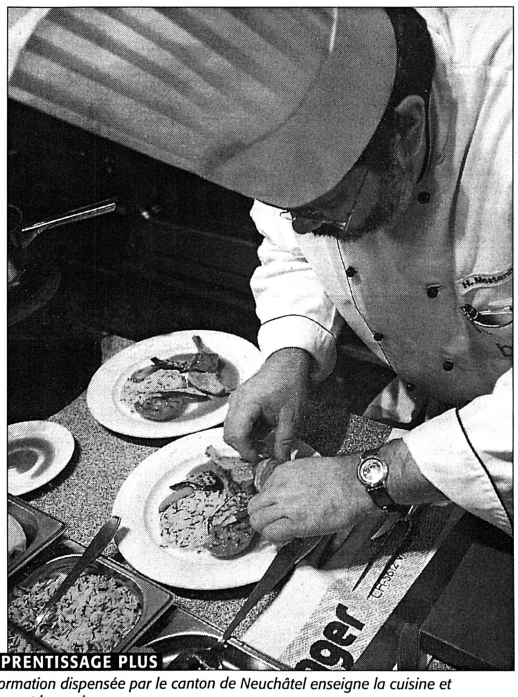
Conçu dans le canton de Neuchâtel par le Service de la formation professionnelle et les associations professionnelles de la restauration et de l'hôtellerie, Apprentissage Plus propose une formation combinée, scolaire et pratique, étalée sur quatre ans. La double particularité de ce programme est de comprendre une première année de formation entièrement dispensée par le Centre Professionnel du Littoral Neuchâtelois (CPLN), précédant les trois autres passées chez un maître d'apprentissage, et de déboucher sur l'obtention des deux CFC de cuisinier et de sommelier.

La première année de formation a pour cadre la «Toque en Herbe», le restaurant d'application du CPLN où, encadré par une équipe de professionnels, les élèves travaillent aussi bien à la cuisine qu'au service. Quotidiennement, après avoir préparé un «menu spécial», chaque apprenti va saluer et recueillir les impressions ou les critiques des convives de la table dont il avait la charge.

Au cours de cette année initiale, les apprentis participent également à des stages en boucherie, poissonnerie, comestible et pâtisserie, ainsi que chez un primeuriste et un viticulteur.

A l'issu de cette première année scolaire, pour laquelle chaque maître d'apprentissage participe au financement des cours à hauteur de 2500 francs, les apprentis suivent encore une journée de cours hebdomadaire tout au long des trois années passées dans l'établissement de leur maître d'apprentissage. A la rentrée du mois d'août, huit établissements du canton accueilleront les huit premiers candidats à Apprentissage Plus. Ce petit nombre a été fixé en fonction de l'organisation actuelle du restaurant d'application.

Photo: Miroslaw Halaba



APPRENTISSAGE PLUS

La formation dispensée par le canton de Neuchâtel enseigne la cuisine et comment la servir.

FIDÉLISATION À LA PROFESSION

Pour Michel Riba, président de la Société des Hôteliers du canton de Neuchâtel, les avantages d'Apprentissage Plus sont multiples. Durant les années d'apprentissage, la pratique en cuisine apporte déjà d'utiles connaissances favorables au service en salle, tandis que la confrontation directe avec les exigences de la clientèle donne une dimension supplémentaire au travail en cuisine.

Ensuite, cette nouvelle formation constitue une base solide pour l'avenir professionnel de ceux qui l'ont suivie. Pour les plus motivés, elle pourra déboucher sur un poste de cadre, voire de cadre supérieur si elle est complétée par un cours préparatoires à la maturité professionnelle ou par un passage dans une école hôtelière.

Enfin, à plus long terme, Apprentissage Plus devrait entraîner une plus grande fidélisation à la profession chez les jeunes qui l'ont choisie et certainement contribuer efficacement à l'amélioration de son niveau général.

VALAIS / Les établissements datant de la fin du XIXe siècle uniront leur marketing sous l'appellation «Hôtels pionniers des Alpes suisses». **DANIELLE EMERY MAYOR**

Les hôtels de la Belle Epoque ont encore la vie devant eux

Le patrimoine hôtelier valaisan de la fin du XIXe siècle fout le camp! De ces vieux hôtels construits aux premiers temps du tourisme, souvent en haute altitude pour des Britanniques en quête de romantisme, rares sont ceux qui sont encore exploités. Du point de vue architectural, il y a là un trésor à sauvegarder. En Valais, on estime qu'il y avait ainsi 400 hôtels, construits dans des sites aux valeurs uniques. Aujourd'hui, un bon nombre d'entre eux a été transformé en appartements ou en bureaux; quelques-uns remplissent toujours leur fonction première d'hôtel. Une centaine d'établissements a tout simplement disparu.

Le canton a décidé l'an dernier d'agir: il a débloqué un budget de 100 000 francs dans le cadre d'un groupe de réflexion pour la revitalisation de l'économie valaisanne. Il s'est agi dans un premier temps de dresser un inventaire qui concerne près de 150 hôtels. Puis l'Ecole suisse du Tourisme a publié une étude sous la direction du professeur Beat Ruppen, lui-même tenancier du Belalp, en bordure du glacier d'Altesch. Le document se propose d'analyser les moyens de promouvoir une partie de ces anciens établissements.

Les étudiants ont mis en évidence les points qui font la particularité de ces hôtels (caractère, charme, tranquillité, splendeur du site). Avec pour objectif final d'augmenter le nombre de nuitées. Mais la réussite passera par une mise en commun des moyens. Ce devrait donc être sous l'appellation «Hôtels pionniers des Alpes suisses» que ces anciens établissements feront leur marketing auprès d'une clientèle ciblée.

CHARME, CARACTÈRE, SPLENDEUR

Certains s'en sortent déjà bien, comme le Belalp, qui réalise un chiffre d'affaire d'environ 800 000 francs avec 10 chambres individuelles et 14 doubles. Dans le val d'Anniviers, sur les hauts de Saint-Luc, on connaît l'Hôtel Weisshorn, construit en 1882 à 2337 mètres d'altitude. Ses 18 chambres restent ouvertes neuf mois sur douze. Cet établissement est parvenu à fidéliser sa clientèle qui vient pour pratiquer le ski, la peau de phoque ou des balades en raquettes. Ces deux exemples (il y en a d'autres dans le Binntal, l'Engadine, l'Oberland bernois ou à Glaris) démontrent qu'il existe une clientèle intéressée à fréquenter ce genre d'hôtels. Surtout lorsqu'on parle de tourisme doux orienté vers le retour à la nature et vers les richesses culturelles d'une région.

CLAUDE-ALAIN ROCHAT / L'ancien directeur de la LNM restera actif dans le tourisme

Au service de la régions des Trois-Lacs

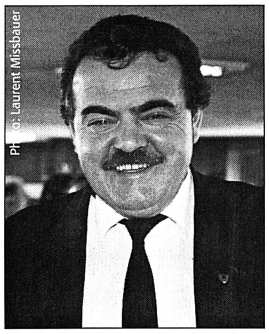


Photo: Laurent Missbauer

Claude-Alain Rochat a donné une forte coloration touristique à sa reconversion professionnelle.

Ancien directeur de la LNM (Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat SA), Claude-Alain Rochat a convié jeudi, à l'Hôtel du Soleil à Cornaux (NE), les représentants des médias de la région des Trois-Lacs à une conférence de presse où il a notamment été question de sa reconversion professionnelle: «Après 28 années de bons et loyaux services, j'ai pris congé de la LNM pour des raisons de santé d'abord, mais aussi pour des raisons d'incompatibilité d'humeur et peut-être serez-vous intéressés de savoir qu'elle a été ma reconversion professionnelle», peut-on lire dans sa lettre d'invitation.

Cette reconversion professionnelle permettra à Claude-Alain Rochat de rester actif dans les milieux touristiques de la région des Trois-Lacs, puisqu'il s'occupera dorénavant de domaines aussi divers que l'organisation d'événements au profit d'entreprises «haut de gamme», la location «en grande première» d'un TGV tricourant et le départ de celui-ci d'un endroit historique, la représentation de nouveaux produits «révolutionnaires et susceptibles d'enlever une épine colossale du pied de l'Expo.02», la représentation de services et de produits de l'économie régionale et du terroir de la région des Trois-Lacs, ainsi que l'exclusivité pour la Suisse de baptêmes en Concorde au départ de Paris avec des programmes de raccordement au départ de Genève, de Lausanne et de Neuchâtel. *LM*

AIGLE / Présentation du millésime 99

Encaveurs dans la rue

Le 8 avril prochain, pour la cinquième fois, les vignerons-encaveurs de l'appellation Aigle descendront dans la rue pour présenter leur nouveau millésime à l'enseigne d'«Aigle verre en main». Première d'une longue série romande (jusqu'à fin mai), la manifestation voit sa fréquentation croître d'année en année. L'an dernier, près de 3000 verres (10 francs, puis dégustation libre chez tous les partenaires avant un éventuel passage en cave) avaient été vendus et les organisateurs estiment à 7000 le nombre de visiteurs qui s'étaient déplacé au quartier du Cloître qui cerne le château (l'entrée en est libre pour l'occasion).

Rappelons qu'à l'exception du rouge, les partenaires d'«Aigle, verre en main» ne présentent que le millésime 99. Le principe est également valable pour leur premier invité, un vigneron de Cerlier, sur la rive sud du lac de Bienne. *JJE*

VALAIS / Le vacancier recherche la touche typique et unique d'une région. Mais le Valais sait-il la lui offrir? Le point après un débat organisé par la revue «Where Valais». **DANIELLE EMERY MAYOR**

Jouer la carte de l'authenticité

Est-ce que le touriste vient chez nous pour y trouver quelque chose d'authentique? Doit-on viser l'authenticité lorsqu'on se vend sur les marchés? Autour de ces questions s'est articulé un débat organisé par la revue «Where Valais», avec un échantillon de spécialistes du tourisme valaisan et de la viticulture. Disons-le d'emblée, la réunion n'a pas révolutionné la profession, mais elle a eu le mérite de mettre une nouvelle fois le doigt sur des points importants.

Si on en croit les téléphonistes du Call Center à Zurich à l'écoute de potentiels clients d'Europe, ceux-ci cherchent le plus souvent à aller en vacances dans un endroit où ils trouveront des chalets aux parois de bois noircies avec des géraniums aux fenêtres... Il suffit de jeter un œil à la couverture des prospectus pour voir que les stations valaisannes ont compris le message.

Mais le touriste veut aussi trouver des infrastructures performantes, ne pas attendre dans les queues, avoir une qualité d'accueil de premier ordre. Bref, il en veut pour son argent.

L'ATOUT DES PRODUITS RÉGIONAUX

La promotion des produits régionaux reste un atout indéniable. Les responsables de maisons de vin ont souligné que la nouvelle génération sait mieux qu'auparavant saisir l'occasion de se présenter aux touristes avec des produits qu'ils ne trouvent pas ailleurs. La seule façon de se démarquer se situe dans la sincérité de l'accueil, dans l'offre de produits typiques de la région et de haute qualité. Là, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a un important rôle à tenir. «Où peut-on, dans ce canton, manger une raclette de qualité à n'importe quelle heure?», demandait le viticulteur Christophe Venetz. Orienter la promotion de la destination Valais sur l'authenticité est une chose; encore faut-il que tous les acteurs appliquent la théorie sur le terrain.

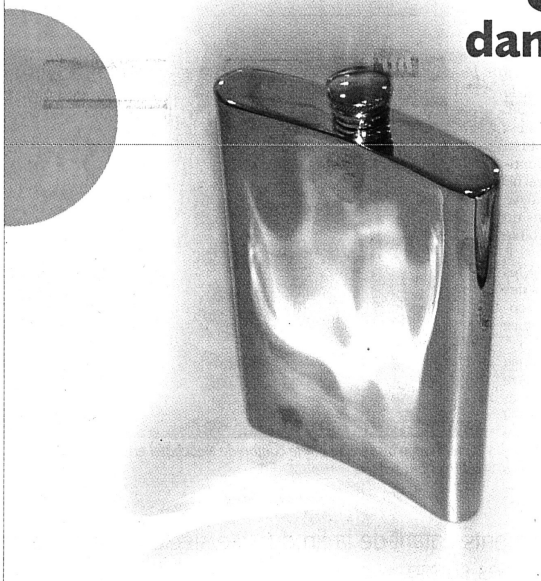
Jouer la carte de l'authenticité, c'est également faire appel à la culture de la région, à ses racines. «Et non pas, a relevé Yvan Aymon de Valais Tourisme, faire jouer dans un restaurant, comme je l'ai vu à Zermatt, un groupe de musiciens vêtus des cuissettes en cuir, typiques de la culture... autrichienne!»

Peut-être, supposaient certains orateurs, que le Valais n'a pas conscience de sa richesse culturelle. Peut-être aussi que la population n'a pas conscience de l'importance économique du tourisme.

D'où l'intérêt de l'enquête lancée par le Conseil d'Etat pour déterminer la valeur ajoutée du tourisme en Valais (environ 3000 entreprises valaisannes ont été interrogées, ainsi que 22 000 touristes l'été dernier et autant cet hiver). Les résultats, attendus pour cet automne, devraient sensibiliser les différentes institutions à la nécessité de mieux faire connaître ce secteur de l'économie, à l'école déjà.

Annonce

Moins de gourdes
dans les chambres !



Car avec le système universel TASKI Room Care de DiverseyLever vous utilisez effectivement moins de produits. Votre personnel est ainsi plus rapidement formé et les risques de confusion pratiquement impossibles.

Informez-vous plus en détail sur son utilisation simple et avantageuse auprès de

DiverseyLever SA, 9542 Münchwilen
Hotline: 0800 81 27 27
E-Mail: hotel.ch@diverseylever.com

Hotel Careplan
DiverseyLever
Société suisse des hôteliers

TRAFIC / Le TCS s'interroge sur le rôle du tourisme lors des récentes votations

«Où est resté le tourisme?»

Dans les trois éditions de son hebdomadaire «Touring» – 1,3 million d'exemplaires –, le Touring Club Suisse (TCS) a commenté les récentes votations fédérales concernant l'initiative pour la réduction de moitié du trafic, initiative largement repoussée par le peuple.

Sous la plume de son directeur des publications, Bernard Bickel, il se demande, sous le titre «Où est resté le tourisme?», qu'elle a été le rôle de la branche pendant la campagne précédant le vote. Il souligne que les milieux touristiques sont «toujours au premier rang» lorsqu'il s'agit de «revendiquer des subventions».

En revanche, la branche se montre «très discrète» lorsqu'il s'agit de se battre dans une campagne de votation. «Elle laisse les autres faire le 'sale' travail politique, étant évidemment très satisfaite d'en récolter les fruits elle aussi. Une prudence très commerciale: 'on' ne veut pas perdre de clients, quel que soit le bord auquel ils appartiennent», écrit Bernard Bickel.

Il conclut, sous forme d'appel du pied: «D'autres combats politiques sont à la porte: les dimanches sans voiture, les 30 km/h dans les localités, et surtout, l'initiative «Avanti». Il faudra aussi les mener... et les gagner!» *MH*

ASDT / Un séminaire sur la collaboration entre la presse et le tourisme a rappelé que la communication, notamment en cas de catastrophe, ne devait pas être improvisée. **LAURENT MISSBAUER**

«Il est utile de bien se préparer»

Comment communiquer efficacement avec les médias en cas de catastrophe? Où organiser une conférence de presse de toute urgence? A quels interlocuteurs faut-il donner la parole? Telles sont quelques-unes des questions auxquelles Jean-Claude Donzel, porte-parole de Swissair, a répondu à l'occasion d'un séminaire organisé la semaine dernière à Fribourg par l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT).

Ce séminaire, intitulé «La collaboration entre la presse et le tourisme», a intéressé au plus haut point les différents responsables touristiques helvétiques présents à Fribourg. L'accident de canyoning survenu l'été dernie dans l'Oberland bernois, les avalanches meurtrières de l'hiver passé et la chute d'une télécabine à Crans-Montana à Noël ont en effet fait prendre conscience aux milieux touristiques qu'il n'était pas du tout aisé de communiquer lorsqu'une catastrophe se produit.

Jean-Claude Donzel a ainsi fait part d'un certain nombre de conseils très utiles. Selon lui, la vitesse des informations doit primer sur l'intégralité afin de ne pas «laisser mûrir les spéculations»: «La concurrence entre les différents médias est aujourd'hui telle qu'il est indispensable de communiquer immédiatement les faits que l'on connaît. Il ne faut en outre jamais rompre le flux d'informations et rien ne doit être caché ou embelli. Il est par ailleurs indispensable de mettre les directeurs et les spécialistes sur les devants de la scène. Cela pour au moins trois bonnes raisons: fournir des informations de première main, diminuer le risque d'informations erronnées et augmenter la crédibilité.»

Photo: Keystone

LE CRASH DU VOL CROSSAIR ZURICH-DRESDE
Les offices du tourisme ont, pour l'instant, encore beaucoup de choses à apprendre des compagnies aériennes en matière de communication en cas de catastrophe.

LA NÉCESSITÉ D'ÉTABLIR UNE «CHECK-LIST»

«Les journalistes préfèrent citer le grand patron plutôt que le porte-parole», ajoute Jean-Claude Donzel. Encore faut-il cependant être en mesure d'atteindre ce «grand patron», son adjoint et, le cas échéant, des interprètes et des spécialistes, tels que les chefs de service cantonaux des catastrophes naturelles. Le porte-parole de Swissair a ainsi conseillé aux dirigeants touristiques présents à Fribourg d'effectuer au moins une fois par année un exercice pratique avec un scénario catastrophe. Celui-ci devra permettre d'établir ou d'affiner une «check-list» qui comprendra notamment les points suivants: 1) les responsables de la communication, leurs supérieurs hiérarchiques et leurs suppléants respectifs doivent être clairement définis, ils doivent aussi être immédiatement atteignables; 2) les salles de réunion pour le comité de crise (maison des congrès, hôtels, centres scolaires) doivent être désignées à l'avance; 3) la structure d'organisation doit être planifiée en tenant notamment compte de la communication interne et des problèmes d'intendance.

FAIRE APPEL À DES SPÉCIALISTES

Jean-Claude Donzel a également expliqué l'importance de faire appel à des spécialistes de la communication. Il ne faut pas hésiter à engager, le cas échéant, à des journalistes libres. Les premiers jours de la catastrophe sont très importants pour éviter une seconde catastrophe, médiatique cette fois-ci. Il est par ailleurs primordial de ne communiquer que les faits. Les spéculations ainsi que les propos d'autodéfense sont à bannir, estime encore Jean-Claude Donzel. Il n'est pas non plus interdit d'anticiper l'information en pensant aux journaux du dimanche et aux hebdomadaires qui ont plus de temps pour aprofondir le sujet, conclut-il.

Annonces

htr
Tout sur l'actualité et la crème fouettée.
Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

Deux partenaires un objectif !
Hotel Careplan
DiverseyLever
Société suisse des hôteliers
DiverseyLever SA, 9542 Münchwilen
Hotline: 0800 81 27 27
E-Mail: hotel.ch@diverseylever.com

CHABLAIS / Après le vélo, les sports de glace

Nouveau projet sportif

Après le vélodrome du centre de l'Union cycliste internationale, le Chablais pourrait accueillir un autre projet sportif d'envergure: un Centre national de formation pour les sports de glace.

C'est la commune de Colombey-Muraz (côté valaisan cette fois) qui pourrait accueillir le nouveau centre. Il serait situé de l'autre côté du Rhône, à une centaine de mètres du futur vélodrome. A l'heure actuelle, le projet n'est encore qu'embryonnaire. S'il devait se réaliser, la Confédération pourrait y contribuer à hauteur de 5 millions de francs dans le cadre du programme de développement d'installations sportives d'intérêt national.

Initialement, ce centre national des sports de glace était inscrit dans le cadre de la candidature de Sion à l'organisation des JO 2006. *JJE*

Lathion Voyages avec le MOB

Montreux. Lathion Voyages et transports SA, à Sion, prendra, dès le 1er avril, une participation «importante» au capital-actions de la société Voyages et services automobiles MOB SA, à Château-d'Œx, a indiqué vendredi dernier le MOB. Lathion Voyages assurera la direction de cette société et le MOB la présidence. Une «étroite» collaboration est également prévue sur le plan du marketing et de la vente. *MH*

LAUSANNE / Malgré des difficultés rencontrées en sous-sol

Reconstruction de l'Hôtel Alpha

Commencés à l'automne dernier, les travaux de réaménagement de l'Hôtel Alpha à Lausanne vont bon train et la reconstruction (puisque, hors la façade sur rue, tout sera refait) est entreprise. Cela n'a cependant pas été sans mal, admet Georges Fassbind: «Nous avons dû excaver à une profondeur de 25 mètres. Pour l'entreprise de génie civil, cela a notamment impliqué la construction d'énormes murs de soutènement du côté des bâtiments mitoyens et, au nord, sous le Lausanne Palace. Des problèmes auxquels est venue s'ajouter la proximité du tunnel du métro, juste en dessous.» Sans compter que la gestion d'un tel chantier en zone urbaine ne va pas sans autres difficultés.

«Elles sont maintenant passées, précise Georges Fassbind, et la réouverture se fera, par étapes, dès l'été 2001. Seule modification par rapport au projet initial, les chambres devraient être plus «ouvertes» sur l'extérieur, sur le modèle déjà tenté par Fassbind Hotels à l'Hôtel Cornavin à Genève et que la clientèle d'affaires apprécie». Devisée à 40 millions de francs, cette rénovation de l'Alpha portera la capacité de l'établissement à 200 chambres (32 mètres carrés en standard) avec 1000 places de restaurants et un parking souterrain de 100 places. *JJE*

EDITIONS MICHELIN / Les «Guides verts» ont été revus et corrigés de fond en comble.

«Donner l'envie de découvrir»

Les éditions Michelin ont entièrement revu et corrigé leurs guides de tourisme avec la couverture verte, du moins en ce qui concerne pour l'instant les 24 régions de France. Ces nouveaux «Guides verts» disposent désormais d'une nouvelle ligne éditoriale, d'une nouvelle couverture et d'une nouvelle maquette. Le concept même de la collection a été revu puisqu'il est désormais davantage axé sur les notions de plaisir et d'incitation à la découverte, écrit Michelin. Ainsi, parmi les innovations, on relève un carnet d'adresse spécialement créé pour chaque ville ou site. On y trouve des hôtels, des restaurants, des maisons d'hôtes, mais aussi boutiques, bistrots et brasseries.

«CONTENU PLUS CONVIVIAL»

Pour les hôtels et les restaurants, le «Guide vert» propose trois catégories d'adresses: «A bon compte», «Valeur sûre» et «Une petite folie», la première catégorie conseille des restaurants avec des repas à moins de 100 francs français (moins de 25 francs suisses) et la dernière des repas de plus de 250 francs français (plus de 62,50 francs suisses). Le même schéma vaut pour les hôtels, de moins de 250 francs français la nuit à plus de 500 francs français (plus de 125 francs suisses).

«Le contenu rédactionnel passe quant à lui d'un style didactique à un style plus léger et convivial. Sa priorité: donner l'envie de découvrir», conclut Michelin. Les «Guides verts» consacrés aux différents pays d'Europe, dont la Suisse, devraient également bénéficier d'ici quelques mois de ces nouveautés apportées aux guides des 24 régions de France. *LM*

CHARMEY / Une société de services active dans le tourisme de la région fribourgeoise expérimente une collaboration entre collectivités publiques et partenaires privés. **JOSÉ SEYDOUX**

Gérer la station différemment

Charmey innove en mettant sur pied Charmey Tourisme Services SA, société anonyme qui apparaît d'ores et déjà comme un système pilote dans la mesure où il réunit, sous une même direction, des collectivités publiques, des entreprises et des organisations aux statuts juridiques différents.

Ce regroupement, à saluer comme une première en Suisse à notre connaissance, cristallise et professionnalise diverses formes de collaboration existant partiellement déjà dans la station gruérienne. Les activités de gestion, d'exploitation et de marketing seront ainsi placées sous le même toit. Dotée d'un capital-actions de 100 000 francs, la société anonyme, réunit des communes (les quatre «C»: Charmey, Châtel-sur-Montsalvens, Crésuz et Cerniat), la Société de développement et l'Office du tourisme, les remontés mécaniques (Charmey-Les Dents Vertes SA), le Centre de sports (communal, mais avec une patinoire intercommunale) et une Fondation, le Musée de Charmey. Actuellement, la Commune de Charmey contrôle majoritairement la société à hauteur de 62% des parts.

MANAGEMENT ET PROMOTION CENTRALISÉS

Présidé par Jean-Pierre Thurler, président de la SD, le conseil d'administration de Charmey Tourisme Services SA est composé des représentants des sociétés précitées, ainsi que de Claude Membrez, directeur de Forum Fribourg, et de Philippe Clément, directeur du journal «La Gruyère». D'autres acteurs, comme l'hôtellerie ou le Centre thermal en projet, pourraient rejoindre, le cas échéant, la nouvelle société. Le partenariat ainsi mis en place n'affecte en rien l'existence et le statut des organismes qui le composent, chacun gardant son conseil d'administration et sa comptabilité. Leur chiffre d'affaires total est de l'ordre de 2,7 millions, notion très relative dans cette société mixte. En revanche, le personnel directement affecté aux activités touristiques s'élève désormais à une quinzaine d'employé(e)s permanents pour approcher la cinquantaine en haute saison. Les administrations seront centralisées, les structures et l'organisation générales placées sous la direction de Jean-Pierre Repond (voir «htr» no 9 du 3 mars), jusqu'ici à la tête de l'Office du tourisme de Charmey. Il sera responsable de la gestion et des comptes devant la nouvelle société comme de ses composantes. Des conventions seront encore passées avec toutes les parties contractantes.

Le personnel sera celui de Charmey Tourisme Services SA sur la base de nouveaux contrats et de nouveaux cahiers des charges selon le principe multifonctionnel. Toutes les exploitations sont d'ores et déjà reliées par un réseau informatique de type Intranet.

«Il s'agira de mettre sur pied, avec l'ensemble du personnel, une équipe motivée, polyvalente, compétente, disponible et accueillante. Toutes les mesures seront également prises pour favoriser l'amélioration du résultat financier de l'ensemble des exploitations», explique Jean-Pierre Repond, qui imagine aussi que la nouvelle société offrira ses services, en cas de nécessité, à d'autres organisations.

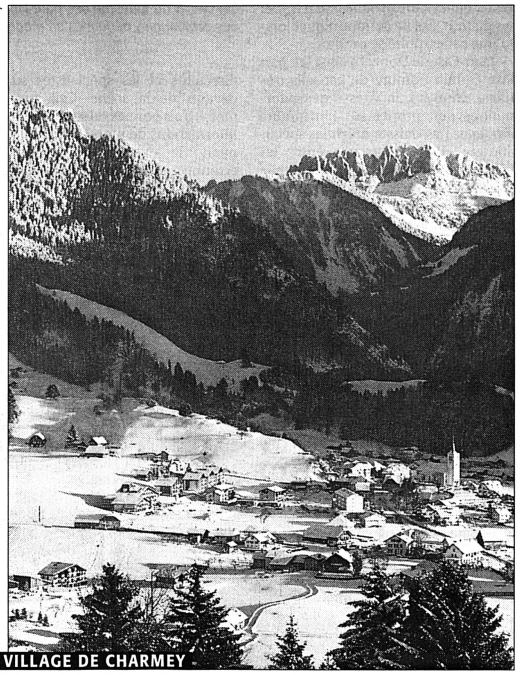


Photo: édition G. Fleury

LE VILLAGE DE CHARMEY

La région de la localité gruérienne regroupe ses forces pour mieux vendre son tourisme.

Moyens accrus

Le nouveau directeur entend développer «un concept de marketing complet et agressif», afin de favoriser le développement de tous les équipements et infrastructures de la société. Leur contrôle général sous un même management est assorti de moyens accrus pour le marketing, comme en témoigne le budget promotionnel qui avoisine le demi-million de francs. Pour chaque opération, les dépenses seront ventilées en fonction du degré d'implication des partenaires; idem pour les salaires. «Le but consiste bien à réaliser des bénéfices pour les réinjecter dans la promotion», explique Jean-Pierre Repond, conscient d'avoir tourné une page importante de l'histoire de Charmey et très enthousiaste à la perspective de mener à bien cette expérience que les observateurs des milieux touristiques helvétiques devraient suivre avec grand intérêt. *JS*

MÉLI-MÉLO

Euro: un guide pour le tourisme européen. L'Association pour l'Union monétaire de l'Europe vient de publier un guide pratique pour le passage à l'euro. Disponible en sept langues, il est destiné aux PME touristiques européennes, entreprises qui constituent 95% des sociétés de la branche. Il compte 40 pages et est qualifié de «très opérationnel». Il peut être consulté sur le site Internet www.amue.org. Deux guides du même type, mais destinés aux entreprises en général et aux commerçants, ont été diffusés à 2,2 millions d'exemplaires. *MH*

La Côte: un guide des musées. Les quatorze musées de la Côte font l'objet d'un guide tiré à 100 000 exemplaires. Pour ces institutions, ce document, qui vient de sortir de presse, est considéré comme une première en matière de collaboration. Ces musées sont situés entre Coppet et Morges. *MH*

ACCOR / En forte croissance, l'an passé, le groupe hôtelier français mettra l'accent ces prochains mois sur Internet pour commercialiser notamment son hôtellerie économique. **MIROSLAW HALABA**

Vers la «croissance durable»

Le groupe hôtelier français poursuit son expansion et affiche une assurance à toute épreuve. Il estime qu'il est «d'ores et déjà sur le chemin de la croissance durable», résultat de son développement, de son implantation, de la diversité de son offre et de ses efforts de productivité et de modernisation.

OFFENSIVE COMMERCIALE SUR INTERNET

Ainsi, l'an passé, il a connu une progression de son chiffre d'affaires de 8,5% à 6,1 milliards d'euros (9,8 milliards de francs). Son bénéfice net a atteint 352 millions d'euros, en hausse de 18,2%.

Le groupe, qui compte 125 000 collaborateurs dans 140 pays, entend mettre l'accent sur le développement de son activité sur Internet. Son projet «Accor 2000» devrait lui permettre de bénéficier, grâce au Net, d'un «puissant levier sur les ventes et les bénéfices dans l'hôtellerie».

L'hôtellerie économique pourra désormais diffuser ses produits sur un plan mondial. Fin avril, les nouveaux sites des marques du groupe permettront la réservation en ligne, ceci directement ou au moyen des trois sites «portails» généraux. Des sites similaires, «loisirs» et «économique», sont en préparation. Accor entend par ailleurs mener une politique «volontariste» de présence à tous les stades du commerce électronique. Sa société «Accor E-Company» prendra des participations et nouera des relations de partenariat dans les circuits de distribution sur le Net.

HÔTELLERIE: 10% DE CROISSANCE ANNUELLE

Le développement du réseau hôtelier, qui a connu l'an passé une progression de 22% avec l'acquisition de Red Roof, se poursuivra cette année et l'an prochain à raison de 10% par an. Accor pense qu'il peut se développer à ce rythme «sans acquisition majeure». Quatre cent septante-sept projets d'hôtels, représentant 60 000 chambres, sont actuellement en cours de développement, dont la moitié sont en Europe.

Le secteur «services», avec, par exemple, l'usage des titres «Ticket Restaurant», devrait aussi connaître un développement au cours de l'année à venir. De nouvelles offres, reposant sur le «capital de notoriété et de confiance de ses 11 millions d'utilisateurs quotidiens», seront proposées à partir de l'automne.

TOUREX / Transfert de connaissances touristiques

Premières prestations

Le début est modeste, mais l'espoir de faire mieux est présent. Le 16 mai, l'Association suisse des experts diplômés en tourisme (Tourex) engagera un de ses membres lors d'une manifestation organisée par l'OT de Winterthour sur le thème d'Internet.

Tourex avait lancé l'an passé, lors du TTW de Montreux, une nouvelle prestation de service. Souhaitant s'affranchir un peu de son caractère d'amicale, l'association met désormais à disposition des entreprises, des institutions, des écoles ou des médias une vingtaine de ses membres pour traiter toute question liée au tourisme, ceci sous forme de conférences, séminaires ou interviews. Un message promotionnel a été adressé au début de l'année aux offices du tourisme alémaniques a indiqué le secrétaire de l'association, Martin Göppert. *MH*

www.tourex.ch

Skier moins cher à Montana

Tarifs réduits. La Société des remontées mécaniques de Crans-Montana-Aminona et Crans-Montana Tourisme collaborent pour faire durer la saison de ski en pratiquant des tarifs attrayants. Jusqu'à la fin du mois d'avril, les deux organismes ont lancé une promotion «Ski & snowboard» qui se traduit par une réduction de 15% sur tous les abonnements de ski. La station propose aussi un forfait «Hébergement+skipass» pour les week-ends. *BS*

CANTON DE BERNE / Le tourisme invité à se montrer innovateur

Crédit-cadre lié aux objectifs

Le canton de Berne tient à son tourisme et à la manière dont il se développe. Preuve en est la suggestion de la Commission de gestion du Grand Conseil. En vue de la session d'avril, celle-ci propose au parlement cantonal de limiter à deux ans le crédit-cadre 2001–2004 pour les contributions en faveur des organisations touristiques.

Elle estime, en effet, qu'à partir de 2003, l'octroi de contributions en faveur de ces organisations devrait être lié à des objectifs et des indicateurs de prestations. Cette manière de procéder devrait inciter les milieux touristiques à se montrer innovateurs et, par là, accélérer les réformes structurelles de leurs organisations.

D'un montant de 11 millions de francs pour quatre ans, ce crédit-cadre est financé par le Fonds du tourisme, lui-même alimenté par la taxe d'hébergement. Les ressources du fonds sont distribuées aux organisations touristiques faîtières régionales pour des opérations de marketing.

La Commission de gestion est d'avis que l'application d'une politique touristique efficace – définie dans le «Programme touristique cantonal» en préparation – passe par une «utilisation rationnelle et appropriée des ressources», comme précisément celles du crédit-cadre. *MH*

URS EBERHARD / De Suisse Tourisme au marché américain

INTERVIEW: MIROSLAW HALABA

«Utiliser les nouveaux instruments»

Vous étiez responsable du marketing de Suisse Tourisme à Zurich. Qu'est-ce qui vous a incité à prendre, dès le 1er juin à New York, la gestion du marché nord-américain?

Nous avons beaucoup travaillé à Zurich pour mettre sur pied des instruments, comme le commerce électronique ou notre site Internet MySwitzerland.com, des instruments qui ont un potentiel de développement énorme en Amérique. C'est donc une grande motivation pour moi que de pouvoir utiliser ce potentiel.

Que pensez-vous faire pour dynamiser le marché nord-américain?

Une étude réalisée en automne 1999 nous a permis de connaître avec exactitude les besoins des clients de ce marché. Notre rôle est maintenant de créer les produits et les offres qui correspondent à ces besoins. Nous ferons alors un effort relativement grand auprès des médias pour faire connaître ces offres. Nous devrons aussi nous montrer créatifs pour trouver de nouveaux canaux de distribution.

Quelles sont les principales attentes des clients américains?

Nous avons observé qu'ils sont amateurs de longs week-ends et qu'ils sont intéressés par la gastronomie, la culture, les villes. Ils aiment aussi les petits trains et les petits hôtels qui ont du charme. En matière de gastronomie, la Suisse romande, par exemple, a de quoi les satisfaire, elle qui abrite de nombreux grands chefs. Nous avons aussi constaté le rôle croissant d'Internet. Je suis donc convaincu que nous sommes sur le bon chemin en misant sur le commerce électronique.

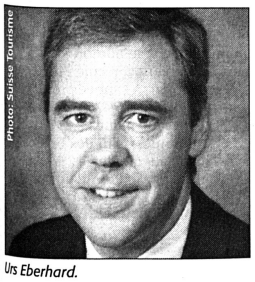


Photo: Suisse Tourisme

Urs Eberhard.

Quel bilan tirez-vous de votre activité de responsable du marketing?

Nous avons réussi à trouver des partenaires prêts à investir avec nous sur les marchés dans des offres et des produits, ainsi que des partenaires économiques comme Swisscom. D'autre part, nous avons créé des instruments de marketing et des services utiles pour nos marchés. Je peux partir avec le sentiment d'avoir apporté une valeur ajoutée à nos collègues des marchés.

LES DIABLERETS / Les installations disposées dans les Alpes vaudoises, bien qu'incomplètes, ont été officiellement inaugurées ce jeudi 30 mars. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Glacier 3000, c'est parti!

Photo: Glacier 3000

ALPES VAUDOISES

Les installations de Glacier 3000 sont prévues pour tourner à plein régime été comme hiver. C'est le cas du Bus des neiges qui emmène les touristes en balade sur le glacier des Diablerets.

Actualité saisonnière oblige, c'est jusqu'à présent essentiellement comme garantie neige des Alpes vaudoises que l'on a présenté les installations (encore incomplètes) de Glacier 3000, inaugurées officiellement ce 30 mars, mais ouvertes au public depuis le début décembre. Une garantie neige qui n'a d'ailleurs guère pu faire valoir ses potentialités puisque les stations environnantes ont jusqu'à présent toutes bénéficié d'un enneigement convenable (à fin mars on pouvait encore rejoindre la Berneuse à Leysin skis aux pieds, par exemple).

«Il est difficile dès lors d'en évaluer précisément la portée réelle sur les nuitées, mais il ne faut pas négliger un phénomène d'émulation», déclare Marc Schmid, directeur de l'Hôtel des Diablerets. Ce que confirme Klaus Wartner, à l'Eurotel-Victoria.

Les deux hôteliers s'entendent cependant: le meilleur est bien à venir, et la destination doit encore s'affirmer puisqu'elle n'a encore été présentée sur les marchés qu'en termes de sports de neige. Mais c'est bien d'une destination qu'il faudra parler à propos de Glacier 3000, soulignent-ils.

«Il ne faut pas considérer Glacier 3000 comme la seule garantie neige des Alpes, a d'ailleurs toujours répété Jean-Paul Jotterand, directeur du domaine. L'objectif est aussi – surtout – de faire du glacier des Diablerets une destination toutes saisons». Et ce n'est pas gratuitement que, dès l'an dernier, il faisait inscrire Glacier 3000 au programme de partenariat Léman sans frontières, qui lie 28 destinations.

Car si les qualificatifs hivernaux ne manquent pas pour évoquer ce «premier domaine skiable d'altitude venant de Genève ou de Paris», il en est d'autres à venir. Ainsi, quasiment accessible par tous les temps, le glacier est aussi le «premier ‹3000› des Alpes depuis l'Atlantique», un effet qui ne touche pas uniquement les skieurs et les snowboardeurs pratiquant le ski d'été, mais bien un spectre de clientèle très large par les activités comme par l'âge.

«Pour les skieurs, nous avons un bus régulier vers le col du Pillon (départ du téléphérique) qui sera en fonction jusqu'au Lundi de Pâques, précise Thierry Jeanningros, directeur de Leysin Tourisme. Mais nous avons également inscrit le glacier dans nos offres d'été. Et, via le bureau régional Alpes 3000 Vacances, nous savons que la réaction des marchés est très bonne.»

EN PRIME, UN RESTAURANT SIGNÉ BOTTA

Charles-André Ramseier va dans le même sens. Le meilleur est à venir, en termes d'USP. «Partout – récemment encore avec les professionnels du Royaume-Uni – les réactions sont excellentes. Dans le cas présent, souligne le directeur de l'OTV, c'est l'offre potentielle qui séduit: des palmiers (Montreux) au glacier en une heure et demie.»

Elle est d'autant plus séduisante, cette offre, que cet été devrait également voir la revitalisation du Bus des neiges, un service de chenillettes permettant de traverser le glacier pour atteindre le pied de la Quille du Diable, surplombant Derborence et, plus loin, la vallée du Rhône. Autre attrait non négligeable, le futur restaurant dont les plans ont été confiés à Mario Botta.

Si sa construction et celle des derniers aménagements vaudront certainement quelques petits désagréments, la destination s'en trouvera incontestablement enrichie.

Et il ne restera plus aux responsables touristiques régionaux qu'à envisager le prolongement du chemin de fer Aigle-Sépey-Diablerets (l'ASD, dans le giron des Transports publics du Chablais) afin qu'il lance ses voies vers le col du Pillon…

Une affaire à 77 millions de francs

– Depuis son ouverture, le 20 novembre 1999, le téléphérique Pillon-Diablerets, principale installation de Glacier 3000, a transporté 105 000 passagers, avec un record de plus de 5000 passagers, un dimanche de mars.

– L'objectif annuel est fixé à 240 000. Il pourrait donc être atteint dès la première année d'exploitation, malgré la fermeture des installations ces prochains mois de mai et juin, en raison du début des travaux de la station supérieure. Comme la station du Pillon, elle est due à l'architecture tessinois Mario Botta.

– Sur les 77 millions de francs du budget, un peu plus de 50 ont été engagés. Le reste concerne la station d'altitude et le restaurant, l'enneigement artificiel et deux télésièges sur le glacier.

– La mise en service de l'ensemble est prévue pour début mars 2001.

– Dans les projets de Jean-François Morerod, responsable du marketing: un produit Glace et eau, une randonnée d'altitude au départ du Pillon, pour rejoindre la Quille du Diable, le barrage du Sanetsch et diverses possibilités de retour sur Gsteig, Reusch ou un retour au col du Pillon. JJE

NAVIGATION / Rénovation de la flotte des Trois-Lacs

Les cantons paieront

En prévision de l'Expo.02 et de l'achèvement de l'A1, la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat (LNM) procède actuellement à la rénovation de sa flotte pour près de 4 millions de francs. La Confédération et les cantons riverains de Fribourg, Neuchâtel et Vaud y contribuent déjà, en raison du service public assuré par la LNM. Cependant, les cantons précités, de même que la Ville de Neuchâtel et des actionnaires privés, vont repasser à la caisse, à la faveur d'une augmentation du capital-actions porté à 2,74 millions.

Après Neuchâtel et Vaud, le Grand Conseil fribourgeois a accepté, du bout des lèvres, d'y contribuer également. Le Conseil d'Etat a rappelé aux députés qu'après les subventions octroyées aux remontées mécaniques gruériennes, le moment était venu de penser à la région des Trois-Lacs. *JS*

PRIX DU TOURISME SUISSE / Le prix est lancé depuis une semaine

La parole aux candidats

Le Prix du tourisme suisse, qui vise à récompenser les réalisations les plus novatrices dans le tourisme suisse, est lancé. Depuis la semaine dernière, les candidats qui souhaitent décrocher, cet automne, «Milestone 2000» peuvent obtenir tous les renseignements nécessaires à la participation aux adresses Internet www.prix-du-tourisme.ch et www.htr-milestone.ch. Parrainé par notre hebdomadaire, en collaboration avec le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco) et la Fédération suisse du tourisme, ce prix s'adresse à toutes les secteurs de la branche touristique. Son succès dépendra, bien entendu, de la participation des acteurs touristiques. On ne peut donc que les inviter chaleureusement à envoyer leur candidature maintenant déjà. Les projets proposés au jury seront esquissés sur le site Internet. *MH*

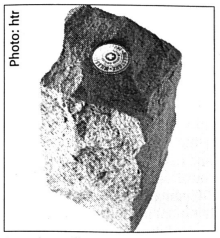


Photo: htr

Le prix «Millestone 2000».

Les armaillis au Jazz Festival

Montreux. Après avoir connu l'été dernier le succès que l'on sait avec le village gruérien à la Fête des Vignerons, l'Espace Gruyère de Bulle retournera cet été sur la Riviera vaudoise à l'occasion du… Festival de jazz. L'idée, qui vient de Claude Nobs, est d'«étirer» le front des animations en direction du centre-ville. Cet éphémère village gruérien prendra place sous le marché couvert. On devrait y entendre une version jazz du Ranz des vaches. *JJE*

LES GENS

A Fribourg, le Musée Gutenberg, consacré aux arts graphiques et à la communication, une future attraction culturelle et touristique, a trouvé son directeur. Il s'agit de **Raphael Bühler**, âgé de 29 ans, spécialiste en marketing et en communication, jusqu'ici cadre au sein de l'agence de voyages de l'Automobile Club Suisse, à Berne, et responsable des activités des membres de l'ACS. L'ouverture du nouveau musée fribourgeois est prévue pour le 24 novembre 2000. *JS*

A partir du 1er avril, le service de placement SSH Hoteljob à Lausanne sera occupé par **Anne Grivat** (photo de gauche), nouvelle responsable, et **Marie-Pierre Maréchal** (photo de

droite), conseillère en personnel. Ces deux personnes remplaceront **Elisabeth Sermier Chahidi** et **Mariëlle van Engelen** qui ont quitté l'entreprise. *MH*

Après une interruption de quinze mois environ, Lufthansa Suisse a à nouveau une responsable du service de presse et des relations publiques. Ce poste est occupé par **Christine Beringer**, 36 ans, conseillère en relations publiques et ancienne journaliste. Elle a son siège à Zurich et à Vienne. Elle succède à **Monika Göbel** qui avait occupé cette fonction de 1990 à fin 1998 et qui est devenue responsable de la coordination de la communication du groupe Lufthansa à l'étranger. Le service de presse de langue française sera assuré par **Katrin Meier**, représentante indépendante pour Lufthansa. *MH*

Le 1er juin, **Thomas Winkler** (40 ans), ingénieur diplômé en informatique, prendra la direction de l'équipe nouvellement créée par Suisse Tourisme pour développer son site Internet. Il est actuellement au service de la société Oracle Corporation et est au bénéfice «d'une riche expérience» dans les opérations en réseau et le développement des plate-formes de communication en ligne, indique Suisse Tourisme. *MH*

Photo: Laurent Missbauer

L'ASDT au Musée de la Bière Cardinal. *C'est à Fribourg que les membres de l'Association suisse des directeurs en tourisme (ASDT) ont tenu la semaine dernière leurs assises annuelles. Leur visite dans la capitale fribourgeoise a servi de prétexte à la mise sur pied par Albert Bugnon, directeur de l'Office du tourisme de Fribourg, d'un programme culturel qui comprenait notamment la visite du Musée de la Bière Cardinal. Reçus par Dominique de Buman, syndic de la ville de Fribourg, et par Dieter Zingg, directeur de la Brasserie Cardinal, les directeurs d'offices du tourisme en provenance des quatre coins de la Suisse ont pu ainsi joindre l'utile à l'agréable, soit connaître un peu mieux un des principaux fleurons industriels fribourgeois tout en étanchant leur soif… Sur notre photo on reconnaît les membres du comité de l'ASDT en compagnie de leurs hôtes d'un jour, Dieter Zingg (2e rang, 3e en commençant par la gauche), Dominique de Buman et Albert Bugnon (1er rang, 3e et 4e en commençant par la gauche). LM*

Photo: Skål Club de Genève

Un nouveau comité pour le Skål Club de Genève. *Association qui regroupe quelque 120 cadres du tourisme (hôteliers, agents de voyages, représentants de compagnies aériennes et directeurs d'offices du tourisme), le Skål Club international de Genève a tenu ses assises annuelles dans les salons de l'Hôtel Bristol. Il s'est doté à cette occasion d'un nouveau président, John Ward cédant sa place à Jacques Judet. On reconnaît sur notre photo, de g. à dr. et de haut en bas, le nouveau comité du Skål Club de Genève, à savoir Jean-Claude Eggenberger (délégué à la presse), John Ward (past-president), Jacques Judet (président), Eugenio Cannarsa, Chantal Joly (nouvelle vice-présidente) et Brigitte Tissot (secrétaire). Manquent Marc Jacot-Guillarmod et Véronique Hayoz. LM*

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Du nouveau chez Kissswiss. Dix mois après son lancement, le site Internet de Kissswiss annonce de nouvelles collaborations et une nouvelle page d'accueil. Cette dernière, avec un design entièrement revu et corrigé, se veut désormais davantage orientée sur la clientèle. Après les trois millions de francs investis initialement pour le lancement de son site sur Internet, Kissswiss et sa maison-mère Kümmerly&Frey s'apprêtent à débourser un million supplémentaire. Même si Kissswiss n'a pas récolté le succès escompté pendant les premiers mois, ses initiateurs restent confiants pour l'avenir. Rien qu'au mois de janvier, leur site a accueilli 100 000 visiteurs, notent-ils. **Page 3**

Améliorer ses recherches sur Internet. Comment améliorer ses recherches sur Internet? Notre hebdomadaire donne cette semaine quelques conseils qui peuvent grandement faciliter la tâche, par exemple, d'un restaurateur désireux de connaître quelques recettes chinoises. Il ne suffit ainsi pas d'écrire simplement les mots clés «Chine», «cuisine» et «recettes» sur les différents moteurs de recherches de yahoo.fr, nomade.fr ou search.ch, mais il est fortement conseillé d'affiner tout d'abord la recherche. Yahoo.fr, par exemple, dispose sur sa page d'accueil de quatorze catégories principales et c'est dans celle consacrée à l'enseignement et à la formation que l'on a peut-être des chances de trouver des recettes. La catégorie «Divertissement» comprend quant à elle différentes adresses qui concernent la gastronomie et c'est peut-être le site d'un restaurant qui fournira la recette du canard pékinois recherchée. **Page 6**

Les saisonniers autrichiens sont de moins en moins nombreux. Les hôtels et les restaurants de Suisse ont toujours plus de peine à trouver un personnel adéquat pour leurs places saisonnières. Les saisonniers en provenance des pays habituellement fournisseurs d'une telle main-d'œuvre en Suisse, à savoir l'Italie, le Portugal et l'Autriche, tournent en effet de plus en plus le dos à l'Helvétie. Selon Gastrojob, un département du syndicat Union Helvetia, le nombre de saisonniers autrichiens a reculé en 1999 de 47% par rapport à l'année précédente. Celui des Portugais (–47%), des Italiens (–27%) et des Allemands (–21%) a également diminué. Celui des Français a en revanche augmenté de 2%, a relevé Gastrojob. **Page 16**

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:
Christoph Juen (Direction), Christian Hodler (Direction), Eva Bürgi, Christof Ramseier (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 Taneng (VT), Genève;
Philippe Zutter (PZ), Genève.

Edition:
Chefe d'édition: Eva Bürgi.
Abonnements: Anna-Lisa Casaluci, Dora Münger, Fabienne Korous.
Annonces: Thomas Hellmüller, Martin Welti.
Publicité: Eva Bürgi (Cheffe de vente), Jörg Frohli, Erich Weber, Dominik Chammartin.

Impression:
Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne.

Tirage:
14'735 Ex. contrôlés 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 Busstourismus
- 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.

30. MÄRZ / 30 MARS 2000

stellen revue marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue

Die profilierten Gastroführer sind sich bei der Beurteilung unseres **Zürcher** Auftraggebers einig: «Ein Boutique-Hotel der besonderen Art», ein von Eleganz, Business & Romantik geprägtes Ambiente, hoher Beliebtheits- & Bekanntheitsgrad, **Member of the Top 50 in Switzerland**, mittelgross, Traumlage. – Ihnen sind nicht nur die Zimmer/Suiten und die Hauswirtschaft unterstellt, sondern auch die Buffets & Offices. Inklusive Chef Maintenance führen Sie rund 25 Persönlichkeiten in «Ihrem Departement». Für dieses ausser-gewöhnliche Unternehmen suchen wir eine aussergewöhnliche «Mitunternehmerin»:

Leiterin Hauswirtschaft

General-gouvernante

Für jüngere Professionals eine echte Karrierechance! Sie haben den Ruf, begeisterungsfähig und mit positiver Ausstrahlung Teams zu Spitzenleistungen zu motivieren. Neuen Ideen begegnen Sie mit Offenheit. «Action» ist Teil Ihrer Wünsche und Vorstellungen! Damen mit der Fähigkeit einen anspruchsvollen Aufgabenmix souverän zu managen, laden wir herzlich ein, uns anzurufen: **Infoline 01 87 87 000** oder Ihre Bewerbung einzusenden; idealerweise mit Foto. Wir sind gespannt auf Sie!

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

Tatsache ist, dass man ohne Reservation kaum je eine Chance hat, sich in diesem beliebten à la carte-Restaurant kulinarisch verwöhnen zu lassen. Die verschiedenen Restaurationsbereiche unseres **Zürcher** Auftraggebers werden nämlich von einer Persönlichkeit geführt, die zu den besten des Landes gehört... und das ist erst noch eine Untertreibung! Was erwartet Sie sonst noch? Ein mittelgrosser de-luxe-Betrieb an Traumlage und mit hohem Bekanntheitsgrad. Die Küche bietet frische, kreative und mediterrane Produkte.

Chef de service

mit Flair für die gehobene Gastronomie

Das internationale Publikum setzt sich zusammen aus Prominenz, führenden Wirtschaftsvertretern, Otto von nebenan, Jungstars die gerne Gourmets wären, echten Gourmets und verliebten Paaren, die die wunderbare Aussicht geniessen wollen. Für jüngere Serviceprofis die Karrierechance! – Sie haben den Ruf, begeisterungsfähig und mit positiver Ausstrahlung kleinere Teams zu Spitzenleistungen zu motivieren. **Überzeugen Sie sich und uns!** Am besten schicken Sie uns Ihre persönlichen Unterlagen inkl. Foto.

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

Adecco

HOTEL & EVENT

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

Für eine luxuriöse Unternehmung mit gediegener Gastronomie am rechten Zürichsee suchen wir den

LEADER KÜCHENENSEMBLE

Sie verwöhnen die anspruchsvolle Kundschaft auf hohem kulinarischem Niveau und möchten sich in diesem Bereich einen entsprechenden Namen schaffen. Sie führen die mittelgrosse Brigade nach der erfolgreichen Philosophie des Hauses mit hoher Sozialkompetenz und Kreativität. Ihr Kommunikationsstil ist ruhig, klar und souverän. Mit anderen Departementen arbeiten Sie kooperativ und dienstleistungsorientiert zusammen. Sie suchen ein langfristiges Engagement, bei dem Sie etwas aufbauen und sowohl Ihr unternehmerisches und wie auch Ihr ganzheitliches Denken voll einsetzen können.

Für diese Position mit Profil und Entwicklungsmöglichkeiten senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Petra Wicki.

www.adecco.ch

KADER & KARRIERE

Adecco

HOTEL & EVENT

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

Für ein erfolgsorientiertes Gastronomieunternehmen im Grossraum Zürich suchen wir einen engagierten, belastbaren und unternehmerisch denkenden

KÜCHENCHEF

Als erfahrener Fachmann werden Sie in diesem bekannten Hotelbetrieb mit Restauration, Catering und Banketten unterschiedlichster Art, für alle Belange der Küchenorganisation, der Kalkulation und der Angebotsplanung verantwortlich sein und die Betriebsleitung unterstützen.

Mit strategischer Planung und unternehmerischem Handeln führen Sie den ganzen Küchenbereich zielorientiert und motivierend. Aufgrund Ihrer guten Marktkenntnisse, einer fundierter Ausbildung und einem hohen Mass an Dienstleistungsbereitschaft wissen Sie, dass eine solche Herausforderung nicht «am Pass» endet. Ihr überdurchschnittlicher Einsatz wir entsprechend honoriert.

Rufen Sie Petra Wicki an.

www.adecco.ch

KADER & KARRIERE

«C'est le ton qui fait la musique»

Möchten SIE den Ton in unserer Küche angeben?
Wir suchen per 1. August 2000 unsere/n neue/n

KÜCHENCHEF/IN

Sie sollten ein dynamischer, kreativer, qualitätsbewusster und kalkulationsstarker Profi sein, für den das Kochen im Mittelpunkt steht.
Sie leiten ein kleines Team und sind verantwortlich für eine abwechslungsreiche, saisonale Küche, die wir in unserem A-la-carte-Restaurant sowie unseren Bankett-Räumlichkeiten anbieten.

Schätzen Sie geregelte Arbeitszeiten, freie Wochenenden und Feiertage?

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln. Zuschriften unter Chiffre 125557 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

125557/142190

Lyonnais

Wenige Schritte vom Hauptbahnhof Zürich entfernt finden Sie uns

das Bistrot/Bar «Le Lyonnais»

im Best-Western-Hotel Montana. Mit Freude und französischem Flair servieren wir Spezialitäten der Cuisine Lyonnaise und haben uns in den letzten Jahren erfolgreich in Szene gesetzt, vor allem Dank dem Engagement unseres jungen, aufgestellten Teams.

Dieses Team sucht **SIE** als:

Sous-chef
Commis de cuisine
Hilfskoch

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten... Freude oder gar Erfahrung im Bereich der französischen Küche haben und einen modernen Arbeitsplatz mit erstklassischen Anstellungsbedingungen suchen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Rolf Prister
Bistrot «Le Lyonnais»
Konradstrasse 39
8050 Zürich
Telefon 01 271 69 00

125561/40762

In unser schönes Zunfthaus mitten in der Altstadt von Zürich suchen wir

cuoca/cuoco

die/der so sinnlich italienisch kocht wie mamma.

Roger Trachsel gibt gerne weitere Auskünfte. **Tel. 01 252 79 39.**

NEUMARKT, Neumarkt 5, 8001 Zürich.

125461/386410

Hotel ☆☆☆☆
NATIONAL
Davos

HERZLICH WILLKOMMEN!

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab 1. Juni 2000 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle eine freundliche und sprachgewandte

Réceptionistin

mit Aufstiegsmöglichkeiten zur 2. Chefin de réception

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste ❤-lich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch?

Haben Sie Freude, in einem jungen Team mitzuarbeiten und für einen reibungslosen Ablauf an der Réception mitverantwortlich zu sein, und beherrschen Sie das Front-office-System Fidelio?

Gerne zeigen wir Ihnen den Arbeitsbereich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

Albert Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS PLATZ

125603/45730

Sommer am Thunersee!

Per 1. Juli oder nach Vereinbarung haben wir die interessante Jahresstelle als

Réceptions-Praktikant/in

frei.

Zudem suchen wir per Mitte Mai eine/n junge/n

Koch/Köchin
(CH oder EU-Bürger)

als **Tournant** in unseren lebhaften A-la-carte- und Bankettbetrieb.

Haben Sie Lust, in einem aufgestellten Team mitzuwirken? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

*****Hotel-Restaurant Kreuz**
Fam. R. Gmür-Gosteli, 3706 Leissigen
Tel. 033 847 12 31, Fax 033 847 12 56
E-Mail: info@kreuz-leissigen.ch
Internet: www.kreuz-leissigen.ch

125568/19216

Im Kehlhof

8712 Stäfa
Tel. 01 926 11 55

Per Mitte April/Anfang Mai 2000 suchen wir für unser bekanntes Gourmet-Restaurant

am Zürichsee fachkundige Servicefachmitarbeiter

mit erfolgreichem Berufsabschluss und etwas Flair für die gehobene Gastronomie. Interessenten melden sich bitte bei Frau Kammermann.

125225/109770

Das mittelgrosse, renommierte Gastrounternehmen im Herzen der Stadt **Zürich** ist nicht nur ein sehenswertes Highlight (geschmackvolle Innenarchitektur), sondern ist auch bestens eingeführt und wird von den profilierten Gastroführern lobend erwähnt. Ziel ist: Die richtungsweisende, innovative Schweizer Küche auf Stufe «gehobenes à la carte» erfolgreich weiterzuführen und weiter zu entwickeln. Setzen Sie als

Küchenchef/in mit Drive & Flair für Beratung

neue Massstäbe! Die Position gleicht einer modernen Managementtätigkeit: 1. Mitgestaltung des Angebots. 2. Aktive Einsätze im Bereich Gästeberatung und Verkauf professionell organisierter Bankette und spezieller Anlässe. 3. Aktive Mitarbeit an der Front sowie Führung & Coaching Ihrer Crew. Im gleichen Unternehmen wird auch die kombinierte Position eines

Pâtissier/Garde-manger mit kreativen Ideen

frei. In enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef werden Sie nach modernsten Gesichtspunkten produzieren können und dafür sorgen, dass man von Ihren «Kreationen» noch lange schwärmen wird...
Haben Sie «Drive»? Und sind Sie kreativ? Dann nichts wie los. Am besten senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.

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

INHALT: Kader **2–4** / Deutsche Schweiz **5–24** / Svizzera italiana **25** / International **28** / Stellengesuche **28**
SOMMAIRE: Suisse romande **26–27** / Marché international **28** / Demandes d'emploi **28**

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

Mit einem Sprung mitten drin:
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

Adecco
HOTEL & EVENT
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.

Die Nr. 1 für Personaldienstleistungen
www.adecco.ch

Das Phänomen World Economic Forum, Davos

Das World Economic Forum, ein Anlass, der den Namen Davos in alle Welt hinausträgt, ist wohl der jährlich wiederkehrende Höhepunkt eines jeden Mitarbeiters. Während fünf Tagen herrscht der Ausnahmezustand in allen Departementen. Das WEF- (World Economic Forum) Fieber steigert sich langsam. Das Team wächst stetig, bis schlussendlich alle 60 Aushilfen eingetroffen sind, die die 110 Mitarbeiter unterstützen werden. Wiedersehensfreude herrscht, denn viele kehren jedes Jahr wieder zurück um beim WEF dabei zu sein. Im Mitarbeiterhaus heisst es zusammenrücken, umziehen, das Einzelzimmer mit einem Kollegen oder einer Kollegin teilen. Aber das macht nichts. In den nächsten Tagen wird Schlaf sowieso zur Mangelware und die Zimmer werden kaum bevölkert sein.

Vor den Kulissen werden letzte Absprachen mit den Veranstaltern für die über 160 Anlässe getätigt, hinter den Kulissen die Getränke- und Speisenlieferungen in den Lagerräumen verstaut, das Porzellan nochmals gezählt und Sicherheitsvorkehrungen getroffen. Die Mitarbeiterwaschküche wird zur High-Tech-Gastro-Küche umgebaut, weil die Hauptküche alleine nicht in der Lage wäre, das riesige Volumen zu bewältigen. Der Countdown läuft spürbar, denn es werden zusätzliche Telefon- und Faxleitungen verlegt, Batches für die Sicherheitskontrolle erstellt und die Reservationslisten zum letzten Mal gecheckt. Langsam, aber sicher wird es nun auch den «WEF-Neulingen» bewusst: Was sich hier in den nächsten Tagen abspielen wird, sprengt den Rahmen der Normalität bei weitem.

Ehe man sich's versieht, stehen schon die ersten Präsidenten, Politiker und Wirtschaftsbosse zum Einchecken an der Réception. Spannung liegt in der Luft. Hinter den Kulissen wird es zunehmend eng. Der Mitarbeiteressraum platzt aus allen Nähten. Ohne dass jeder sofort nach dem Einnehmen seiner Mahlzeit den Stuhl für einen Kollegen wieder frei gibt, könnte die Verpflegung der 170 Mitarbeiter nicht sichergestellt werden. Zudem verpflegt sich der Sicherheitsdienst, Bodyguards, Sanitäter und Polizisten, ebenso in der zu klein gewordenen Kantine. Aber es herrscht Disziplin. Obwohl uns bereits die strenge Weihnachts- und Neujahrszeit in den Knochen steckt, sind wir noch frisch und ausgeruht. Trotzdem ist es im Mitarbeiterhaus abends für einmal mucksmäuschenstill. Durchzechte Nächte vor dem Forum würden sich früher oder später böse rächen. Das Aufstehen fällt leicht. Für Motivation ist gesorgt, denn wer will nicht sein Allerbestes geben, wenn die Elite von Politik, Wissenschaft und Wirtschaft uns die Ehre erweist.

Der Tag beginnt bereits um 06.00 Uhr, mit dem Vorbereiten der diversen Frühstücke, denn um 07.00 Uhr treffen die Gäste ein. Kaum verlassen diese die Räume um 08.30 Uhr, werden sie für Meetings komplett umgestellt. Zwischendurch das tägliche 10-Uhr-Treffen für die Besprechung der heutigen Anlässe. Erneutes Umstellen in den Räumen für die Mittagessen, Möbelrücken am Nachmittag für Meetings und dann das Eindecken und Mise-en-place für die Gala-Diners. Normalerweise wäre nun die Zeit für ein wenig Zimmerstunde gekommen, etwas ausruhen, eine Stunde schlafen oder an die frische Luft gehen. Jedoch ist das heute nicht möglich. Die eine oder andere Serviette fehlt noch, denn diese werden im Moment zweimal täglich gewaschen und sind im Dauereinsatz. Material im Office anzuhäufen liegt nicht drin, denn so würde man die Kollegen in den anderen Outlets in arge Not bringen. Also nimmt jeder nur gerade so viel, wie er braucht. Die Organisatoren des Nachtessens treffen ein und haben noch den einen oder anderen Wunsch. In die Ecke da soll noch eine Sofagruppe für den Apéro, vor den Raum ein Welcome-Desk und ein Mikrofon für die Rede des Präsidenten wird auch noch benötigt. Mit einem freundlichen «kein Problem»ist der Haustechniker schon dabei, das Mikro zu installieren und das Stewarding unterstützt abermals, wie schon so oft in den letzten Tagen, die Servicetruppe beim Schleppen der Tische und Sofas. Kaum zu glauben, dass diese Männer die letzte Nacht durchgearbeitet haben, um den Speisesaal mit tonnenweise Stahl und Tüll auszukleiden. Die Gäste treffen ein. 1500 werden es heute abend werden. Mit diesem Grossandrang an Menschen wird alleine die Organisation der Garderobe zu einer Management-Aufgabe. Doch mit vereinten Kräften nehmen wir auch diese Hürde. Von der Mitarbeiterleiterin über die KV-Lehrlinge und die Administrationsmitarbeiter legen alle Hand an. Höchste Konzentration in allen Bereichen. Die Küche setzt sich wie eine gut geölte Maschinerie in Gang. Vorspeise da, Hauptgang dort und Häppchen für den Grossanlass in der Hotelhalle. Der Service verläuft ohne Probleme und zufriedene Gäste verlassen die Säle Richtung Hotelhalle für einen Night-Cap. Kurze Verschnaufpause, bevor wir unsere Kräfte nochmals für die Aufräumarbeiten und das Mise-en-place für das Frühstück sammeln. Der erste WEF-Tag neigt sich dem Ende zu und der Blick auf die Uhr verrät, dass es bereits 01.30 Uhr ist. Die Füsse schmerzen, die Müdigkeit siegt über die noch nicht verarbeiteten Eindrücke des Tages. Kein Wunder, der Tag dauerte gut und gerne 19,5 Stunden. Das wird sich auch in den nächsten 5 Tagen nicht ändern. Doch bevor das weiche Bett lockt, stossen wir gemeinsam auf einen äusserts erfolgreichen Tag und ein super Teamwork an. Für jeden von uns werden noch Momente folgen, in denen wir auf das Team angewiesen sind. Mental oder physisch wird es den einen oder anderen, meist jedoch sehr kurzen, schwachen Moment geben. Doch da ist ein Team, auf das man sich verlassen kann und welches in der Lage ist, sich gegenseitig aufzubauen.

Das World Economic Forum ist ein Phänomen, dass nur schwierig zu beschreiben ist. Wer arbeitet schon freiwillig und motiviert zwischen 16 und 20 Stunden am Tag? Ganz zu schweigen von den engen Platzverhältnissen im Mitarbeiterhaus, den Einschränkungen im Privatleben und den oftmals schmerzenden und mit Blasen übersäten Füssen (Schreibende eingeschlossen). Und trotzdem ist die erste Frage, nachdem das WEF seine Zelte in Davos wieder abgebrochen hat: Wann findet das nächste Forum statt? Sie mögen nun denken, dass es ja einfach und verständlich ist, sich für seine Arbeit zu motivieren, wenn es darum geht, Präsidenten und Wirtschaftsbosse zu bedienen. Sie haben recht! Jedoch soll Ihnen das Beispiel WEF aufzeigen, dass es der Inhalt der Arbeit ist, welcher die Mitarbeiter über die eigenen Grenzen herauswachsen lässt und motiviert. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der interessanten Gestaltung Ihrer Arbeitsplätze!

Andrea Reber, Marketingleiterin
Steigenberger Grandhotel Belvédère, Davos

Die SBB AG will sich noch besser verkaufen. Mit Ihrer Hilfe!
Ihre Chance: Die Division Personenverkehr wird als ergebnisverantwortliche Einheit der SBB AG nach modernsten unternehmerischen Grundsätzen geführt, denn wir wollen unsere optimalen Zukunftsperspektiven in Erfolg umsetzen! Wir bieten Ihnen als engagierte/r

Marktmanager/in Incoming

in Bern einen Job mit abwechslungsreichen Aufgaben und vielseitigen Gestaltungsmöglichkeiten.
Ihr Job: Sie sorgen für die Vermarktung und Distribution des Swiss Travel System Angebots in den Märkten Grossbritannien, Skandinavien sowie bei den Schweizer Distributionspartnern (Tour Operators, Hotelketten, etc). Ausserdem nehmen Sie Marketing- und Koordinationsaufgaben in der Geschäftsführung des Swiss Travel System wahr.
Ihr Profil: Sie bringen neben Ihrer Aus- und Weiterbildung auch Erfahrung im Marketing und Tourismus, allenfalls Touroperating mit und kennen möglichst auch die öV-Landschaft der Schweiz. Ihre Kommunikationsfähigkeiten und Ihr Auftreten helfen Ihnen, ein Beziehungsnetz im In- und Ausland aufzubauen. Ihren Ideenreichtum und Ihre Kreativität setzen Sie für innovative Lösungen bei der Angebotsgestaltung und der Vermarktung ein. Dank betriebswirtschaftlichen und analytischen Kenntnissen wissen Sie die Distribution und das Marketing in Ihren Märkten effizient zu gestalten. Sie sind flexibel, reisen gerne und behalten auch in Ausnahmesituationen einen kühlen Kopf. Sprachkenntnisse D, F, E.
Interessiert Sie diese Herausforderung? Dann würden wir Ihnen gerne auch Ihre Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigen. Herr Hugo Furrer oder Herr Markus Thut stehen Ihnen für Auskünfte gerne zur Verfügung (☎ 0512/20 33 43 oder 0512/20 23 25). Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: SBB Personenverkehr, Herr U.-P. Strathmann, Brückfeldstr 16, 3000 Bern 65.

Unsere Stellen und Angebote im Internet: http://www.sbb.ch

SBB CFF FFS

P 125458/400432

Von Rapperswil bis Lugano

Unsere Auftraggeberin, ein grösseres, dynamisch wachsendes Dienstleistungsunternehmen, verstärkt seine Aktivitäten im Grossraum **Rheintal & Tessin**. Dabei werden in mehreren Betrieben und Institutionen «Unterhaltsreinigungen» durchgeführt. Ihre wichtigsten Aufgaben: Führung der Gebietsleiter, Kundenpflege und -beratung, Verkaufsunterstützung und natürlich die Umsetzung aller Massnahmen die dazu führen, Marktanteile zu halten bzw. auszubauen. Wachsamkeit, taktisch kluges Vorgehen, die Beherrschung der **italienischen Sprache** und rhetorische Fähigkeiten sind gefragt! Basis wäre eine kaufmännische oder technische Grundausbildung mit Weiterbildung, z.B. in Richtung Management, Marketing & Verkauf, evtl. Betriebswirtschaft, Hauswirtschaft (HBL) oder Hotelfachschule.

Regional Manager/in

Führungspositionen aus den Bereichen «Care Institutions», Gastronomie, **Cleaning & Maintenance** oder aus der **Baubranche** sind bevorzugte Stationen Ihrer bisherigen beruflichen Laufbahn. Was dürfen Sie erwarten? Leitung der Region Rheintal & Tessin, weitreichende Kompetenzen, eine absolut flache Hierarchie, schnelle Entscheidungswege, echte Nähe zum Kunden und eine von Fairness und Partnerschaftlichkeit geprägte Firmenkultur. Infos zu dieser in jeder Hinsicht spannenden Position erhalten Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen. Rufen Sie an oder senden Sie Ihre persönlichen Unterlagen – idealerweise mit Foto.

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

Top Jobs

Food & Beverage Manager in Luxushotel in der Zentralschweiz. Die gesuchte Persönlichkeit verfügt über ausgewiesene Kompetenz und innovative Führungsqualitäten. Eine Herausforderunfg für F & B Profis, die den hohen Erwartungen entsprechen.

GeschäftsführerIn in Trend-Lokal im Luzerner Hinterland. Sie sind die gewinnende Persönlichkeit und haben Freude am Gästekontakt und - möchten mit Power und Kreativität das guteingeführte Konzept erfolgreich weiterleiten.

eine starke Vorhand kann entscheidend für den Spielausgang sein...

Betriebsassistentin im Raum Zürich. Sie arbeiten im Seminarbereich, Front-Office und als Duty Manager. Eine Herausforderung für eine Allrounderin in einem modernen Business-Hotel. Packen Sie die Chance.

Job in
HOTEL UND GASTRONOMIE

Rufen Sie mich an! Dieter Galliker
Job in AG, Morgartenstrasse 1, CH-6003 Luzern
Telefon 041 227 40 27, Fax 041 227 40 28
d.galliker@job-in.ch / www.job-in.ch

125445/401926

WIRTSHAUS
zum
Rössli
SÄRISWIL

Küchenchef

Sind Sie der gutausgewiesene, teamfähige, kreative Saucier mit Küchenchef-Ambitionen, oder Sous-chef oder bereits Küchenchef, welcher nach Übereinkunft (zwischen Mai und Juli) eine neue Herausforderung sucht?

Wir sind ein traditionsreicher Spezialitäten-Landgasthof vor den Toren der Stadt Bern, wo sich moderne Wintergarten-Architektur mit rustikalem Ambiente verschmelzen, wo an gewissen Tagen nur gegen knapp zwei Dutzend Gäste verwöhnt werden und an anderen Tagen gegen deren hundert.
Daher bereiten Ihnen Organisation und Flexibilität keine Mühe, und Ihre Liebe ist genauso gross für den Tagesteller, wie auch für die kreativen A-la-carte-Spezialitäten, bis hin zum raffinierten Gourmet-Menü.
Zu Ihrer Seite haben Sie nebst dem Lehrling vier erfahrene, teils gelernte und teils angelernte Mitarbeiter.

Wenn Sie die Herausforderung reizt, freuen wir uns über Ihre ausgeführlichen Unterlagen und auf das später folgende persönliche Gespräch.

Elisabeth und Fritz Kaufmann
Wirtshaus zum Rössli, 3044 Säriswil
Telefon 031 829 33 73, Fax 829 38 73

125248/71005

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

human resources management

MobilZeitArbeit
Try & Hire
Fach- und Führungskräfte

hotel staff

www.hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

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

human resources management

Fach- und Führungskräfte
Saisonniers Stagiaires
Studenten aus dem In- und Ausland

hotel staff

www.hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

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

htr

Von Bümpliz bis Casablanca.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,
www.htr.ch

Job in
HOTEL UND GASTRONOMIE

persönlich · kompetent · erfolgreich

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

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

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**

A new world at work

CHEF DE RECEPTION W/M

Als Chefin oder Chef von 70 Businesshotel-Zimmer im Herzen von Zürich behalten Sie stets einen klaren Kopf. Sie haben Charme und Flair für die Gästebetreuung sowie Geduld und Talent im Umgang mit Ihrem Team. Sie sprechen neben Deutsch auch Englisch, Französisch und eventuell Spanisch oder Italienisch, kennen Fidelio und Internet und verfügen selbstverständlich auch über Réceptions- und Führungserfahrung.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

RECEPTIONISTIN

Für ein schön gelegenes Viersterne-Hotel im Appenzellerland suchen wir per sofort eine fröhliche Persönlichkeit für die Réception. Sie werden unterstützt durch die gute Infrastruktur und das junge, motivierte Team. Auch ein Quereinstieg ist hier möglich. Falls Sie an dieser abwechslungsreichen Stelle in einem Betrieb mit internationaler Kundschaft, wo Sie Ihre Englischkenntnisse anwenden können, interessiert sind, rufen Sie mich an.
St. Gallen, Urs Kläger, 071/228 33 43

RECEPTIONIST/IN

Und wie wäre es, wenn Sie Ihren Beruf auch zum Hobby machen würden? In diesem innovativen und traditionellen Fünfsterne-Hotel im internationalen Saanenland beraten Sie die Gäste kompetent, kommunizieren mündlich und schriftlich in Deutsch, Französisch und Englisch und können spielend mit dem Computer umgehen (MS-Office, Fidelio). Wenn Sie wollen ab sofort! Was es ausser Freude am Beruf noch braucht, darüber informiere ich Sie gern in einem persönlichen Gespräch.
Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

RECEPTIONIST/IN

Ob Bonjour, Hello, Buona Sera oder Grüezi – Sie begrüssen jeden Gast mit natürlicher Herzlichkeit. Sie haben Flair für Administration, Organisation sowie Verkauf und das Wohl Ihrer Gäste liegt Ihnen dabei besonders am Herzen. Für ein mittelgrosses Viersterne-Hotel in der Stadt Luzern suchen wir per April (spätestens Mai) eine flexible, sprachgewandte und teamfähige Fachkraft, die an einer herausfordernden und abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert ist. Rufen Sie mich noch heute an.
Luzern, Rosmarie Scherrer, 041/210 02 60

RECEPTIONISTEN M/W

Für verschiedene Betriebe in Basel und Umgebung – vom Kongresszentrum bis zum Landgasthof – suchen wir motivierte Persönlichkeiten, die mit Charme und Humor ankommende und abreisende Besucher betreuen. Sie sind sprach- und redegewandt (Deutsch, Englisch, Französisch), haben fundierte Réceptionserfahrung und arbeiten gern selbstständig.
Basel, Esther Sardagna, 061/ 264 60 40

RESTAURANTLEITER/IN

Für einen Erstklass-Hotelbetrieb in Luzern suchen wir einen erfahrenen Restaurantleiter oder -leiterin. In dieser Kaderposition können Sie die Gastfreundschaft und die Atmosphäre des Hauses entscheidend mitprägen. Durch konsequentes Handeln führen Sie den ganzen Restaurations- und Barbereich zielorientiert und motivierend. Eine Herausforderung, die Sie aufgrund Ihrer guten Fachkenntnisse und Ihrer Sprachgewandtheit mit Bravour erfüllen werden. Senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

CHEF DE BAR

Blau ist der Dunst des Rauches, Schwarz ist die Farbe der Nacht und bunt sind die Lieblingscocktails Ihrer neuen Stammgäste. Sie sind die professionelle Gastgeberin, die Ihre Gäste sowohl bei einem Tête-à-Tête wie auch einem Geschäftsessen mit Stil betreut. Ihre berufliche und persönliche Erfahrung verleiht Ihnen die Stärke, jede Situation souverän zu meistern. Idealerweise sind Sie zwischen 30 und 40 Jahre alt, haben ein sichereres, charmantes Auftreten und gute Sprachkenntnisse. «Meet me in Zurich ...» – ob Sie das sein könnten, darüber entscheidet nun Ihr Anruf.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

KADER & KARRIERE

htr

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

MANAGEMENT TRAINEE

Im Auftrag eines international tätigen Gastronomiekonzerns in Zürich suchen wir dynamische und offene Leute (mit guter Erfahrung in der Gastronomie), die Spass an Teamwork haben, sich durch ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auszeichnen und sowohl kritikwie auch lernfähig sind. Sie suchen heute die Stelle im Nachwuchskader, die Sie dank Engagement und Ehrgeiz zum erfolgreichen Unternehmer machen wird. Wenn Sie 28 bis 35 Jahre jung sind und eine weitreichende persönliche und fachliche Entwicklung suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

BETRIEBSASSISTENTIN
LANDGASTHOF

Zu den Servicezeiten sind Sie als Chef de service tätig, sonst besprechen Sie mit den Gästen Bankette und Anlässe und sind auch für deren Organisation verantwortlich. Wenn Sie in der Administration sattelfest sind und auch gern die Büroorganisation überwachen, ist diese Stelle das Richtige für Sie. Sie haben einen Hotelfachschulabschluss, Flair für Zahlen und Fronterfahrung. Eine tolle Herausforderung in einem bekannten Gasthof im schönen Zürcher Oberland erwartet Sie; rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

BETRIEBSASSISTENTIN
ADMINISTRATION

Sie haben ein grosses Herz, einen klugen Kopf und ein strahlendes Lächeln. Als Betriebsassistentin sind Sie an dieser Schlüsselstelle für die administrative Koordination des komplexen Betriebs verantwortlich, erledigen prompt und exakt alle Korrespondenz und erstellen Statistiken. Daneben überwachen Sie ab und zu einen Anlass oder helfen beim Mittagsservice. Wenn Sie in einem äusserst interessanten und lebhaften Betrieb arbeiten möchten, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE / SOUS CHEF W/M
SPITAL

Für eine renommierte Privatklinik in Bern suchen wir den aufstrebenden Küchenprofi. Hohes Qualitätsbewusstsein, Teamwork, Schnelligkeit und solide Fachkenntnisse sind nur einige Ihrer erfolgversprechenden Stärken. Hier erwarten Sie interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten (Spital-/Diätkoch, Nutrition-Consultant, etc.), geregelte Arbeitszeiten, Wochenendzulagen, fünf Wochen Ferien, 13. Monatslohn und Top-Sozialleistungen (Krankenkasse, etc.). Denken Sie an Ihre Zukunft, und senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

CHEF DE PARTIE W/M
TAGESDIENST

Für ein sehr gepflegtes und renommiertes Altersheim in Zürich suchen wir einen qualifizierten Koch (oder Köchin), der die marktfrische Küche schätzt und dem eine abwechslungsreiche Aufgabe mit à la carte-Service Freude macht. Und dazu freie Abende mit Arbeitszeiten von 6 bis 14.30 Uhr oder von 9 bis 18.30 Uhr! Wenn Sie mehr über diese Herausforderung erfahren möchten, dann rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

KADER & KARRIERE

Adecco

HOTEL & EVENT

Zertifiziertes Qualitätssystem SQS ISO 9002/EN 29002 Reg. Nr. 11733-01

ALLEINKOCH/KÖCHIN
TAGESDIENST – 40 % ODER 100 %

Für ein Tagungszentrum in der Nähe von Zürich suchen wir eine ausgewiesene Fachkraft für zwei bis drei Tage pro Woche. Sie sind hygienebewusst, zu Ihren Stärken gehören Koordination und Organisation und Sie verwöhnen Ihre Gäste gern mit einem saisonalen, abwechslungsreichen Angebot. Wenn Sie an einem vollen Arbeitspensum interessiert sind, besteht die Möglichkeit, zusätzlich im Hausdienst zu arbeiten. Eine Herausforderung mit interessanten Arbeitsbedingungen erwartet Sie, rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

CHEF DE SERVICE W/M

Für einen renommierten Hotelbetrieb in Luzern suchen wir einen berufserfahrenen und sprachlich versierten Chef de service im Alter von bis zu maximal 35 Jahren. Diese Kaderstelle erfordert Führungs- und Organisationstalent, setzt grosses Verantwortungsbewusstsein sowie Liebe fürs Detail voraus. Es erwartet Sie eine gediegenes Arbeitsumfeld und ein junges, dynamisches Team. Wenn Sie mehr über diese Herausforderung erfahren wollen, freue ich mich auf Ihren Anruf.
Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

CHEF DE SERVICE W/M
BANKETTLEITER

Für mehrere Gastronomiebetriebe in Basel und Umgebung suchen wir dynamische und junge Kadermitarbeiter mit fundierter Erfahrung an der Front. Sie sind mit Leib und Seele Gastgeber, haben Führungserfahrung, Flair für den Verkauf und gute Sprachkenntnisse. Für Ihre Gäste haben Sie stets ein Lächeln bereit, und Sie bewahren auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf.
Basel, Julia Schulze, 061/264 60 40

SERVICEFACHANGESTELLTE

Sie sind jung, dynamisch und flexibel, finden sich in aussergewöhnlichen Situationen zurecht und suchen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe. In einer renommierten Residenz mit hohem Qualitätsstandard am Zürichsee betreuen Sie die anspruchsvolle Kundschaft in den zwei Restaurants. Wenn Teamgeist, Belastbarkeit und Freude am Beruf für Sie keine Fremdwörter sind, dann sollten Sie mich noch heute anrufen.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

SERVICEFACHANGESTELLTE M/W

Warum im Sommer in der staubigen, heissen Stadt bleiben, wenn es eine interessante Stelle in einem idyllisch gelegenen Ausflugsrestaurant umgeben von Wäldern und Hügeln und einem der schönsten Blicke aufs Zürcher Limmattal gibt? Wenn Sie Erfahrung im Speiseservice mitbringen, mit gelegentlicher Hektik umgehen können und Ihnen das Verwöhnen der Gäste Freude macht, dann rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79

Wählen Sie selber aus über tausend Stellenangeboten:

www.adecco.ch

KADER & KARRIERE

HOTEL STOLLER ZÜRICH

Willkommen im Top-Vier-Stern-Hotel Stoller mit Zürcher Tradition. Wir verfügen über 79 komfortable Zimmer, 1 Bar, unsere beliebte Brasserie Ratatouille und die bekannteste Boulevard-Terrasse mit den besten, hausgemachten Glacen von Zürich. Unser Unternehmen wird mit einem Qualitätsmanagement nach der Norm ISO 9001 geführt.

Zur tatkräftigen Unterstützung unserer Restauration suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Restaurationsleiter/in

Sind Sie eine kommunikative Persönlichkeit mit Flair für die Betreuung unserer Gäste, haben eine abgeschlossene Berufslehre und/oder Hotelfachschule und fundierte Berufserfahrung, gute Sprachkenntnisse in D, E, evtl. F oder S

Dann bieten wir Ihnen eine interessante Herausforderung in einem lebhaften Unternehmen. Eine berufsbegleitende Weiterbildung und Karriereförderung planen wir gerne mit Ihnen zusammen.

Möchten Sie mehr über diese interessante Position wissen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an:

HOTEL STOLLER
STOLLER GASTRONOMIEUNTERNEHMEN
z. Hd. Katharina Jenny
Badenerstrasse 357
8040 Zürich

125181/41246

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unseren dynamischen und lebhaften Stadtbetrieb suchen wir auf Anfang Mai 2000 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen qualifizierten

Kongress- und Bankettsekretär (m/w)

Sie sind voller Einsatzfreude und Kreativität und bringen bereits Food- and Beverage-Erfahrung mit, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Bankett-Teams.

Herr Peter Schiltknecht hat die Informationen über diese interessante und abwechslungsreiche Stelle. Wir sind neugierig auf Sie und freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

PS: Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-lich willkommen:

www.hotelbern.ch

★★★★

HB

im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

P 1254674693

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Küchenchef: Ein bekanntes Haus auf dem Platz Bern sucht Sie, die Führungspersönlichkeit mit Organisationstalent und Gespür für die verschiedenen gepflegten Restaurants. Als Mann mit internationaler Erfahrung und fundierter Ausbildung stehen Sie einer grösseren Brigade vor und führen das Team zum Erfolg. Sie sind es gewohnt, Verantwortung zu übernehmen und freuen sich jetzt schon auf die neue Herausforderung. Melden Sie sich jetzt in **Zürich, Luzern** oder **Basel.**

Sous-chef: Gute, leichte, gepflegte, mediterrane Küche lässt sich am besten in einem modernen, umgebauten Betrieb realisieren. Ein Konzept mit Pfiff und Mitarbeiter mit Pepp sind die Grundlage dieses erfolgreichen Konzeptes. Ihr Arbeitsplatz wäre mitten in der Stadt, was macht der Chef ohne Sie? Melden Sie sich jetzt in **Zürich.**

F&B Assistent: Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen. Für einen klassischen Betrieb der Stadt Zürich suchen wir Sie, die Fachkraft mit Sinn und Gespür für gepflegte Gastronomie in gehobenem Hause. Ihre fundierte Ausbildung wird durch die zukünftige Erfahrung ergänzt. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann melden Sie sich jetzt in **Zürich.**

Bar/Service ZH: Sie lieben die Gäste und die Gäste lieben Sie. Als Kommunikationswunder und Spitzenverkäufer mit Erfahrung im Service oder an der Bar nehmen Sie die Geschicke dieses bekannten Lokals in die Hand. Sie sind eher ein Nachtmensch und haben Freude an lebhaftem Betrieb. Ihr Wirkungsfeld ist mitten in der Stadt. Melden Sie sich jetzt in **Zürich.**

Saison auf süssen Gewässern: Haben Sie schon etwas vor? Wie wäre es denn mit einer abwechslungsreichen Tätigkeit auf dem Schiff als Küchenchef, Sous-chef oder Gastgeber, Réceptionisten oder... Melden Sie sich jetzt in **Zürich, Luzern** oder **Basel.**

Küchen- und Servicemitarbeiter: Die Gastroprofis melden sich in **Basel, Luzern** oder **Zürich.** Auf http://www.gastronet.ch finden Sie in Sekundenschnelle die zu Ihnen passende Stelle.

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

HOTEL CONTINENTAL PARK LUZERN

Das ****Individual- und Seminarhotel beim Bahnhof und Kultur- und Kongresszentrum Luzern. 93 Zimmer, Seminare, Bankette, Tagungen bis 260 Personen.

Restaurant Locanca Ticinese und Bar Ciao Pep

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstelle

Teamleiter/in Restaurant Locanda Ticinese

der/die unser junges Team mit Freude und Dynamik führt. Diese Kaderposition ermöglicht Ihnen direkte Einflussnahme auf den Betrieb und seine Ergebnisse.

Assistent/in der Chefin controlling/EDV

für unser Back-office (Debi/Kredi/Fibu). Mit Front-office-Erfahrung, Flair für Zahlen und Freude an EDV.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

125559/23167

Hotel Restaurant Landhaus Emmenbrücke

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

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

Wir suchen junge, aufgestellte, frontbezogene

Chef/in de service/ Aide du patron

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

Wenn Sie etwas EDV-Kenntnisse mitbringen, D/F/E sprechen, evtl. die Hotelfachschule besucht haben, erwarten wir gerne Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

125466/10111

Hotel-Restaurant zum Kreuz Kaiserstuhl

Familie
Böhler-Maierhofer
5466 Kaiserstuhl a. Rhein
Tel. 01 858 22 06, Fax 01 858 29 41 (Mo. geschl.)

Wir sind ein renommiertes Speiserestaurant ca. 30 km von Zürich und suchen nach Vereinbarung einen

verantwortungsbewussten

Chef de partie

sowie eine **freundliche**

Serviceangestellte

Interessiert? Nähere Auskunft erhalten Sie bei Familie Böhler.

P 125595/156205

Die beim internationalen Publikum beliebte, marktfrische Küche, die sehenswerte elegant-mediterrane Inneneinrichtung und das erfolgreiche Konzept haben dieses führende **Zürcher** Restaurant weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt gemacht. Das Management-Team ist partnerschaftlich orientiert und tritt professionell auf. Einer sprachgewandten Persönlichkeit, vorzugsweise können Sie sich auch in Französisch verständigen, eröffnet sich eine echt Karrierechance als

Junior Chef de service

Mit Sympathie, Know-how und Herzlichkeit beraten Sie die Restaurantbesucher und unterstützen den Maître d'hôtel. Wichtig ist, dass für Sie der Gast im Mittelpunkt steht! Was sonst noch wichtig ist und welche Vorteile mit dieser Position verbunden sind, erfahren Sie in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch. Überzeugen Sie sich selbst und rufen Sie an! **Infoline 01 87 87 000.** Oder Kurzbewerbung einschicken, idealerweise mit Foto.

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

---

ZÜRICH

Little big city – little big country.

Zürich Tourismus wirbt seit mehr als 100 Jahren weltweit für die Region Zürich und betreibt das Tourist Center am Hauptbahnhof. Wir gehören zu den führenden Organisationen im Tourismus-Marketing. In den vergangenen Monaten haben wir uns neu organisiert und das Product Management eingeführt. Unternehmerisches Denken und Handeln werden bei uns gross geschrieben.

Zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir **Sie** als

MarketingleiterIn

Sie planen die Marketingaktivitäten, erstellen die Jahrespläne inkl. Budgets und setzen die Massnahmen an der Front um. Gemeinsam mit Ihrem Marketing-Team, das Sie führen (vier Product Managers und sechs Servicestellen), gestalten Sie das touristische Angebot der Region Zürich. Sie nehmen an Fachmessen und Promotionsreisen im In- und Ausland teil und betreiben aktiven Verkauf. Dabei arbeiten Sie auch eng mit der Direktorin und den verschiedenen Geschäftspartnern zusammen.

Wir wenden uns an eine verantwortungsbewusste, tourismus- und führungserfahrene Persönlichkeit mit fundierter Aus- und Weiterbildung. Sie sind initiativ und flexibel, verhandlungssicher und belastbar, verfolgen die gesteckten Ziele mit Beharrlichkeit und können sich durchsetzen. Sie verfügen über gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse, vor allem d/e/f. Idealalter: 38-45 Jahre.

Erwarten dürfen Sie ein angenehmes Umfeld mit motivierten MitarbeiterInnen in einem nicht alltäglichen Betrieb. Sie erhalten viel Handlungsspielraum und können Ihre Kreativität voll einsetzen.

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

Zürich Tourismus, Frau Edith Strub, Direktorin (persönlich/vertraulich)
Bahnhofbrücke 1, Postfach, 8023 Zürich.

125550/94013

WALLIS
SCHWEIZ SUISSE SWITZERLAND

Wallis Tourismus sucht eine(n)

MITARBEITER/IN

zur Führung der Stabstelle Human Ressources/Finanzen.

Seine Aufgaben sind insbesondere Planung und Überwachung der Budgets, Führung des Personalwesens, Logistik, Betreuung der Informatik, Sicherstellung von effizienten Betriebsabläufen:

Sie:

– sind zwischen 25 und 35 Jahre alt,

– verfügen über ausgezeichnete Buchhaltungskenntnisse,

– haben sehr gute Informatikkenntnisse,

– besitzen Flair für rechtliche Fragen,

– weisen mehrjährige Buchhaltungserfahrung aus,

– sind deutscher oder französischer Muttersprache mit ausgezeichneten Kenntnissen in Wort und Schrift der anderen Sprache,

– verfügen über Grundkenntnisse in der englischen Sprache

– sind selbstständig und initiativ,

– verfügen über ein kaufmännisches Fähigkeitszeugnis, mit einem späteren Abschluss einer höheren Schule (HWV u.a.)

Wir offerieren:

– eine interessante, verantwortungsvolle Stelle,

– interessante Anstellungsbedingungen,

Interessiert?

Dann senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen mit Passfoto bis zum 10. April 2000 unter dem Vermerk «vertraulich» an:
Wallis Tourismus, Direktion, Postfach 1469, 1951 Sion

Für nähere Auskunft wenden Sie sich an
Urs Zenhäusern, Direktor Wallis Tourismus, Telefon 027/327 35 70.

---

306 JAHRE 1694 2000 SCHULER-WEINE St. JAKOBSKELLEREI SCHULER • CIE AG SCHWYZ • LUZERN

Als Gastgeber/in Karriere machen!

Dann sind Sie bei uns genau am richtigen Ort als

Gastgeber/in «Weinwirtschaft La Bonne Cave»

in **Luzern. Ihre Herausforderung:** operative Führung der Weinwirtschaft und des Weinladens, Einkauf, Angebotsplanung. Aktive Mitarbeit im Service und in der Küche inklusive Personalverantwortung. **Unser Angebot:** sehr kompaktes, junges, dynamisches Team: motivierte Mitarbeiter/innen, wunderschöne Lage des Lokals.

Sie bringen mit: erste Führungserfahrungen: Organisationstalent: Belastbarkeit und das Wichtigste: **Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft!**

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbung an unsere **Personalleiterin, Frau Marie-Theres Betschart.** Für telefonische Auskünfte steht sie Ihnen auch gerne vorab über **Telefon 041 819 32 02** zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns begrüssen zu dürfen.

SCHULER WEINE, St. JakobsKellerei
Franzosenstrasse 14, 6423 Seewen
E-Mail: marie-theres.betschart@schuler.ch

P 125512/315362

Chefs de partie | *Unsere Gäste kulinarisch verwöhnen heisst überzeugen durch Qualität*

Radisson SAS HOTEL BASEL
The difference is genuine.

Chefs de partie (m/w)

Sie sind Koch mit Leib und Seele und kennen Ihr Metier von Grund auf. Das Arbeiten mit Frischprodukten um qualitativ hochstehende Gerichte zu kreieren ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie arbeiten gerne im Team, sei es Produktion oder Fertigung und stellen sich positiv den täglich immer neuen Herausforderungen. Sind Sie interessiert? Die expansivste up-scale Hotelkette Europas erwartet Sie. Eintritt nach Vereinbarung.

Unser Executive Chef, Walter Wyssen, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und steht auch für weitere Informationen zur Verfügung.

Walter Wyssen@RadissonSAS.com

RADISSON SAS HOTEL BASEL
STEINENTORSTRASSE 25, CH-4001 BASEL, SCHWEIZ
+41 61 227 27 27

125079/3255

Bäckerei Konditorei

Merz

Café Restaurant

Für unseren gepflegten, modernen Restaurationsbetrieb suchen wir per 1. Juni, evtl. früher

Chef/in de service

Einer initiativen, unternehmerisch denkenden Person mit guten Führungseigenschaften, belastbar und zuverlässig, bieten wir eine vielseitige und interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant Café Konditorei Merz
Bahnhofstrasse 22, 7000 Chur
Telefon 081 257 15 15/11

P 125597/153885

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

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

So abwechslungsreich wie unser Betrieb sind auch die Stellen als

- ***Night-auditor***
  der absolut vertrauenswürdige Nachtmensch
- ***Reservations-Sekretär/in***
  der selbständige Mitarbeiter, der den Mo.–Fr.-Job schätzt
- ***Front-office-Mitarbeiter/in***
  der charmante, umsichtige Gästeumgang
- ***Chef de partie***
  der Profi von Foodfestivals bis A-la-carte-Service
- ***Servicemitarbeiter/in***
  der fröhliche Gastgeber für das A-la-carte-Restaurant Plätzli

Es erwartet Sie ein dynamischer, mit den neuesten Kommunikationsmitteln ausgestatteter Arbeitsplatz, genauso wie eine faire Anstellung.
Sie sind jung, motiviert und freuen sich auf eine Herausforderung mit Eintritt nach Vereinbarung und Sie möchten mehr über diese nicht ganz alltäglichen Stellen erfahren?

Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbung, oder informieren Sie sich telefonisch zwischen 8.30 bis 16.00 Uhr bei:
Ursula Keist, SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 4171783, Fax 055 4171782
E-Mail: ursula.keist@swisscom.com
Internet: www.seedamm-plaza.ch

125570/390396

HoReGa SELECT

Spitzen-Führungspositionen

Hoteldirektor/in
eine sehr anspruchsvolle Direktion für ein Haus der ****-Kategorie mit grossem Seminar-Bankettgeschäft.
Für diese Aufgabe sehen wir einen erfahrenen Hotelier mit grossem unternehmerischem Flair. Stärken sowohl im F&B als auch Sales/Marketing. Als starke Front/Führungsperönlichkeit fühlen Sie sich gleichermassen auf «heimischem Boden» wie auch im Umgang mit internationalen Gästen zu Hause.
Nähere Informationen im persönlichen Gespräch. **Alle Anfragen unterliegen bei uns strengster Diskretion.** – Ansprechpartnerin: Yvonne Hirsbrunner.

Vizedirektor
eine Aufgabe mit Perspektiven für einen ausgewiesenen Hotelfachmann, der seine Karriere konsequent aufgebaut hat, in beruflicher Hinsicht im In- und Ausland Führungserfahrung in ****/*****-Luxushotels aufweisen kann und in dieser Position als Stellvertreter des Direktors unternehmerisch Akzente setzt. Das Haus zählt zu den führenden *****-Luxushotels der Schweiz und verlangt einen starken Leistungsausweis auf allen Bereichen.

Finanzchef
für eine expandierende Hotelgruppe mit Hauptsitz in D und einem grossen Projekt in der Schweiz.
Wir erwarten eine entsprechende Aus- und Weiterbildung, evtl. Hochschulabschluss, Bilanzsicherheit und Erfahrung in gleicher Position mit Vorzug in der Hotellerie.

Betriebs-Gruppenleiter/in
eine Führungsaufgabe in einem innovativen Unternehmen! Sie zeichnen verantwortlich für 5 Betriebe, sind ein/e absolute/r Teamleader/in/Unternehmer/in und können als kompetente/r Ansprechpartner/in «Ihre» Unternehmensgruppe weiterhin auf Erfolgskurs halten. Erfahrung als Geschäftsführer/in/Direktor/in erforderlich.

Geschäftsführer/in
für einen nicht alltäglichen Betrieb in der Region Basel. Ein Lokal, das «in» ist: weil man gut isst – weil junge (und ältere) Leute sich dort treffen – weil Angebot und Ambiente stimmt – interessiert – dann rufen Sie uns an.

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

125531/208191

HOTEL WEISSES KREUZ MURTEN

Wir führen ein modernes ★★★-Hotel/Restaurant an herrlicher Aussichtslage in der historischen Altstadt.

Wir suchen nach Übereinkunft

Chef de service m/w
für den A-la-carte- und Bankettbereich

Sekretärin/Réceptionistin
D/F/E

Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Commis de cuisine
Hotelfachassistentin
Gastronomiefachassistentin
Servicefachangestellte/r

Lehrstellen:

Servicefachlehrtochter
Koch/Köchin-Lehrtochter
Hotelfachassistentin-Lehrtochter

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann erwartet Sie eine interessante Herausforderung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Weisses Kreuz Murten
D. und A. Bischoff
Telefon 026 670 26 41
Fax 026 670 28 66
www.weisses-kreuz.ch info@weisses-kreuz.ch

123698/26255

HOTEL BAHNHOF
TERMINUS
DAVOS

Für unser Mittelklasshotel mit 100 Betten, Hausbar, Seminar-/Banketträumen und drei Restaurants suchen wir auf die kommende Sommersaison (ab Anfang Juni):

Servicefachangestellte/Kellner
für Restauration, Speisesaal, Bankette und eventuell Ablösung Bar

Hotelsekretärin/Hotelsekretär
mit Berufserfahrung als direkte Ansprechperson für unsere Gäste und für administrative Arbeiten

Chef de partie
für unsere moderne A-la-carte-, Hotel- und Bankettküche

Wir bieten Ihnen eine lebhafte und vielseitige Arbeit im attraktiven Umfeld von Davos. Sind Sie interessiert, uns tatkräftig zu unterstützen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Bahnhof-Terminus
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 25 25

Best Western

125457/9539

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 Sommersaison qualifizierte und einsatzfreudige Fachkräfte.

Réception:

- **Réceptionistin**
  Sie haben Hotelerfahrung, sind sprachgewandt (D, E, I, F) und initiativ. Unternehmerisches Denken – Flair im Umgang mit Gästen – Teamgeist und EDV sind für Sie keine Fremdwörter. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. CH/B/C

Hauswirtschaft:

- **Gouvernante/Hofa**
  Zur Führung des Housekeeping-Teams unseres 100-Betten-Hotels
- **Lingère**
  Führung der Lingerie und Erledigung sämtlicher Arbeiten in diesem Bereich
- **Zimmermädchen/Raumpflegerinnen**
- **Portier – Tournant**
  mit Führerschein. D, E

Service:

- **Servicefachangestellte** m/w
  welchen es Spass macht, auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen. D, E

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (mit Foto).

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

125497/33839

---

surf and win
http://members.aol.com/STAGDAVOS

Herzlich willkommen auf 1560 m ü. M. im Team der unbegrenzten Möglichkeiten!

Das **Steigenberger Belvédère** im weltbekannten Ferienort Davos bietet Ihnen für die kommende **Sommersaison 2000** ab Mitte Mai eine Stelle als

Sous-Chef
Réceptionist/-in
(D/E/F)
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang
Praktikant/-in

Wir sind das führende Grandhotel in Davos.

Wir verwöhnen Ferien-, Seminar- und Kongressgäste.

Während des Weltwirtschaftsgipfels gehen Persönlichkeiten aus aller Welt bei uns ein und aus.

Ist Ihr Interesse geweckt?

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:
Steigenberger Hotel Belvédère, Frau M. Zimmermann
Promenade 89, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 / 415 60 60
E-Mail: davos@steigenberger.ch

STEIGENBERGER
BELVEDERE
DAVOS

Ernst Wyrsch, dipl. Hotelier SHV/VDH

Die Auswahl

für

Commis de cuisine
Chef de partie
Servicefach- und
Serviceangestellte

an anspruchsvollen Saison- und Jahresstellen ist riesig. Wir haben den Überblick!

Dank unserem Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben in allen Regionen der Schweiz profitieren Sie von einer gezielten Auswahl.

Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

www.gastrojob.ch
info@luzern.gastrojob.ch
Postfach 4870
CH-6002 Luzern
Tel. 041 418 23 33
Fax 041 418 23 40

GastroJob
Partner der Berufsverbände

123650/394113

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 sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous-chef

Wir stellen uns eine dynamische und pflichtbewusste Person vor, die Berufs- und Führungserfahrung in Hotels ersten Ranges, Durchsetzungsvermögen und Spass an der Lehrlingsausbildung hat.

Wir bieten Ihnen eine äusserst interessante und vielseitige Stelle. Sie leiten zusammen mit dem Küchenchef eine Brigade von 28 Mitarbeitern und vertreten den Küchenchef bei dessen Abwesenheit.

Weiter suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie

Sind Sie Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwartet Sie! Frau Margrit Stadelmann, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

one of The Leading Hotels of the World

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

Swiss Deluxe Hotels

125439/4600

ASTORIA
★ ★ ★ ★
THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind ein lebhaftes, komplett renoviertes, mit viel Charme eingerichtetes Viersternehotel im Zentrum von Luzern mit 180 Zimmern. Die Vielfalt unseres Hauses wird ergänzt durch unsere Spezialitäten-Restaurants Latino, La Cucina und Thai Garden, die Penthouse-Dach-Bar und den Pravda-Dance-Club, der Nummer 1 in Luzerns Nachtleben.

Wir suchen ab April

RéceptionistIn

Sie haben gute Englischkentnisse, Erfahrung mit dem Fidelio-Front-Office-Programm und lieben die Abwechslung.

Chef Pâtissier/-ère

Für unser Restaurant Latino (15 Punkte Gault Millau). Sie betrachten Ihre Arbeit als Kunstwerk, sind fachlich qualifiziert und arbeiten gerne in einem dynamischen Team.

Cuoco

Für unser Ristorante La Cucina. Sie sind ein Kochtalent mit Flair für die italienische Küche.

Barchefin

Für unsere Penthouse Bar. Sie sind kommunikationsfreudig und stehen gerne im Mittelpunkt.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Frau Simone Meyer. Telefon direkt 041 226 88 04.

Welcome

Astoria Hotel, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 88, Fax 041 210 42 62

125432/22667

Hotel-Restaurant Schweizerhof 8620 Wetzikon ZH

Der Betrieb ist direkt am Bahnhof gelegen, Zürich erreichen Sie in 17 Minuten. Der Schweizerhof mit seinen 2 Gasträumen wird sehr rege frequentiert und ist Treffpunkt für jung und alt. Wollen Sie sich mit Ihren Ideen einbringen? Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Küchenchef/in

Sie kochen mit Leidenschaft, ebenso für den Gast in der Brasserie mit dem «schnellen» Teller wie auch für den Gast im Vier-Jahreszeiten, dem Sie Ihre ganzen Kochkünste zeigen können. Sie führen Ihre Mitarbeiter durch Vorführen. In Menüplanung, Kalkulation und Einkauf sind Sie sicher.

Chef de partie/Sous-chef

Wollen Sie einen Schritt nach vorne tun? Das Rüstzeug haben Sie sich geholt, einige Berufserfahrung bringen Sie mit sich, jetzt sind Sie bereit, mehr Verantwortung zu übernehmen. Sie trauen sich zu, den Küchenchef bei dessen Abwesenheit zu vertreten. Machen Sie den Schritt!

Auf Ihre Bewerbung freuen sich André und Susanne Burkhalter, Grüningerstrasse 17, 8624 Grüt, **Telefon 01 972 33 38.**

125317/121630

Vor den Toren der Stadt Zürich - s'Züri Oberland

Unsere Service-Crew braucht Verstärkung von begeisterungsfähigen und leistungsorientierten Fachpersonen (weiblich oder männlich).

SERVICE / AIDE DU PATRON

SERVICE-FACHANGESTELLTE/R

Der "Hecht" ist beliebter Treffpunkt anspruchsvoller Feinschmecker, welche unkomplizierte und dabei doch kompetente Bewirtung und Betreuung schätzen. Wohlbefinden zu vermitteln bereitet uns Freude.

Der "Hecht" ist ebenfalls Erwerbs- und Ausbildungsplatz eines Mitarbeiter-Teams von 12 jugendlichen und junggebliebenen Gastro-Profis.

Gerne würden wir SIE kennenlernen um Einzelheiten zu besprechen. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:

R. + E. Scharnert

Gasthof zum Hecht

Reinhard und Elisabeth Scharnert-Reist
8320 Fehraltorf im Zürcher Oberland
Tel. 01 954 21 21 · Fax 01954 23 81

125479/95257

Gesucht wird in **Privathaushalt**

dipl. Küchenchef

(E/F) ab sofort oder Vereinbarung

zu Familie in einem Ferienchalet in der Schweiz (Saanenland) und im Ausland (Europa). Erfahrung in Privathaushalt von Vorteil.

Unterlagen mit Lebenslauf und Referenzen unter Chiffre 125374 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

125374/336661

Alleinstehender Unternehmer, wohnhaft in Zürich/Zumikon, sucht für seinen gepflegten Haushalt eine versierte und unabhängige

Haushälterin/Wirtschafterin

im Alter ab 40 Jahren, mit Referenzen aus gleichwertigen Positionen.
Sie sollten sich selbständig um den gesamten Haushalt kümmern, mit allen in einem gepflegten Haushalt anfallenden Aufgaben, einschliesslich Organisation, Einkauf und Kochen usw. Grosser Wert wird auf die Garderoben- und Wäschepflege gelegt. Des weiteren sollen Sie über einen Führerschein verfügen, denn das Chauffieren des Hausherrn und Fahrdienste gehören auch zu Ihren Aufgaben.
Da es sich hierbei um eine absolute Vertrauensstellung handelt, ist die Position entsprechend dotiert.
Die Position wird nach Absprache besetzt.
Ihre Zuschriften senden Sie bitte unter Chiffre 125418 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

LE 125418/393199

★★★★

Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-340 00 22

Um unser dynamisches Team zu vervollständigen, haben wir nachstehende Saisonstellen für Fachkräfte mit deutscher Muttersprache neu zu besetzen:

RECEPTIONISTIN (Jahresstelle)

SERVICEFACH-MITARBEITER/IN

SERVICEPRAKTIKANT/IN

COMMIS TOURNANT

KOCHPRAKTIKANT/IN

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren. Wir freuen uns, die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen mit Ihnen zu besprechen.

D. & I. Unternährer

P 125455/211788

WIDDER HOTEL

das widder hotel – der nächste schritt in ihrer karriere! für unsere moderne küche und junge brigade suchen wir nach vereinbarung initiative, dynamische mitarbeiter/innen mit berufserfahrung als

chef saucier

koch «zur schtund» (Tagesbetrieb, Sa./So. frei)

commis de cuisine

die qualitätsbewusst, selbständig und engagiert unser team verstärken wollen. wir freuen uns auf ihre komplette bewerbung mit foto. fragen beantwortet ihnen herr markus hänsli, eidg. dipl. küchenchef, auch gerne telefonisch.

Swiss Deluxe Hotels

The Leading Small Hotels of the World

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich, telefon 01 224 25 26, fax 01 224 24 24
administration@widderhotel.ch / www.widderhotel.ch

125546/379204

Old Fashion

★★★★★

FRAUMÜNSTERSTRASSE 15 • 8001 ZÜRICH
TEL. 01 211 10 52, FAX 01 211 35 50

Super Zeiten für einen guten Küchenchef

in unserer «ältesten und schönsten Bar» im Herzen von Zürich servieren wir unseren verwöhnten Gästen täglich frisch zubereitete Köstlichkeiten.

Die Position bietet einer/einem innovativen Jungköchin/Jungkoch alle Möglichkeiten, kreativ tätig zu sein.

Wenn Sie an einer solchen Herausforderung interessiert sind, melden Sie sich bei uns (Frau R. Stähli).

Arbeitszeiten:
Montag–Freitag 9.00–18.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertage frei.

Frau Romy Stähli
erwartet gerne Ihre Bewerbung
in der von Ihnen gewünschten Form

125430/40835

Hotel Bernerhof Gstaad
VIER STERNE, TAUSEND IDEEN.

Wenn Sie ein Genussmensch sind, liegen Sie bei uns als **Kochkünstler** richtig!
Um unsere Brigade zu vervollständigen, suchen wir nach Vereinbarung:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Sie künstlen in einer Brigade von 8 Kollegen/-innen, lieben das gute Essen genau so wie Ihren Beruf als Koch. Falls Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, unseren Küchenchef Michel Dome anzurufen.

Damit unser Küchenteam auch genügend Arbeit hat, braucht es an der Front auch gute Gastgeber. Wenn Ihnen *Gast-Freund*schaft auch so am Herzen liegt wie uns, ist unsere Stelle als

Servicefachmitarbeiter (m/w)

wie gemacht für Sie. Für Fragen rufen Sie Patric Lutz, unseren Restaurantleiter an. Er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Wir sind ein persönlich geführtes, ganzjährig geöffnetes 4-★-Hotel im Herzen von Gstaad, haben 90 Betten und 230 Sitzplätze in unseren 3 Restaurants.

HOTEL BERNERHOF, 3780 Gstaad
Claudia und Thomas Frei
Telefon 033 748 88 44, Fax 033 748 88 40
plug in: www.gstaad.ch/bernerhof

125484/14966

Restaurant Schärmtanne 3715 Adelboden

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einsatzfreudige

Serviceangestellte CH/D/A

Saisonbeginn Anfang Juni.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Familie Ernst Künzi-Schmied
Fax und Tel. 033 673 10 51

125106/280

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 Casbah-Bar Casablanca.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. April 2000 oder nach Vereinbarung.

Réceptionspraktikantin

Für die Praktikunsstelle erwarten wir eine abgeschlossene kaufm. Berufsausbildung und gute Englischkentnisse. Diese anspruchsvolle und sehr lebhafte Stelle eignet sich für eine junge Kandidatin, welche während des Praktikums alle Tätigkeiten einer modernen Hotelréception erlernen möchte.

Herr Herr C. Castiñeira erwartet gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Welcome

Schiller Hotel, Pilatusstrasse 15, 6002 Luzern
Telefon 041 226 87 87, Fax 041 210 34 04

125171/23299

DG DOMINO GASTRO

Gastro-Profis

Servieren macht Dir Spass, oder gibst Du beim **Kochen** gerne Gas?

An der **Réception** wird ebenfalls ein Profi gesucht, der liebend gerne Hotelzimmer verbucht!

Auch die **Administration** in der Hotellerie hat seinen Reiz, so kannst du abends in die Beiz.

Liebst Du das frisch Gewaschene in der Nase, dann bist Du unsere **Gouvernante** für die Etage.

Bist Du gar ein **Chef de service** oder ein **Restaurationsleiter,** dann wird es aber heiter.

Vielleicht liegt Deine **Traum-Stelle** bei uns auf dem Pult, denn bei uns sind gute Stellen Kult.

Also nichts wie los, send' uns Deine gesamten Unterlagen…

…und Deine Stellensuche liegt Dir nicht mehr auf dem Magen.

Bei allfälligen Fragen ruf' uns an.

01 432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@dominogastro.ch

P 125560/257168

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
1213	Metzger	52	CH		n. Ver.	D/E/F	
1492	Commis de cuisine	22	CH		Mai	D/E	Hotel, nur TG/SG
1496	Alleinkoch/Saucier	46	CH		n. Ver.	D/F	Rest.
1506	Alleinkoch/Kü'chef	56	FR	C	Mai	D/E	LU/NW/SO/ AG/BS/ZG
1510	Küchenchef	36	AT	A	sofort	D/E	zus. mit 1511, BE/ZH
1515	Küchenchef	62	CH		sofort	F/D	Rest., Bern
1530	Pizzaiolo	29	IT	A	Mai	I/E	ZH/NE/GE/BE/VD
1533	Chef de cuisine	37	CH		Mai	F/D/I	Rest. Zentral-CH

Service/*service*

1	2	3	4	5	6	7	8
1484	Sefa	20	CH		Aug.	D/E	Luzern, Lausanne
1508	Maître d'hôtel	40	MK	B	Mai	F/D/E	Hotel, LU
1511	Sefa	34	PT	B	sofort	P/D/I	zus. mit 1510, BE/ZH
1514	Anf. Chef de service	31	IT	A	Mai	I/D/F	Luzern
1523	Kellner	43	CHI	C	n. Ver.	D/F/I	Zürich + Umgeb.
1531	Kellner/Barman	23	MK	B	Mai	D/F/E	ZH/AG/SH
1532	Chef de service	32	IT	A	Juni	I/D/F	
1534	Kellner	33	MK	B	Mai	D/F/E	Stadt

Administration/*administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
1499	Réceptionistin	35	IT	A	n. Ver.	I/F/D	Hotel, FR/VD/TI
1501	Sekretärin	56	AT	C	Mai	D/F/I	Hotel/Admistrat., VS
1509	Gesch'führer-Ass.	40	CH		Juni	D/E	Rest., Zürich
1522	Anfangsrécept./m.	34	GR	B	April	D/E/I	Zürich + Umgeb.
1524	Réceptionistin	23	CH		Mai	D/F/E	Interlaken/Thun
1529	Night-auditor	34	CH		n. Ver.	D/F/E	4*-Hotel, BS/BE/SO

Hauswirtschaft/*ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
1491	Leiterin H'wirtschaft	39	DE	C	April	F/I/D	Zürich + Umgeb.
1493	Hilfsgärtner	39	CH		Mai	D/I	Hotel, GR/BE-Oberl.
1497	Hilfsarbeiter	42	IT	A	April	I/F/D	Hotel
1500	Zimmerfrau	22	PT	A	Mai	P/I/D	Hotel, LU
1502	Hofa	20	CH		Juli	D/F	3–4*-Hotel, AG/LU/NW
1507	Portier/Chauff.	41	PT	B	April	D/I	
1512	Haushilfe/w.	23	IT	A	Juni	I/D/F	ZH/BE/LU
1513	Zimmerfrau	23	IT	A	Juni	I/F	BE/ZH/LU
1525	Küchenhilfe	21	CH		sofort	D/E/S	Deutsch-CH
1527	Hotel-Allrounderin	48	CH		sofort	D/F/E	
1828	Bar-Pianist	60	IT	A	Juni	I/E/D	GR, Deutsch-CH

1 **Referenznummer – *Numéro des candidats***
2 **Beruf (gewünschte Position) – *Profession (position souhaitée)***
3 **Alter – *Age***
4 **Nationalität – *Nationalité***
5 **Arbeitsbewilligung – *Permis de travail pour les étrangers***
6 **Eintrittsdatum – *Date d'entrée***
7 **Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques***
8 **Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) – *Type d'établissement/région préférée (souhait)***

125520/84735

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

AUGENBLICK 'MAL!

Zur Ergänzung unseres erfolgreichen Teams sind für die Sommersaison 2000 – ab Mitte Juni bis Anfang November – folgende Positionen neu zu besetzen:

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese interessanten Positionen. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, freuen wir uns über Ihr Schreiben mit den üblichen Unterlagen oder über Ihren Anruf.

125547/9067

STELLV. CHEF DE RECEPTION

Sie bringen Erfahrung in 4- oder 5-Stern Häusern mit, Fideliokenntnisse, deutsche Muttersprache sowie Englisch in Wort und Schrift.

TOURNANT BAR/SERVICE M/W

CHEF DE RANG M/W

SERVICEPRAKTIKANTEN M/W

für unser Hotelrestaurant und die à-la-carte Restaurants.

CHEF DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE

ArabellaSheraton Hotel Seehof
Davos

ArabellaSheraton Hotel Seehof
Frau Gaby Steg, Human Resources Manager
Promenade 159, 7260 Davos Dorf
Telefon: 081/4 16 12 12
E-mail: seehof@access.ch

RECEPTIONIST/IN

mit Erfahrung, Fideliokenntnisse, deutsche Muttersprache sowie Englisch in Wort und Schrift.

SERVICEMITARBEITER M/W

für unser Hotelrestaurant und das à-la-carte Restaurant.

CHEF DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE

ArabellaSheraton Golfhotel Waldhuus
Davos

c/o ArabellaSheraton Hotel Seehof
Frau Gaby Steg, Human Resources Manager
Promenade 159, 7260 Davos Dorf
Telefon: 081/4 16 12 12
E-mail: seehof@access.ch

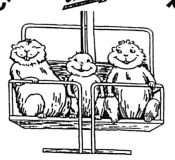
Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

ArabellaSheraton

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

---

Bergrestaurant Foppa Flims



Sommersaison
(18. Juni bis ca. Mitte Oktober 2000)

Koch
(mit Freude am Beruf)

Hilfskoch
(nur mit mehrjähriger Erfahrung)

Haus/Lingerie/ Officeangestellte

Von Ihnen zu hören, freuen sich

Herr und Frau Bernhard
Berghaus Foppa, 7017 Flims Dorf
Telefon 081 911 16 50
Fax 081 911 54 56

125424/11304

---

*Für unseren gepflegten *** Familienbetrieb mit 60 Betten suchen wir ab kommender Sommersaison (8. Juni) folgende MitarbeiterInnen:*

2 ZIMMERMÄDCHEN

Für Etage und Lingerie

1 KÜCHEN- OFFICEBURSCHE

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an die untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel
STOLZENFELS
***

Familie Andreas Jenny,
Horlaubenstrasse 17, Postfach 48
CH- 7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 58 00
Fax 081 416 26 75
jenny@stolzenfels.ch
http://www.stolzenfels.ch

125478/9091

PARK HOTELS WALDHAUS

oh Stage

Bühne frei –
für unsere neuen Stars:

Chef de rang
mit guten Deutschkenntnissen

Commis de rang

*****

Masseurin

*****

Abwart
für Personalunterkünfte im Hotel Segnes & Post

Eintritt: Ende Mai 2000.

Herr Adriano Frigo freut sich auf Ihre Bewerbung.

Flims

Park Hotels Waldhaus · CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 928 48 48 · Telefax 081 928 48 58
E-Mail: Frigo@Park-Hotels-Waldhaus.ch
Internet: http://www.Park-Hotels-Waldhaus.ch

125370/11492

HOTEL du THEATRE

Betten, die die Welt bedeuten

Wir machen wieder Theater!

Unserem zentral gelegenen ***Hotel garni wurde während der letzten sieben Monate ein **brandneues Outfit** verpasst. Mitte April heisst's «Vorhang auf», und dann wird lampengefiebert, Text vergessen, improvisiert und souffliert.

Das Hotel ist denkmalgeschützt – **wir aber nicht!** Darum suchen wir innovative, kontaktfreudige und herzliche Berufsleute, welche Freude und Lust haben – selbständig und doch im Team – die Gäste unseres Designhotels ins **Rampenlicht** zu rücken.

Réceptionistin (D/E/F)
Sie bevorzugen den Spätdienst, haben ein sicheres Auftreten und sind sprachgewandt

Night-auditor (D/E/F)
Für diese Vertrauensstelle ist Zuverlässigkeit ein absolutes Muss

Hotelfachassistentin
Sie sind flexibel und schätzen eine abwechslungsreiche Tätigkeit

Mitarbeiterinnen Zimmerreinigung
(100 % und Teilzeit)
Sauberkeit liegt Ihnen am Herzen

Setzen auch Sie sich bei uns in Szene – mit einer schriftlichen Bewerbung. Wir freuen uns!

HOTEL du THEATRE
Frau Madeleine Schöttli, Seilergraben 69, 8001 Zürich
Tel. 01 267 267 0, E-mail: m.schoettli@hotel-du-theatre.ch
Internet: www.hotel-du-theatre.ch

125638/40177

Emmental

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Touristikerin/Touristiker

Was wir von Ihnen erwarten:
Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung, idealerweise in einem Tourismus- oder Reisebüro
Sie haben eventuell bereits Erfahrung im Touroperating
Sie haben verkäuferisches Flair und sind ein Verhandlungstalent
Sie sprechen Deutsch, parlieren Französisch und speaken Englisch
Sie legen hohen Wert auf selbständiges und exaktes Arbeiten
Sie sprühen vor Kreativität und Initiative
Sie kapieren schnell und arbeiten effizient
Sie sind belastbar und flexibel
Sie lieben das Publikum und stehen gerne im Rampenlicht
Sie fühlen sich am Schreibpult genauso wohl wie bei externen Auftritten
Sie können sich für das Emmental begeistern
Sie lachen auch in hektischen Situationen

Ihre Aufgaben:
Informationen/Reservationen
Initiieren und Gestalten von touristischen Angeboten
Erstellen von Werbemitteln
Auftritte an Messen und Anlässen
Sales Calls

Was wir Ihnen bieten:
Abwechslungsreiche Arbeit in kleinem Team
Schöne Büroräumlichkeiten
Zeitgemässe Entlöhnung

Wenn Sie diese interessante Aufgabe anspricht, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Pro Emmental, Direktion, Schlossstrasse 3, 3550 Langnau, Telefon 034 402 42 52

125393/400819

GASSER'S BISTRO

das Cordon-bleu-Restaurant in Zürich

Haben Sie Lust auf freie Wochenenden, freie Feiertage, fünf Wochen Ferien und geregelte Arbeitszeiten? Dann sind Sie goldrichtig bei uns!

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n, offene/n und freundliche/n

Servicemitarbeiter/in
(Muttersprache deutsch)

Gasser's Bistro, Irene und Marc Wellauer
Langensteinenstrasse 2, 8057 Zürich
Telefon 01 361 30 13

125426/398160

Restaurant Aebi, 3715 Adelboden

Wir suchen für die Sommersaison in gemütliches Ausflugsrestaurant.

Jungkoch m/w
Allrounderin

sowie junge, zuverlässige

Serviceangestellte

Auf Wunsch Zimmer im Hause. Gerne erwarten wir Ihr Tel. oder Ihre Bewerbung.

125266/52957

Restaurant Aebi
3715 Adelboden
Fam. P. + D. Oester-Walther
Tel. 033 673 13 56

In unseren mittelgrossen Saisonbetrieb direkt am Eingang zur imposanten Gletscherschlucht suchen wir auf 20. April oder nach Vereinbarung motivierte, flexible

Service-Mitarbeiterin

mit guten Fachkenntnissen. Arbeiten Sie gerne mit uns im guten Team? Dann rufen Sie einfach an, wir freuen uns.

Hotel-Restaurant
Gletscherschlucht
z. H. Ruth Meier
3818 Grindelwald
Tel. 033 853 60 50

125222/95478

HOTEL BASEL

* * * *

Sind Sie

Réceptionist/in

und lieben es, mit viel Herz und Charme Gäste aus dem In- und Ausland zuvorkommend, professionell und sehr persönlich zu betreuen?

Unser Erstklasshotel besitzt 72 modern ausgestattete Zimmer. Der Sperber, die Brasserie Steiger und der Basler Keller gehören zu den beliebten Basler Altstadt-Restaurants.

Haben Sie Berufserfahrung, D-, E- und F-Kenntnisse und sind flexibel und initiativ? Dann freut sich unser aufgestelltes, motiviertes Team auf Ihre Mitarbeit.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Frau F. Waldner, **Hotel Basel**
Münzgasse 12, Postfach, 4001 Basel
Telefon 061/264 68 00, Fax 061/264 68 11
E-mail: franziskawaldner@hotel-basel.ch

125395/2950

3954 LEUKERBAD VS

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter/innen:

1 RÉCEPTIONISTIN-PRAKTIKANTIN
Fremdsprachenkenntnisse/EDV-Erfahrung.

2 SERVICEFACHMITARBEITER/INNEN
Bedienung der Hotelgäste sowie Ablösung Restaurant/Pizzeria
Anfänger können angelernt werden

Fühlen Sie sich angesprochen? Zögern Sie nicht und rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

HOTEL HEILQUELLE
3954 Leukerbad VS
Fam. S. Loretan-Grichting
Tel. 027 470 22 22, Fax 027 470 37 93
Internet: www.heilquelle.ch

125480/20494

HOTEL SANS-SOUCI

★★★

Telefon +41 33 854 43 43
Fax +41 33 854 43 42

Wir suchen für kommende Sommersaison

Jungkoch
Servicemitarbeiter/in
Zimmermädchen/Lingère

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie P. Häsler-Eggler
Hotel Sans-Souci, 3818 Grindelwald

124822/14656

Restaurant Zeughauskeller

am Paradeplatz in Zürich

Für unser traditionsreiches, gutbürgerliches Restaurant mitten in Zürich ist ab 1. Mai 2000 die Stelle für einen

Chef de partie – Saucier

frei.

Sie werden von einem kameradschaftlichen und freundlichen Team erwartet. Der Verdienst ist gut. Die Arbeitszeiten sind geregelt. An allgemeinen Feiertagen ist unser Restaurant geschlossen. Auf Freitagswünsche nehmen wir nach Möglichkeit Rücksicht.

Wir freuen uns, Ihnen unser Restaurant und Ihren zukünftigen Arbeitsplatz zeigen zu dürfen.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder telefonieren Sie einfach. Herr Hammer oder Frau Wyttenbach geben Ihnen gerne Auskunft.

Restaurant Zeughauskeller
am Paradeplatz
Willi Hammer
Postfach 4030, 8022 Zürich
Telefon 01 211 26 90

124108/41386

HOTEL
MONT CERVIN
UND RESIDENCE
ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte **Hotel MONT CERVIN und RÉSIDENCE*****. Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt es zu den führenden und ist mit knapp 140 Zimmern und Suiten das grösste Haus am Platz. **Für die kommende Sommersaison 2000** suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

2. Etagengouvernante D/F/E, schriftlich/mündlich
mit abgeschlossener Hotelfachassistentin-Lehre und Berufserfahrung

Réceptionssekretärin
Jahresstelle Permis B oder CH-Bürgerin
ab zirka Anfang Juni 2000
mind. 1 Jahr Berufserfahrung D/F/E, schriftlich/mündlich

Hotelfachassistentin tournante D/F/E
mit abgeschlossener Hotelfachassistentin-Lehre und Berufserfahrung

Chef de partie (Restaurateur) m/w
Chef saucier m/w
Chef entremetier m/w
Chef pâtissier m/w
1. Commis pâtissier m/w
Servicefachangestellte/r D/F/E m/w
für unser A-la-carte-Restaurant
Chef de rang D/F/E m/w
Nachtportier tournant D/F/E
gute mündliche Kenntnisse
Mitarbeiter/in Schwimmbad D/F/E,
gute mündliche Kenntnisse,
für allgemeine Reinigungsarbeiten und Kassaablösung
Servicefach-Lehrtochter/-Lehrling

Als Mitarbeiter/in der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlöhnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb unserer Betriebe und die ganze Palette der Sportaktivitäten. Wollen Sie auch dabeisein? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Denise Ducret
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54
Fax 027 966 87 57
E-mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin

SEILER HOTELS
ZERMATT

125398/39250

Ihr Inserat im besten Umfeld!

Leserinnen und Leser:
438'000
345'000
1,14 Mio.
322'000

Für effiziente Tourismus- und Ausbildungswerbung

tourMedia

TOURMEDIA AG, 8021 Zürich
Tel. 01 385 55 66/Fax 01 385 55 77
tourmedia@access.ch
http://www.tourmedia.ch

TM 125369/362851

«Ihr» Gebiet umfasst den Kanton **Aargau**, sagen wir von Baden bis Safenwil. In rund 40 verschiedenen Objekten, z. B. Bürogebäuden, Einkaufszentren, Supermärkten usw. werden **Unterhaltsreinigungen** durchgeführt. «Facility Management» ist das Zauberwort der Branche, in welcher unser Auftraggeber eine starke Position einnimmt!

Jobdiscription: Leitung des Reinigungsteams in den unterstellten Objekten, Team-Einsatzplanung, Qualitäts- & Budgetkontrolle, Kundenkontakt & -pflege sowie Planung und Organisation der Serviceleistungen bei Neukunden. Gesucht wird eine jüngere, führungserfahrene und sprachbegabte Persönlichkeit als

GebietsleiterIn Facility Management

Berufliche Erfahrungen im Zusammenhang mit der Reinigungsbranche bzw. der Hauswirtschaft wären ideale Voraussetzungen. Fremdsprachenkenntnisse erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit Menschen aus verschiedenen Nationen. Unregelmässige Arbeitszeiten sind für Sie kein Problem.

Ein Geschäftswagen, auch zur privaten Nutzung, steht Ihnen zur Verfügung. Über die weiteren Ziele und Details dieser lebhaften und spannenden Position informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Senden Sie uns doch vorgängig ganz einfach Ihre Unterlagen mit Foto.

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

MÜHLE
Ein Restaurant mit neuer Perspektive

Wir haben eine neue Herausforderung gesucht und gefunden. Reizt es Sie, mit uns einen Neuanfang zu machen?

Wir suchen per **1. Juni 2000** einen kompetenten, zuverlässigen, selbständigen

Chef de partie (w/m)
und quicklebendigen, begeisterungsfähigen
Commis de cuisine
sowie eine
Servicefachangestellte
welche fachlich, sachkundig mit viel Freude und natürlicher Herzlichkeit unsere Gäste verwöhnt.
Wir bieten eine vielseitige, interessante Tätigkeit mit geregelten Arbeitszeiten (So. und Mo. geschlossen).
Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Familie Herrmann freut sich auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Fam. Herrmann, Postfach 28,
7250 Klosters, **Tel. 081 422 13 49.**

125290/409496

GWATT Zentrum Hotel, Kultur, Arbeit

Wir sind ein Seminar- und Tagungszentrum mit 220 Betten, einem Restaurant mit grosser Terrasse direkt am wunderschönen Thunersee und suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

1 LEITERIN FÜR DEN HAUSDIENST
(Jahresstelle, 100 %)

Aufgabenbereich:
Verantwortlich für Zimmer- und Etagenservice
Vorbereitung und Reinigung unserer 22 Seminarräume
Organisation der Wäschereinigung (auswärts)
Führen eines kleinen Teams von Mitarbeitern/-innen

Wir erwarten:
Erfahrung in einer ähnlichen Position, entsprechende Ausbildung, Freude am Beruf, Motivation, Belastbarkeit für einen spannenden 7-Tage-Betrieb

Wir bieten:
Mitarbeit in gut eingespieltem Team sowie zeitgemässen Lohn auf der Basis des L-GAV 98

Sind Sie neugierig geworden? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse:

Gwatt-Zentrum am Thunersee, 3645 Gwatt
Fred Bauer, Geschäftsführer, oder
Erika Vollenwyder, Leiterin F&B
Telefon 033 336 31 31, Fax 033 335 27 43
E-mail: mail@gwatt-zentrum.ch

SC 125598/15296

Chez Edy
BRASSERIE

Aide du patron

gesucht für die Brasserie an prominentester Lage in Bern beim Bundeshaus.

Know-how im Gastgewerbe und deutsch/französische Sprachkenntnisse erwartet unsere Clientèle von Ihnen.

Apropos: das erwarten auch wir, und Fleiss und Anstand noch dazu!

Infos: www.culinarium.ch/Brasserie oder bei Frau Ilse Rainer, **Brasserie Chez Edy**
Bärenplatz 27, 3011 **Bern**
Telefon 031 311 69 44

P 125593/52752

HTMi
The School of International Hotel and Tourism Management

Hotel Mariental
Marientalweg 3
CH-6174 Sörenberg LU
Tel. 041 488 11 25 Fax 041 488 23 44

TEACHING STAFF REQUIRED

Teaching staff are required for this newly established school to teach on a course leading to a Higher Diploma in Hotel and Tourism Management. Teachers should be able to offer Business Studies subjects and/or Hotel and Tourism Studies and/or German Language. They should be:

- Swiss, or hold a B or C permit
- well qualified academically
- experienced in teaching and/or good industrial experience
- fluent in English.

A suitable candidate will be offered the post of Principal.

Apply in writing to Prof. R. Larmour, HTMi, at the above address.

125197/59471

Restaurant Waage
5620 Bremgarten
Fam. E. + J. Loretan-Bagnoud
Tel. 056 633 11 60
Fax 056 631 11 21

Gesucht per 1. Juni evtl. früher
versiertes Küchenmädchen
für Mithilfe in Küche/Buffet.
Samstag und Sonntag frei.
Auf Wunsch Kost + Logis im Haus.
Ausländer nur mit Bewilligung.

Anfragen an:
Hotel Rest. Waage
5620 Bremgarten AG
Tel. 056 633 11 60

125423/53430

hotel sonne
7513 silvaplana

Wir sind ein Familienhotel im sonnigen Engadin und suchen für die Sommersaison ab 1. Mai 2000

folgende Mitarbeiter zur Vervollständigung unseres Teams

Réceptionistin
Fideliokenntnisse und Sprachkenntnisse erwünscht auch in Jahresstellung

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf an folgende Adresse:

Hotel Sonne Silvaplana AG
Familie M. Schmelzinger
Telefon 081 828 81 52

125099/31461

**** Hotel Montana
Restaurant Eden

Hotel im Zentrum der Surselva

Wir suchen auf Anfang Mai 2000 eine

Serviertochter

zur Unterstützung unseres Serviceteams sowie per sofort eine

Réceptionistin

Wir würden uns über Ihre Bewerbung freuen.

Hr. J. Pantenius
HOTEL EDEN MONTANA
7130 Ilanz
Telefon 081 925 51 51 (Montag geschlossen)

124857/213098

Arosa

Gastrobetriebe der Arosa Bergbahnen AG

Administration Gastro: Christian Koch

Möchten Sie in der kommenden Sommersaison (10. Juni bis 15. Oktober) mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen?

Dann suchen wir **Sie** als:

Koch

Für unser Bergrestaurant Weisshorngipfel, Gerant Roger Perret, Telefon 081 378 84 02

Wir bieten für einen phantasievollen und engagierten Mitarbeiter, in unserem höchstgelegenen Restaurant in Arosa mit einem besonderen Ambiente, eine interessante Stelle.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute ab, oder noch besser, Sie vereinbaren mit unserem Geranten einen Termin.

Das Gastro-Team der Arosa Bergbahnen AG freut sich auf Sie,
Telefon 081 378 84 18

AROSA BERGBAHNEN

CH-7050 Arosa, Telefon 081 378 84 84, Telefax 081 378 84 44,
www.arosabergbahnen.ch E-mail: info@arosabergbahnen.ch

P 125453/173401

Hotel Bernerhof Gstaad
VIER STERNE, TAUSEND IDEEN.

Für unsere lebhafte Réception suchen wir nach Vereinbarung

Réceptionistin (m/w)

Damit unser Réceptions Team vollständig ist, brauchen wir noch ein/e Réceptionistin die schon ein oder zwei Jahre an der Réception auf dem Buckel hat. Den üblichen Krimskrams an der Réception selbständig erledigen kann und zudem noch ein paar Sprachen schreiben und sprechen kann.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme!

Claudia Frei, Hotelière
HOTEL BERNERHOF 3780 Gstaad
Telefon 033/748 88 44
Plug in: www.gstaad.ch/bernerhof

125483/14966

Saas-Fee

Hotel-Restaurant Tenne

Hätten Sie Lust, in unserem heimeligen Hotel, mit interessantem A-la-carte-Restaurant und grosser Sonnenterrasse zu arbeiten?

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams, suchen wir vom 1. Juli 2000 bis 1. Mai 2001

einen einsatzfreudigen und belastbaren
Commis de cuisine w/m, Jahresstelle möglich
sowie
eine/n freundliche/n und erfahrene/n
Servicemitarbeiter/in Saison oder 10 Monate
sowie
eine/n einsatzfreudige/n
Servicemitarbeiter/in für 6–8 Wochen
(Student/in – wir helfen Ihnen beim Einstieg).

Rufen Sie einfach an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Richard u. Emanuela Berchtold-Bumann
3906 Saas Fee
Telefon 027 957 12 12, Fax 027 957 31 37
E-mail: hotel.tenne@saas-fee.ch

125245/29912

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Buffetmitarbeiterin: Die Verbindung zwischen Gästen und Küche und Keller sind Sie, denn alles läuft über Ihre Hände. Sie kennen sich aus und Sie wissen was es heisst, die Geschicke des Restaurants vom Buffet aus in der Hand zu haben. Sie sind eine gestandene Frau, die sich durchsetzen kann. Samstags und sonntags haben Sie frei. Interessiert, dann melden Sie sich jetzt in **Zürich.**

Temporär • Dauer • Kader
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
http://www.gastronet.ch jobsandmore@gastronet.ch

HOTEL Flüela

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Sommer. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über beste Ausbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlöhnung.

Für die kommende Sommersaison von Beginn Juni bis ca. Mitte Oktober 2000 haben wir folgende Stellen zu besetzen:

Réception

Chef de réception D, E, F (mit Fidelio-Erfahrung) (m, w)
Réceptionist/in D, E, F (mit Fidelio-Erfahrung)
Korrespondenzsekretärin (Ablösung Réception)

Housekeeping

Generalgouvernante
Gouvernante
Hotelfachassistentin

Restaurant

Chef de rang (m, w)
Demi-chef de rang (m, w)

Halle/Bar

Barman oder **Barmaid**

Küche

Sous-chef de cuisine
Chef de partie

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Romy Frangi, Direktionsassistentin

*****Hotel Flüela • CH-7260 Davos Dorf*
Telefon ++(0)81 410 17 17 • Fax ++(0)81 410 17 18
Internet: http://www.tophotels.ch/fluela • E-Mail:fluela@fluela.ch

KATAG SEMINAR SERVICE TOP International Hotels DAVOS

125468/8958

****Therme Vals

«Von allen seither besuchten Betrieben war mir die Therme Vals mit Abstand der sympathischste!» So schrieb uns kürzlich eine junge Bewerberin.

Zur Therme Vals gehören ein Hotel (280 Betten) und verschiedene Nebenbetriebe mit entsprechender Infrastruktur. Besonders stolz sind wir auf die 1996 eröffnete und mittlerweile weltberühmte **Felsen-Therme,** auf unsere ausgezeichnete Küche und und...

Aber melden Sie sich einfach, wenn Sie bei uns arbeiten möchten, und urteilen Sie selbst. Wir nehmen uns Zeit für Sie und zeigen Ihnen gerne unseren Betrieb mit seinen unterschiedlichen Arbeitsbereichen.

Für die Sommersaison suchen wir motivierte und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die gerne in einem Team arbeiten und Freude daran haben, Gäste zu verwöhnen.

Küche: **Saucier**
Chef entremetier
Chef tournant
Chef de partie
Commis de cuisine
2. Pâtissier
Commis pâtissier
Hilfskoch

Restaurant: **Servicefachangestellte/r**

Hauswirtschaft: **1. Hausdame**
Zimmerfrauen

Felsen-Therme Therapie: **med. Masseurin**

Kontakt:
Therme Vals
Annalisa Zumthor, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80, Fax 081 926 80 00

125552/35580

SEILER HOTELS
ZERMATT

Gesucht wird am Fusse des Matterhorns per Mitte April/Anfang Mai 2000 ein/e

Kaufmännische/r Mitarbeiter/in (Personalassistent/in)

Sie haben...
... eine kaufmännische oder gastgewerbliche Grundausbildung
... einige Jahre Berufserfahrung (von Vorteil in der Hotellerie)
... Geschick im täglichen Umgang mit Menschen aller Sprachen und Nationalitäten
... gute Sprachkenntnisse in D/E/F
... keine Angst vor dem Computer und gute Anwenderkenntnisse

Ihre Aufgaben...
... die Verantwortung für die Personalsuche, Vorselektionierung und Personalbetreuung des Ihnen zugewiesenen Betriebes
... die Führung der gesamten Personaladministration vom Engagement bis hin zur Lohnverarbeitung
... vielseitige Korrespondenz in D/E/F

Wir bieten...
... angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen und jungen Team
... Jahresstelle mit geregelter 5-Tage-Woche und 5 Wochen Ferien pro Jahr
... auf Wunsch Verpflegung und Unterkunft

Interessiert? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Frau Barbara Lauber
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 51
Fax 027 966 87 57
www.zermatt.ch/seiler
personalbuero@seiler-zermatt.ch

"The Leading Hotels of the World" Swiss Deluxe Hotels Member of Hotels ***** of Switzerland

SEILER HOTELS ZERMATT

125459/251461

HOTEL PARDENN

Klosters
Graubünden

Internationales ****-Haus mit 110 Betten, Hallenbad, Taverna mit ital. Spezialitäten, Grill mit franz. Küche, Piano-Bar, Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Kosmetik und Massage.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter für die kommende Sommersaison:

Service: **Servicefachangestellte**
für unsere A-la-carte-Restaurant

Chef de rang m/w
für unseren Panoramasaal

Empfang: **Réceptionist/in**
in Jahresstelle
D/E/F, Fidelio von Vorteil

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem dynamischen Team. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

J. C. Huber, Direktor, Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Tel. 081 422 11 41, Fax 081 422 40 06

125521/17493

VON 7.00/9.00–16.00/18.00 UHR...

... arbeiten können Sie durch uns an verschiedenen Stellen in ***Küche und Service.*** *Weitere gegen 300 Stellen finden Sie unter*

www.gastrosuisse-jobservice.ch

Im Moment sehr gefragt:

Réceptions-Mitarbeiter/innen

(ca. 45 Stellen)

Mailen, telefonieren Sie uns oder schicken Sie uns direkt Ihre Unterlagen!

GASTRO SUISSE JOB SERVICE

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 01 377 55 35 • Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch

THE Central PLAZA·HOTEL

Superior First Class • Riverfront • 100 Zimmer

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung
für unsere Restaurants:

• King's Cave Restaurant & Bar • Restaurant Riverview •
• Café Central Bar • Lobby Lounge & Colonial Lounge •

• Chef de service tournant D/E
• Servicemitarbeiter/in D/E
– auch Teilzeit möglich –

• Réceptionist/in D/E
• Etagengouvernante D/E
• Zimmermädchen
– selbstverständlich auch Männer mit Erfahrungen –

• Mitarbeiter/in für die Durchführung und Kontrolle derHygienearbeiten D/E
– sowie Mithilfe im Service –

Rufen Sie uns an, **Telefon 01 251 50 02**
Montag–Freitag: 10.00–11.00 Uhr/16.00–17.00 Uhr,
Frau Lüneburg, Personalkoordinatorin,
oder schreiben Sie uns:
The Central Plaza Hotel, Personalbüro
Central 1, 8001 Zürich

125474/40070

STERNEN LANDGASTHOF BUOCHS ★★★

Im Herzen der Schweiz!

Unser Dorf liegt direkt am schönen Vierwaldstättersee, 10 Minuten von Luzern entfernt.
Unser Service- und Küchenteam braucht Verstärkung!
Per 1. Juni 00 suchen wir in Saisonstelle

Hotel- oder Servicefachfrau
und
Jungkoch

Wir bieten:
• Kost und Logis im Haus
• geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen
• grosses Freizeitsangebot

Wir erwarten:
• abgeschlossene Berufslehre
• ehrliches und teamfähiges Arbeiten
• sauberes und freundliches Auftreten
• Englischkenntnisse

Über Ihre vollständige Bewrbung mit Foto freuen wir uns.

Susanne und Werner Häcki-Habegger
Landgasthof Sternen
CH-6374 Buochs
Tel. 0041 41 620 11 41
Fax 0041 41 620 53 78
E-mail: suwe.haecki@bluewin.ch
Internet: www.sternen-buochs.ch

P 125401/281824

Wirtschaft zum Doktorhaus Wallisellen

Wir suchen per 1. April in unser junges, motiviertes Küchenteam selbständigen und flexiblen

Chef de partie

mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität

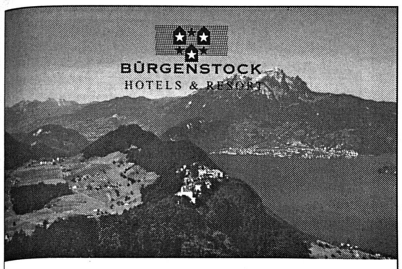
Wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurationsbetrieb mit Stil und Ambiance in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie Vineria, A-la-carte-Restaurant, Säli und Saal. Stadtnah und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zu Hause! Unsere Küche ist das Herz des Hauses und überzeugt unsere Gäste durch ein hohes Qualitätsniveau. Leicht, marktfrisch und phantasievoll präsentiert sich unsere Palette vom einfachen Tellergericht bis zum mehrgängigen Festessen.

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Rita Essig, Wirtin (01 830 58 22).

124015/129771

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22

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



Die hohe Kunst der Gastlichkeit –
The fine art of hospitality...

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, suchen wir **Sie** als versierten Berufsprofi im BÜRGENSTOCK-Team. Im Herzen der Zentralschweiz gelegen, bieten wir Ihnen neben Unterkunft in Einzelzimmern, kostenlosen Parkplätzen und privatem Seebad einen attraktiven Arbeitsplatz inmitten herrlicher Natur. Nehmen Sie teil an den monatlichen Mitarbeiterfesten und werden Sie Mitarbeiter des Monats! Damit geniessen Sie ein Wochenende mit Übernachtung inkl. Sportwagen. Als Mitarbeiter der Saison schicken wir Sie zum krönenden Saisonabschluss sogar für eine Woche auf eine einsame Insel Ihrer Wahl...!

Attraktive Stellen sind für April bis Oktober noch zu besetzen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung als:

Chef de partie/Commis de cuisine
Chef pâtissier/Commis pâtissier
Economat-Gouvernante

Chef de rang/Commis de rang
Servicefachkraft

Etagen-Gouvernante

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen. Unser junges, dynamisches Team freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto!

Richten Sie Ihre Unterlagen an: **Bürgenstock Hotels & Resort,** Frau Regine Bartsch, Human Resources, CH-6363 Bürgenstock, oder senden Sie Ihre Dokumente an den Maître de cuisine, Monsieur Daniel Mariotto.
Für Fragen oder nähere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne unter Telefonnummer **0041 (0)41 612 99 10** oder **0041 (0)41 612 99 00** zur Verfügung. E-Mail: human.resources@buergenstock-hotels.ch. Besuchen Sie die Jobbörse auf unserer homepage! http://www.buergenstock-hotels.ch

MEMBER OF
The Leading Hotels of the World · swiss golf hotels · Swiss Deluxe Hotels

125372/6459

Hilton
Basel

Wir gehören zu den führenden *****-Hotels in Basel und suchen **nach Vereinbarung** eine/n

NIGHT AUDITOR

Aufgabengebiet: Kontrolle der Tagesabschlüsse von Fidelio und Micros sowie die Betreuung dieser Systeme, Check-In/Check-Out unserer internationalen Kundschaft

Anforderung: Hotelfachabschluss oder kaufm. Ausbildung, Zahlenflair, gute Sprachkenntnisse D/E/F, Excel/Winword, Fidelio von Vorteil

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hilton Basel
Monika Fringeli
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon 061/275 61 32

---

falken aarberg
hotel-restaurant-vinothek

ess-theater/cigarren-lounge/sommer-BAR/musig-bistro

wir suchen für die Première im Mai 2000
(Neueröffnung)

Regieassistent
(Aide du Patron m/w)

Servicekünstler/Innen
(Gastgeber)

Küchenzauberer
(Koch + Office)

bei uns ist der GAST auf der Bühne....
wir sind die Schauspieler....
hast Du auch gerne Applaus ?..dann

ruf unsere Regie an :
Corina + Franz Weber ;079/342 18 33
oder schreib an Postfach 34,3270 Aarberg

P 125408/139556

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★

Möchten Sie im Sommer 2000 mit uns zusammen Gastgeber sein?

Können Sie in einem Team arbeiten, sind motiviert und voll frischem Tatendrang, um mit uns zusammen einen erfolgreichen Sommer und eventuell auch den Winter zu bestreiten?

Wir sind ein 5-Stern-Hotel mit 85 Zimmern und Suiten.
Das mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Kronenstübli sowie unser Sonnenpavillon mit herrlichem Blick auf die Engadiner Berge gehört ebenfalls zu unserem Hotel!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

in der Küche als
Demi-chef pâtissier
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Office-Mitarbeiter/in

an der Réception als
Logentournant
Chasseur

an der Bar als
Commis de bar

im Restaurant Kronenstübli als
Chef de rang
Commis de rang

im Hotel-Service als
2. Maître d'hôtel
Chef de rang
Commis de rang

sowie als
Pianist
und Kinderbetreuerin

Unsere Sommersaison beginnt am 24. Juni und dauert bis am 17. September 2000.
Die Wintersaison beginnt am 16. Dezember und dauert bis Mitte April 2001.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

GRAND HOTEL KRONENHOF
Andrea-Maria Galliker, Direktionsassistentin
7504 Pontresina
Telefon 081 842 01 11, Fax 081 842 60 66
e-mail: info@kronenhof.com

125511/27782

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

ZURICH

ist ein idealer Arbeitsort für junge, und moderne Menschen. Mitten in der Stadt am Bahnhofplatz führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel. Die zentrale Lage schätzen unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet.

Wollen Sie in einem aufgestellten und frisch geführten Team Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Anfang Juni 2000 oder nach Übereinkunft eine

Generalgouvernante

Aufgabenbereich
- Koordination und Überwachung von sämtlichen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten im Hotel
- Führen von 22 Mitarbeitern/-innen
- Ausbildung der vier Hofa-Lehrlinge
- Verantwortlich für den Blumenschmuck im und ums Hotel

Sind Sie ein Organisationstalent mit dem professionellen Auge fürs Detail und bringen Führungserfahrung mit?

... dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem dynamischen Team!

Interessiert? Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Vreni Gallmann, Personalchefin.

Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich, Telefon 01 218 88 88

125456/41068

Kongresshaus Zürich

Das Kongresshaus im Herzen der Stadt Zürich mit 11 Sälen unterschiedlichster Grösse für 10 bis 1800 Personen, zwei Restaurants mit Garten, einem Dancing, einer Discothek und einem kleinen Spielcasino sucht per Anfang Juni oder nach Vereinbarung eine

F&B Sekretärin

Ihre Fähigkeiten basieren auf eine fundierten Ausbildung: Sie sind Abgängerin einer Hotelfachschule oder haben eine Lehre, vorzugsweise im Gastgewerbe, absolviert und haben sich administrativ weitergebildet. Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre jung, verfügen über Stilsicherheit in der Korrespondenz, gute administrative Kenntnisse und sind mit EDV-Hilfsmitteln vertraut.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit geregelten Arbeitszeiten von Montag bis Freitag sowie die Möglichkeit, in einem grossen Gastronomiebetrieb tätig zu sein.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Frau C. Büchi
Gotthardstrasse
8022 Zürich
Telefon 01 206 36 36

125451/40584

Hotel
Terrace
Engelberg

zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2000

- **Office-Mitarbeiter** (m/w)
- **Servicemitarbeiter/-praktikanten** (m/w)
- **Réceptionist/Praktikant** (m/w)

Bewilligungen sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Bei Fragen steht Ihnen Herr Marcel Huber, Direktor, gerne zur Verfügung.

HOTEL TERRACE
Terracestrasse 33, 6390 Engelberg
Telefon 041 639 66 66, terrace@terrace.ch

125454/10448

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

HoReGa SelecT

Packen Sie Ihre Chance!

Chef/in de réception

2 ganz besondere Angebote in ****-Hotels. Bündnerland und Basel. – Besonders weil hier einfach alles stimmt: das Haus, das Team und die Aufgabe.
Wir geben auch gerne guten Nachwuchskaderleuten hier eine verdiente Chance – rufen Sie uns an.

Grosses, bedeutendes Ferienhotel im Berner Oberland. Topstelle mit Zukunft.

Küchenchef/Sous-chef

- Fischspezialitätenrestaurant (neurenoviertes Haus) Nähe Basel
- interessantes Hotel/Restaurant Nähe Uster, kreative, leichte Küche
- anspruchsvolles Restaurant mit bekannter, individueller, italienischer Küche, Nähe Bündner Herrschaft
- Spezialitätenrestaurant auf höchstem Niveau (Sous-chef oder Saucier) Luzern
- charmantes, franz. Bistro, Stadt Zürich – eine Chance, dort Sous-chef zu werden
- In-Gastronomiebetrieb in der Stadt Genf – franz. Küche
- Stadt Bern – **die Chance** für einen ambitionierten Sous-chef – einer der besten Betriebe der Stadt wartet auf Sie.

Aide du patron/Stv. Betriebsleitung

Als rechte Hand des Direktors übernehmen Sie gerne Verantwortung auf breiter Basis. Sie können sowohl an der Front (Gästebetreuung/Bankettbesprechung/Organisation) als im F&B (Aktionen, Controlling) oder Personalschulung usw. den Chef kompetent vertreten.

Wir haben in diversen interessanten Unternehmen ganz verschiedene dieser Direktionsassistenten-Positionen – auch 2 Angebote (Ostschweiz/BO) für Damen mit Schwergewicht Réception/Administration. – Fragen Sie uns.

Chef de service (w/m)

Der ideale Weg, seine Karriere in einem wichtigen Bereich zu starten oder eine berufliche Veränderung in eines der Luxushäuser zu machen. Wir haben viele schöne Angebote – es lohnt sich, uns anzurufen!

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

125530/208191

ZERMATT
★★★★ Hotel **AMBASSADOR** Zermatt

4-Sterne-Hotel mit 220 Betten, 2 Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht per sofort oder für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Piano-Bar:	**Barmaid**
Speisesaal:	**Chef/in de service** **Servicefachangestellte**
Réception:	**Réceptionistin**
Etage:	**Gouvernante** **Zimmermädchen** **Portier**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Ambassador
3920 Zermatt
Telefon 027 966 26 11

125438/71811

Turmhotel
VICTORIA
Davos

Für die Davoser Bevölkerung und die Gäste aus dem In- und Ausland hat das neue 4-Sterne-Hotel seine Pforten geöffnet. Unter einem Dach finden Sie 2 Hotels, 2 öffentliche Restaurants sowie das grösste Fitness-/Wellnessparadies von Davos.

1 Chef de partie

Sie sind flexibel, kreativ, belastbar und können den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht werden, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Mario Deflorian, Direktor
Alte Flüelastrasse 2, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 53 00, Fax 081 417 53 13
hotel@victoria-davos.ch

125379/402303

Adecco

Filiale Airport
Terminal A/Ankunft
Postfach 1344, 8058 Zürich-Airport
01/816 30 70

www.adecco.ch

Für eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in der pulsierenden Atmosphäre des Flughafens suchen wir in Festanstellung per sofort oder nach Vereinbarung

10 Luftverkehrsangestellte/Check-In
am Zürcher Airport

Sie sind weltoffen und verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung. Sie haben gute mündliche Englisch- und Französischkenntnisse und bringen die Bereitschaft und die Mobilität (Auto) für die unregelmässige Schichtarbeit zwischen 5.30 und 23.30 Uhr, inkl. Wochenenden, mit.

Wenn Sie sich ausserdem durch ein gepflegtes Erscheinungsbild und ein dienstleistungsorientiertes Auftreten gegenüber der internationalen Kundschaft auszeichnen, dann rufen Sie noch heute Anita Lienhard oder Yves Müller an, oder senden Sie uns umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen. Diskretion ist dabei selbstverständlich.

Adecco

Filiale Airport
Terminal A/Ankunft
Postfach 1344, 8058 Zürich-Airport
01/816 30 70

www.adecco.ch

Für namhafte Autovermietungen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

5 Schaltermitarbeiterinnen/Réceptionistinnen
am Zürcher Airport

Sind Sie jung und aufgestellt? Sie sprechen Deutsch, Englisch, vielleicht sogar Französisch, und sind bereit zu unregelmässigen Arbeitszeiten sowie an zwei bis drei Wochenenden im Monat zu arbeiten. Sie besitzen einen Führerschein und der Umgang mit der internationalen Kundschaft bereitet Ihnen keine Mühe.

Falls das alles zutrifft, dann rufen Sie noch heute Anita Lienhard an, oder senden Sie uns umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen. Diskretion ist dabei selbstverständlich.

christiania hotels
3920 Zermatt
Sporthotel****

Für die lange Sommersaison 2000 suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réception:
Réceptionist/in

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Service:
Servicemitarbeiterin

Hallenbad:
Bademeister
Schwimmbadaufsicht
mit Rettungsbrevet

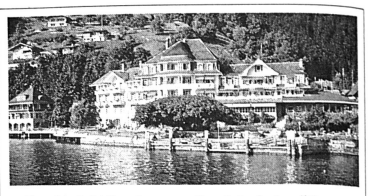
Etage:
Hotelfachassistentin
Portier
Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto.

Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels
Fam. Franzen
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 07

124215/38946



Das Hotel Hirschen am See ist ein traditionsreiches Viersternhotel direkt am Thunersee

Für die Sommersaison von April bis Oktober suchen wir mit **Eintritt April oder Mai** nach Vereinbarung:

Restaurants: (mit Micros)

1. CHEF DE SERVICE (w/m)
SEFA (für A-la-carte-Service, w/m)
SAALMITARBEITER (w/m)
HOFA mit Serviceinteresse

Küche:

CHEF PÂTISSIER
COMMIS DE CUISINE

Bei uns selbstverständlich:
- Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
- Gratiseintritt ins Strandbad

Interessiert?
Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See
Rudolf und Anita Hauri
3654 Gunten am Thunersee

Telefon 033 252 92 92 / Fax 033 252 92 93
www.hirschengunten.ch

Best Western

12550115237

CARRIÈRE

Hotel Alpina ★★★
Restaurant
3818 Grindelwald

Helfen SIE uns, die Sommersaison 2000 zu bewältigen...
oder suchen Sie etwa eine Jahresstelle?

In unserem ***-Familienbetrieb im Herzen von Grindelwald können wir Ihnen beides bieten. Per Anfang/Mitte Mai oder nach Vereinbarung suchen wir:

zum Empfangen und Betreuen unserer internationalen Kundschaft sowie zur Erledigung der anderen Büroarbeiten und teilweise Mithilfe in hektischen Momenten im Service eine aufgestellte

Réceptionistin oder
Gastrofutura-/Hotelfachfrau

als Gastgeberin eine liebenswürdige, umsichtige und sprachkundige
Servicemitarbeiterin und **Servicepraktikantin**
für den A-la-carte- und HP-Bereich

für die Aufgaben am Buffet/Frühstücksservice und/oder Lingerie/Etage **gelernte**
Hotelfachassistentin/oder mit Berufserfahrung

Wir freuen uns, SIE kennenzulernen!

Richten Sie Ihre Bewerbung an
Hotel Alpina
Familie Wolf-Kaufmann
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 33 33
www.alpina-grindelwald.ch
e-mail: hotel@alpina-grindelwald.ch

124787/14265

VIKTORIA Weggis
HOTEL GARNI
SPEISERESTAURANT
AM VIERWALDSTÄTTERSEE

CH-6353
FAMILIE
M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 390 11 28

Hotel und Speiserestaurant Viktoria im Zentrum von Weggis am schönen Vierwaldstättersee sucht auf die Sommersaison (1. April) oder nach Übereinkunft

Chef de partie (saucier)
Serviceangestellte
Buffetangestellte
Ehepaar
für Küche und Zimmer

Haben wir Ihr Interesse geweckt, an einem der schönsten Orte der Schweiz die Sommersaison zu verbringen, dann schreiben oder telefonieren Sie uns.

M. und H. Camenzind-Fischer
Hotel Restaurant Viktoria
Rigistrasse 2, 6353 Weggis
Telefon 041 390 11 28

123668/37486

SUKHOTHAI
GmbH

Für unser Küchenteam suchen wir eine/n Mitarbeiterin/Mitarbeiter, die/der nach gründlicher Einarbeitung folgende Aufgaben übernehmen soll:

Zubereitung von Saucen und Suppen
Vorbereitung des Mise en places
Bedienung der Grillstation
für perfekte Zubereitung von Langusten, Bärenkrebsen, Scampi usw.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und gerne auf höchstem Niveau arbeiten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungunterlagen, es würde uns freuen, Sie zu einem persönlichen Gespräch zu empfangen.

Gion Heymann

SUKHOTHAI RESTAURANT
ERLACHSTRASSE 46
8003 ZÜRICH
TEL. 41-1-462 66 22
FAX 41-1-462 66 54

124407/389547

Mögen Sie die Herausforderung?
Sind Sie jung und motiviert und möchten sich in einer expandierenden Hotelgruppe engagieren?

39 Hotels ★★★★

Also, das wäre etwas für Sie.

Wir suchen für unser

HOTEL HERTENSTEIN WEGGIS

SOUS-CHEF DE CUISINE
COMMIS DE CUISINE
SERVICEFACHANGESTELLTE
KELLNER
EHEPAAR FÜR OFFICE/ETAGE

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Hotel Hertenstein
Dir. H. Mazotti
6353 WEGGIS

125553/15652

HOTEL
Bären ★★★
RESTAURANT
GALERIE•VINOTHEK
CH-5242 BIRR AG Autobahnkreuz Birrfeld

DER TREFFPUNKT FÜR KUNST UND GASTRONOMIE

Das traditionsreiche Hotel-Restaurant mit trendigem und künstlerischem Touch in Birr (AG) sucht per 1. 4. oder nach Vereinbarung als Ergänzung unseres jungen Küchenteams qualifizierte

CHEF DE PARTIE
UND COMMIS DE CUISINE
(w/m)

Wir bieten nebst attraktiven und neuzeitlichen Konditionen ein lässiges, teamorientiertes Arbeiten, gute Entlöhnung und viel Raum für Selbständigkeit und Kreativität. Sonntags frei.

Auf Deine Bewerbung oder einen Anruf freut sich

P. Hemmelmayr, Hotel Bären, CH-5242 Birr
Tel. 056 444 88 22, Fax 444 77 22
www.baeren-birr.ch

124748/5061

SCHÖPFE

Ausblicke....

Das Seminarhaus Schöpfe in Büttenhardt/SH, mit dem Ökodesign Preis 1997 ausgezeichnet, sucht eine neue Leitung. Das Haus mit 23 Zimmern und 40 Betten verfügt über eine moderne und grosszügige Seminar- und Kursinfrastruktur. Es ist das ganze Jahr geöffnet für Gäste aus den Bereichen Ausbildung, Therapie und Schulung. Einen weiteren Schwerpunkt bilden Tagesveranstaltungen und Bankette.
Wir suchen per 1. Juni oder nach Vereinbarung

Geschäftsleitung

Erwartet werden *Berufserfahrung*, Zielgruppenbezug, Flexibilität, Dienstleistungsbereitschaft und *ökologisches Bewusstsein*. Sie verfügen über ausgeprägtes unternehmerisches Denken und Durchsetzungsvermögen und organisieren Unterhalt und Pflege von Haus, Nutz- und Naturgarten. Die Entwicklung und Pflege des Leistungsangebotes liegt Ihnen ebenso am Herzen wie die Erweiterung der Gästeklientel. Sie sind kommunikationsstark und bereit, die inhaltlichen und wirtschaftlichen Ziele des Hauses kooperativ zu erreichen.

Unser *Küchenverantwortlicher* setzt seine Kreativität in einer lustvoll-leichten Küche mit vorwiegend saisonalen und regionalen Bioprodukten um.

Die Schöpfe Büttenhardt ermöglicht Ihnen eine *aussergewöhnliche Arbeitsatmosphäre* mit viel Handlungsspielraum. Eine grosszügige Dreizimmerwohnung steht zu üblichen Konditionen zur Verfügung.

Mehr Information finden Sie unter www.schoepfe.ch.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns über Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, die Sie bitte bis 20. April 2000 an folgende Adresse senden:

bachmann treuhand, Grubenstrasse 1, Postfach 201, 8201 Schaffhausen

Hotel-Speiserestaurant «zur Rheingerbe»

Käthy Knobel-Bäbler
Schiffländi 5
8260 Stein am Rhein

Help me!

Zum **Eintritt per 1. April** oder nach Vereinbarung suchen wir

Koch/Chef entremetier
Jungkoch-Garde-manger
Chef de rang/Servicemitarbeiter/in
Buffetmitarbeiterin

Gerne erwarte ich die Zustellung Ihrer schriftlichen Bewerbung oder die telefonische Anmeldung an:

Hotel zur Rheingerbe
Käthy Knobel-Bäbler
8260 Stein am Rhein/Bodensee
Telefon 052 741 29 91, Fax 052 741 21 66

125562/145165

PARK HOTELS WALDHAUS

oh là là

Bühne frei –
für unsere neuen Stars:

Chef garde-manger

Chef de partie tournant

Commis de cuisine

Cuoco
fürs italienische Spezialitätenrestaurant

Eintritt: Ende Mai 2000.

Herr Adriano Frigo freut sich auf Ihre Bewerbung.

Flims

Park Hotels Waldhaus · CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 928 48 48 · Telefax 081 928 48 58
E-Mail: Frigo@Park-Hotels-Waldhaus.ch
Internet: http://www.Park-Hotels-Waldhaus.ch

125551/11452

hotel viktoria

CH-6086 Hasliberg/Reuti

«Dem Leben und den Menschen nah» Vitalität/Kreativität/Spiritualität für alle

Unser ***-Hotel liegt an schönster Aussichtslage auf einer prächtigen Sonnenterrasse über dem Haslital im Berner Oberland, 1066 m ü. M., inmitten einer herrlichen Bergwelt. 87 Zimmer, Aussichts-Restaurant mit Terrasse, Bankett- und Seminar-Räume sowie 2 Jugendhäuser stehen unseren Gästen zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung für unsere

Réception:

Réceptionist/in

- mit fundiertem Fachwissen an der Réception
- mit Freude am Umgang mit Menschen
- D/E/F mündlich und schriftlich
- ausreichende EDV- und Fidelio-Kenntnisse

Restauration/Küche:

Servicefachmitarbeiter/in
Koch/Köchin
Teilzeitmitarbeiter/innen/
Aushilfen

- mit abgeschlossener Servicelehre oder genügend Erfahrung
- Flexibilität, Vitalität und Freude am Beruf

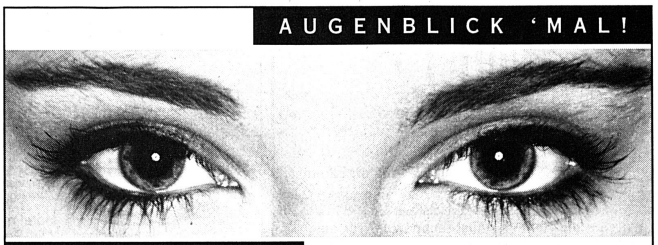
Wir bieten Ihnen
- abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe
- Saison- oder Jahresstelle
- attraktiven Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur
- ein junges, aufgestelltes Team

Überzeugt? – Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gerhard Schmalhardt
Hotel Viktoria
6086 Hasliberg Reuti
(Mitglied VCH Hotels Schweiz und Minotel)
Tel. 033 971 11 21, Fax 033 971 54 57
E-Mail: hasliberg@viktoria.ch
www.viktoria.ch

125188/68276

AUGENBLICK 'MAL!



MAÎTRE D'HÔTEL

auf Mitte Juni 2000 in Jahresstelle.

Sie sind flexibel und engagiert, bringen Erfahrung in 4- oder 5-Stern Häusern mit, sind belastbar und haben Freude am Umgang mit Menschen aller Nationen.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese interessante Kaderposition. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, freuen wir uns über Ihr Schreiben mit den üblichen Unterlagen oder über Ihren Anruf.

ArabellaSheraton
Hotel Seehof
Davos

ArabellaSheraton Hotel Seehof
Frau Gaby Steg, Human Resources Manager
Promenade 159, 7260 Davos Dorf
Telefon: 081/4 16 12 12
E-mail: seehof@access.ch

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

ArabellaSheraton

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

125549/9067

THE Pollux ZERMATT

Zermatt – Hotel Pollux
Für die kommende Sommersaison suchen wir noch

Sous-chef/Chef saucier
in Jahresstellung

Commis de cuisine
(Bewilligung vorhanden)
Eintritt nach Vereinbarung

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

HOTEL POLLUX
Familie Taugwalder
CH - 3920 Zermatt
Telefon (0041) (0)27 966 40 00
Fax(0041) (0)27 966 40 01

125441/39330

ROMANTIK HOTEL Julen ZERMATT SCHWEIZ

Umringt von 29 Viertausendern befindet sich unser traditionelles 4-★-Romantik-Hotel im international besuchten Zermatt, am Fusse des Matterhorns. Neben der Freude am Beruf geniessen Sie die faszinierende Bergwelt und wollen das reichhaltige Freizeitangebot nützen.
Dann sind Sie bei uns richtig!
Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir zur Verstärkung unseres jungen Mitarbeiterteams für kommende Sommersaison (ab Mai oder nach Vereinbarung) noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstellung:

Réception
Réceptionist/-in

Küche
Chef de partie
Commis de cuisine

Service
Servicefachangestellte

Zimmer
Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

ROMANTIK HOTEL 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

124745/39110

HOTEL TAMINA BAD RAGAZ
★★★★

76 Betten, Restaurant Locanda, Brasserie, Gartenterrasse, Strassencafé, Seminare, Tagungen, Bankette

In unser junges Team suchen wir ab Anfang April oder nach Vereinbarung:

Koch/Köchin
vielseitig, qualitätsbewusst, ausgeglichen mit min. 1 Jahr Berufserfahrung für warme und kalte Küche
für die Sommersaison bis November 2000

Servicemitarbeiter/in
liebenswürdig, flink, umsichtig, flexibel für à-la-carte und HP, mit Berufserfahrung und sehr guten Deutschkenntnissen in Jahresstellung

Servicepraktikant/in
lernwillig, fröhlich, herzlich, einsatzfreudig für HP und à-la-carte. Sehr gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung

Unterkunft und Verpflegung im Haus möglich.

Auf Ihre Kontaktaufnahme mit den üblichen Unterlagen freuen sich Lydia & Hans Rudolf Schmid

Hotel Tamina • Am Platz • 7310 Bad Ragaz
Telefon 081 302 81 51 • Fax 081 302 23 08
Internet: www.hotel-tamina.ch * E-Mail: Info@hotel-tamina.ch

124205/222712

Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Für unser Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Service und vorzüglicher Küche suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

gelernte Servicefachangestellte

sowie

Bankett-Serviceaushilfen
(mit Erfahrung)

und einen gelernten Koch (m/w) als

Chef de partie (Tournant)

Unser erstklassiges Haus liegt im Zentrum von Zürich.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:
Restaurant **ZUNFTHAUS ZUR WAAG**
Herrn E. Bergé oder Frau S. Gossauer
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon 01 211 07 30

125508/41548

GRAND HOTEL REGINA
★ ★ ★ ★

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Berg- und Sportwelt von Adelboden im Berner Oberland.
90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Für die kommende Sommersaison (Juni bis Oktober) suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams noch

Betriebsassistent/in
(ab Juni in Jahresstelle)
Sie sind bereit, die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf des gesamten Servicebereiches zu übernehmen, lösen gerne die Réception ab und vertreten die Direktion.

Hotelfachassistentin

Service- und Hallen-Bar-Mitarbeiterinnen
für unseren gepflegten Pensionsservice resp. Hallen- und Barservice (Barkenntnisse sind von Vorteil).

Entremetier

Wir bieten Ihnen interessante Stellen und einen Arbeitsort mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Adelboden

TOP International Hotels

Esther und Thomas Reimann
Hotel Regina, 3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83, Fax 033 673 83 80
www.hotelregina.ch

125449/269832

★★★★★
Wellness-Hotel
ERMITAGE·GOLF
3778 Gstaad-Schönried
☎ 033 · 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad präsentiert sich unser ★★★★★-Hotel für den Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants («Stube», «Da capo», «Table d'hôtes»), einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen- und Frei-Erlebnis-Solbad 35 °C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Tennisplätzen und Squashhalle.

Ab Mai 2000 suchen wir:

Sous-chef

Nebst dem Einsatz auf allen Posten der warmen und kalten Küche sind Sie mitverantwortlich bei Angebots- und Menüplanung, die Einhaltung der Renditen und die Verwaltung der Waren. Während der Abwesenheit des Küchenchefs führen Sie die Küchenbrigade.

Sie sollten Erfahrungen in einer ähnlichen Position und Kreativität mitbringen sowie viel Freude am Beruf haben. Verantwortung übernehmen Sie gerne und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.

Herr Dasat, unser Küchenchef, steht Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

HOTEL ERMITAGE- GOLF
3778 Gstaad-Schönried
Telefon 033 744 27 27
http://www.ermitagegolf.ch

124232/32565

GSTAAD SCHÖNRIED swiss golf hotels ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

HOTEL Central ★★★★ LUZERN

Wir suchen für die Sommersaison oder in Jahresstelle noch folgende junge, dynamische Mitarbeiter:

- **Réceptionistin** (auch Saison)
- **Réceptionspraktikant/in**
- **Commis de cuisine**
- **Gouvernante**
- **Chef de service**

Unser 4-*-Hotel verfügt über 88 Betten, italienisches Spezialitätenrestaurant, Säle und liegt im Zentrum der Touristenstadt Luzern. Dynamischer und moderner Betrieb mit jungen, aufgestellten Mitarbeitern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Central
Herrn H. Alchenberger
Morgartenstrasse 4
6002 Luzern

125561/22772

DOMINO GASTRO

HOCH IM KURS

sind gute Fachleute.
Wir sind mit den besten Hoteliers und Gastwirten der Schweiz in Verbindung.

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

sucht für Sie die passende Stelle.
Rufen Sie uns bitte an.

Zürich	01 432 73 73
Basel	061 313 40 10
Suhr	062 842 48 31
Graubünden	055 415 52 83
Engadin/Tessin	081 834 59 59
Interlaken	033 823 32 32
Luzern	055 415 52 82
Zentrale Pfäffikon	055 415 52 82

www.Dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

124082/395096

***CHALET HOTEL ALTE POST
3818 Grindelwald**
im Zentrum direkt neben Bergbahn First.

Wir suchen auf 1. Mai oder nach Vereinbarung in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft,

nette, freundliche und kontaktfreudige

Servicefachangestellte

Junge, willige Tochter mit Sprachkenntnissen kann angelernt werden.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:

R. und A. Gruber-Abeggler
Tel. 033 853 42 42

125420/14273

hotel staff

human resources management

Ganze Schweiz

Wir sind die richtigen Ansprechpartner für eine neue Herausforderung

Staff Line

Dive into our pool

Direktionsassistent, Seminarhotel, ZG, SG · **F&B Manager,** Deluxe Hotel, LU, ZH · **Chef de réception** Hotel&Resort, LU, TI, BE, ZH, GR · **GeschäftsführerIn** Spez. Restaurant, ZH, LU, SO · **RéceptionistIn,** Business Hotel, ZG, ZH, LU, BE, GE · **Küchenchef,** Hotel&Resort ZH, GR, TI, BE, VS · **Sous chef,** Kongresszentrum, ZH, LU BE · **Koch,** Landgasthof, LU, GR, BE, AG, ZH · **Chef de partie,** Hotelgruppe, GR, SG, TG, ZH, BE, VS · **Restaurantleiter,** Gault Millau, ZH, SG, LU, BE · **Chef de rang** Hotel&Resort, SG, GR, BE, LU, ZH · **ServicemitarbeiterIn,** Trendlokal, ZH, LU, TI, GR, BE, VS · **Hofa** Businesshotel, ZH, BE · **Kfm. Angestellte,** Business Hotel ZH, LU, BE, GE · **Chef de bar,** Trendlokal, ZH **Haustechniker,** Business Hotel, GR, VS, BE, ZH.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

www.hotelstaff.com

Für weitere interessante Angebote besuchen Sie unsere Website. Unter staff line können Sie sich direkt einschreiben, einfach, kostenlos und diskret oder rufen Sie uns an!

Call now! 24h-Service

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

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

PARKHOTEL
SCHOENEGG

Fam. Stettler
CH-3818 Grindelwald
Telefon ++41 (0) 33 854 18 18 • Fax ++41 (0) 33 854 18 19
e-mail: schoenegg@grindelwald.ch
Internet: http://www.grindelwald.ch/schoenegg.html

Das ★★★-Hotel mit dem ★★★★-Komfort
Hallenbad, Whirl-Pool, Sauna und Dampfbad

sucht **Sie** als

☞ **Réceptionist/in** mit Hotelerfahrung, Sprachkenntnisse E, F
☞ **Jungkoch**
☞ **Saaltochter/Saalkellner**
☞ **Zimmermädchen**

ab Sommersaison 2000

Möchten Sie in unserem jungen, dynamischen und motivierten Team mitwirken und unsere internationalen Gäste verwöhnen?

Möchten Sie in Ihrem eigenen möblierten Studio mit Dusche, WC und Kochgelegenheit wohnen?

Möchten Sie fair entlöhnt werden?

Dann freuen wir uns, Sie näher kennenzulernen!

Auf bald in Grindelwald!

Parkhotel Schoenegg, Frau Anja Köhler
3818 Grindelwald

Grindelwald

125428/14664

CARRIERE

★★★★ HOTEL INTERLAKEN

unter den Guten eines der Besten

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

– Réceptionistin

CH-Bürgerin, KV-Abschluss, charmant und gastfreundlich, deutsche Muttersprache, fliessend Englisch sowie PC-Kenntnisse in Front-office erforderlich.

– Anfangsréceptionistin (CH)

Freude am Umgang mit unserer internationalen Kundschaft, KV-Abschluss, PC-Kenntnisse sowie Sprachen D/E/F.

– Chinese Cook

Für unser bestbekanntes China-Restaurant «LOTUS»

– Servicefachangestellte (CH)

Sie haben Freude am Umgang mit internationalen Gästen und sprechen D/E

Sind Sie interessiert an einer neuen Herausforderung, sind bereit, eine nicht alltägliche Aufgabe in einem der besten ★★★★-Häuser in Interlaken anzutreten, so sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Detaillierte Bewerbungsunterlagen mit Foto bitte an:

★★★★-HOTEL INTERLAKEN
Höheweg 74, 3800 Interlaken
Heinz und Doris Rüfenacht

oder rufen Sie uns unverbindlich an:

☎ **033 826 68 68**

Best Western

PS: Wenn Sie mehr über uns erfahren möchten,

http://www.interlakenhotel.ch

Wir freuen uns auf Sie…

125433/16365

Best Western

HOTEL ACKER WILDHAUS

TOGGENBURG

FERIEN- und KONGRESSZENTRUM im TOGGENBURG/OSTSCHWEIZ

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir in Jahresstelle folgende Positionen zu besetzen:

DIREKTIONS-ASSISTENT/IN
mit Schwerpunkt Food & Beverage
Aufstiegsmöglichkeiten im Betrieb

RÉCEPTIONS-/DIREKTIONSSEKRETÄR/IN
mit Hotelerfahrung und Fremdsprachenkenntnissen

BARMAID oder BARMAN
für Hotelbar

SERVICEFACHANGESTELLTE/R
für gepflegten à la carte- und Bankettservice

Familie Werner J. Beck, Hotel Acker, CH-9658 Wildhaus
Tel. 071 999 9111, info@acker.ch, www.acker.ch

Kundenorientierung ist für Sie mehr als nur ein Schlagwort! Für Reiseprofis oder solche, die sich dahin entwickeln wollen, bieten wir in unseren Top-Verkaufsstellen in den Regionen Zürich, Winterthur, St. Gallen, Luzern, Basel und Bern ab September 2000 interessante Perspektiven.

Werden Sie Reiseverkäufer/in SBB

(Teilzeitarbeit ist möglich)

Bei uns haben Sie eine erfolgreiche Zukunft, wenn Sie gerne mit und für Menschen arbeiten und den intensiven Kontakt mit Gästen aus aller Welt schätzen. Sie sind bereit während einer sechsmonatigen Ausbildung das Know-how des Bahnreiseverkaufs zu erlernen.

Wir suchen kundenorientierte Persönlichkeiten (Idealalter: 19-35) mit Flair für den Verkauf. Sie haben eine kaufmännische oder gleichwertige Grundausbildung abgeschlossen, verfügen über eine ausgeprägte Teamorientierung und wollen Ihre guten Fremdsprachenkenntnisse einsetzen. Unregelmässige Arbeitszeiten und Einsätze an Wochenenden betrachten Sie als Chance für eine flexible Gestaltung Ihrer Teilzeit.

Interessiert? Zögern Sie nicht! Die nachfolgenden Ansprechpartner geben Ihnen gerne weitere Auskünfte und freuen sich auf Ihre ausführliche Bewerbung:

in St.Gallen
Frau Erika Hardegger
☎ 0512 28 03 08
Personenverkehr SBB
Bahnhofplatz 8
9000 St. Gallen

in Winterthur
Herr Rolf Imhof
☎ 0512 23 02 15
Personenverkehr SBB
Bahnhofplatz 5-7
8401 Winterthur

in Zürich
Herr Jörg Buckmann
☎ 0512 22 34 60
Personenverkehr SBB
Postfach
8023 Zürich

in Luzern
Herr Georg Thalmann
☎ 0512 27 32 44
Personenverkehr SBB
Postfach 2263
6002 Luzern

in Basel
Frau Monica Wicki
☎ 0512 29 24 22
Personenverkehr SBB
Centralbahnstr. 20
4051 Basel

in Bern
Herr Christoph Graber
☎ 0512 20 43 90
Personenverkehr SBB
Bahnhofplatz 196
3011 Bern

Weitere Infos unter www.sbb.ch

SBB CFF FFS

✣ ✣ Sporthotel ✣ ✣

Speiserestaurant • Bar

Für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Mitte September 2000) suchen wir für unser Hotel in Saas Grund (4 km von Saas Fee entfernt):

Jungkoch oder Hilfskoch

Bist Du kreativ, innovativ, motiviert, zwischen 20 bis 30 Jahre jung und willst unsere Hotelgäste und Restaurantbesucher mit tollen Gerichten verwöhnen?

Servicemitarbeiter/in

Hast Du ein charmantes Lächeln, viel Freude am Service und Umgang mit Gästen?

Mitarbeiter/in in Hausdienst und Küche

Bist Du bereit, für unsere Gäste die «unsichtbare» Fee zu sein?

Barmaid/Barman/DJ

Bist Du Nachtschwärmer, topmotiviert, willst Du Ideen einbringen und Träume verwirklichen, damit die Post so richtig abgehen kann?

Dann freut sich Aldo Venetz, Geschäftsführer, auf Deine Bewerbung mit Foto.

Old-Inn
Sporthotel – Speiserestaurant – Bar
3910 Saas Grund
Telefon 027 957 20 38
Telefax 027 957 36 14

125416/403495

Für unser modernes Stadt- und Seminarhotel im Zentrum von Winterthur mit 72 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und verschiedenen Seminar- und Banketträumen suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung für unser **Grillrestaurant:**

Teamleiter/in Service/Betriebsassistent/in

Ihre wichtigsten Aufgaben:

- Als Teamleiter/in führen Sie eigenverantwortlich ein motiviertes Team, haben Spass am Kontakt mit unseren unterschiedlichsten Gästen und finden den nötigen Rückhalt im Austausch mit dem Kaderteam des Gesamtbetriebes
- Reservation, Vorbereitung und Durchführung von Banketten und Seminaren
- Bestellwesen
- Unterstützung der Direktion in allen Belangen.

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, haben von Vorteil bereits erste Führungserfahrung gesammelt und besitzen EDV-Grundkenntnisse. Sie denken unternehmerisch, sind initiativ, belastbar und bereit, sich durchzusetzen. Sie werden von Gästen und Mitarbeitern dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit geschätzt und respektiert. Ihr Idealalter ist zwischen 25 und 35 Jahren.

Einen ersten Eindruck des «Wartmann» erhalten Sie unter www.wartmann.ch

Gerne zeige ich Ihnen unseren Betrieb und erkläre Ihnen bei einem persönlichen Gespräch unsere Ideen.
Haben Sie Lust, uns kennenzulernen?
Dann erwarte ich mit Freude Ihre schriftliche Bewerbung an Roland Moduli.

125589/38415

CH-8400 WINTERTHUR
RUDOLFSTR. 15, BEIM BAHNHOF
TELEFON 052 212 84 21
TELEFAX 052 213 30 97

HOTEL WARTMANN ★★★

SEMINARE BANKETTE WARTMANN
GRILL Restaurant WARTMANN
Vespa Wagen WARTMANN
SPORT BAR WARTMANN

Wir – ein einzigartiges 4-★-Haus – Im Zentrum von Zermatt, suchen für die kommende Sommersaison ab Ende April/Anfang Mai zur Ergänzung unseres Teams noch folgende motivierte und gästeorientierte Mitarbeiter/innen:

Unsere Küche braucht noch Unterstützung durch

1 Chef de partie
1 Commis de cuisine

Des weiteren:

Officebursche

Macht es Ihnen jeden Tag von neuem Freude, Gäste aus der ganzen Welt zu empfangen und zu verwöhnen? Dann sind wir überzeugt, mit Ihnen die richtige Wahl getroffen zu haben.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung!

ALEX SCHLOSSHOTEL TENNE
Frau Sonja Biner-Perren
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 18 01
Fax 027 967 18 03
e-mail: tenne.zermatt@reconline.ch
Internet: www.reconline.ch/tenne

SCHLOSS-HOTEL ALEX TENNE ZERMATT

Sonja Perren
CH-3920 Zermatt

Telefon
027 967 18 01
Telefax
027 967 18 03

Restaurant
Jugendstil-Bar
Fitnessraum
Biosauna
Finnische Sauna
Solarium
Dampfbad
Hot-Whirl-Pool

124720/39497

Für unser Restaurant in der Berner Altstadt suchen wir

jungen, ehrgeizigen Spitzenkoch

als Chef. Sie verfügen über fundierte Berufskenntnisse mit Erfahrung in den besten Häusern. Gault-Millau-Punkte sollten Sie mitbringen oder anstreben. Die heutigen Essbedürfnisse der Gäste bedeuten Ihnen eine tägliche Herausforderung.

Ihren Mitarbeiter wählen Sie selbst oder bringen ihn mit. Wir lassen Ihnen jede Freiheit bei der Gestaltung der Karte. Wir sind auch bereit, eine spätere Übernahme auf eigene Rechnung schriftlich zuzusichern.

Senden Sie die Bewerbungsunterlagen an Chiffre 125446, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

125446/54291

Das **** Hotel Albana in Weggis über dem Vierwaldstättersee verfügt über 57 Zimmer und 109 Betten und ist bei Ferien- und Seminar-Gästen aus aller Welt sehr beliebt. Das Panorama-Restaurant mit seiner Frischküchen-Philosophie, die bedienten Garten- und Dachterrassen und die JAZZ-Bar mit gedeckter Veranda gehören zu den herausragenden Qualitäten unseres Hotel- und Restaurantbetriebes. Zudem bieten wir vielfältige Sport- und Erholungsmöglichkeiten, die Nähe zur Stadt Luzern und ein innovatives Umfeld.

Für unser Serviceteam suchen wir nach Vereinbarung:

Remplaçant/Chef de Rang
mit mindestens zweijähriger Berufserfahrung D/E/F

Chef de Rang
mit mindestens zweijähriger Berufserfahrung D/E

Demi Chef de Rang
mit Berufserfahrung D/E

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Herr Pascal Mathieu, Restaurantleiter
Tel. 041 390 21 41, Fax. 041 390 29 59
E-Mail: albanaweggis@access.ch

Für unser Küchenteam suchen wir nach Vereinbarung:

Pâtissiere/Pâtissier
mit vielen kreativen, jungen und auch peppigen Ideen

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herr Franz Gruben, Abteilungsleiter Küche Tel./Fax. 041 390 09 27, E-Mail: franz.gruben@bluewin.ch

HOTEL ALBANA WEGGIS
CH-6353 Weggis
www.albana-weggis.ch · E-Mail: albanaweggis@access.ch
Familie Wolf & Mitarbeiter/innen

PANORAMA RESTAURANT BAR

124736/37265

Romantik-Hotel/Restaurant

Chesa Grischuna

7250 Klosters

Für unser originelles Bündner Kleinhotel mit A-la-carte-Restaurant, marktorientierter Küche und internationalen Gästen suchen wir für die Sommersaison (Anfang Juli bis Mitte Oktober 2000) folgende Mitarbeiter:

Restaurant: **Servicemitarbeiter/in**
mit Sprachkenntnissen

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
Küchen- und Officehilfe

Buffet: **Buffetier**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Barbara Rios-Guler und
Marianne Hunziker
Romantik-Hotel Chesa Grischuna
7250 Klosters

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS

125556/17434

Gasthof Gulm «da Carlo», 6315 Oberägeri, Zug

Für unseren renommierten Gasthof (16 Punkte Gault Millau) mit marktfrischer, italienischer Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

Wir erwarten:
- deutsche Muttersprache oder perfekte Deutschkenntnisse
- Berufserfahrung in gepflegtem A-la-carte- und Bankettservice
- Selbständigkeit und Übersicht
- Teamfähigkeit
- Freude am Kontakt mit unseren Gästen

sowie

Sous-chef
mit Freude an einer qualitativ hochwertigen Küche

Koch/Pâtissier mit Erfahrung

Wenn Sie einen Arbeitsplatz suchen, an dem Sie im Team viel mitgestalten und mitdenken können, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Es ist keine Ausländerbewilligung vorhanden.

Carlo Delmaestro, Gulmstrasse 62, 6315 Oberägeri
Tel. 041 750 12 48, Natel 079 341 53 16
Fax 041 750 42 99

125391/26905

ZERMATT
MATTERHORN

Wir führen eines der schönsten Restaurants, mit klassisch modernem Ambiente, schöner Sonnenterrasse und einer abwechslungsreichen Markt-Küche, im Weltkurort Zermatt. Um unsere Vision zu optimieren, suchen wir qualifizierte, topmotivierte Fachkräfte zur Verstärkung.

Service:

Aide du patron
(Chef de service)

Kellner/Kellnerin
Servicefachangestellte

Küche:

Sous-chef de cuisine
(mit Ambitionen)

Chef de partie
Commis de cuisine

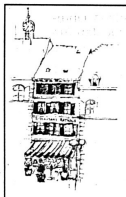
Wir erwarten junge, aktive, frontorientierte Persönlichkeiten, die sich 5 Tage gerne selber herausfordern, um den Ansprüchen unserer int. Gäste gerecht zu werden.

Wir bieten interessantes, verantwortungsvolles Arbeitsumfeld, 5 Wochen Ferien, den Ansprüchen an Sie entsprechendes Gehalt, wenn nötig die Arbeitsbewilligung.

Haben wir Sie neugierig gemacht, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant Bar Ascot
Max Gugelmann, Haus Baccara
CH-3920 Zermatt
Telefon 0041 27 967 45 25

122892/52647



Restaurant Rathaus Aarberg
Stadtplatz 24
Telefon 032 392 12 39
Cucina Italiana

Auf Ende Mai oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren lebhaften Betrieb mit Ambiente eine/n

Koch/Köchin

Sie sollten flexibel, selbständig und kreativ sein. Es erwartet Sie eine schöne Küche und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Auf Ihren Anruf freut sich
Fam. K. Gnädinger
Restaurant Rathaus
3270 Aarberg
Telefon 032 392 12 39

125472/139564

MOTOTEL-RESTAURANT

Das moderne ★★★★-Hotel mit gepflegter Atmosphäre

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

1. Réceptionistin D/E/F
verantwortungsbewusst, flexibel
evtl. Protel- oder Fidelio-Kenntnisse

Réceptionspraktikantin
Commis de cuisine
Service Mitarbeiterin

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

MOTOTEL POSTILLON
Frau Odette Stierlin
6374 Buochs
Telefon 041 620 54 54
oder e-mail: info@postillon.ch

125310/138240

Buochs – N2 – Luzern

Krankenheim Witikon

In unserem modernen und innovativen Pflegezentrum legen wir grossen Wert darauf, unseren 172 Hausbewohnerinnen und -bewohnern und den Gästen unseres Tagesheims ein Umfeld zu bieten, in dem sie sich wohl fühlen. Dem Bereich der Verpflegung kommt besondere Bedeutung zu. Wir sind bestrebt, das Angebot auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste auszurichten. Der Service der Mahlzeiten soll fachgerecht, aufmerksam und freundlich ausgeführt werden. Bei krankheitsbedingten Einschränkungen leistet das Pflegepersonal Hilfestellung.

Zur Optimierung der Arbeitsabläufe von der Mahlzeitenbestellung über die Koordination von Produktion und Logistik bis hin zum Service (Tableau-System) auf den 6 Stationen und im Tagesheim sind wir auf Ihre Fachkenntnisse und Erfahrungen als

Chef de service

oder als **Hotelfachassistentin/Hotelfachassistent bzw. Servicefachfrau/Servicefachmann mit Führungserfahrung** angewiesen. Sie wissen, worauf es ankommt und haben Freude und Talent an

Schulung

und praktischer Instruktion. Sie können motivieren, sind konflikt- und durchsetzungsfähig, haben ein Flair im Umgang mit vorwiegend jungen Praktikantinnen und Praktikanten und keine Probleme, Ihre Tätigkeit in einem pflegerischen Umfeld auszuüben. Wenn Sie zudem kreativ sind, gerne selbständig arb eiten und eine **50-%-Teilzeitstelle** mit regelmässigen Arbeitszeiten ohne Wochenenddienst suchen, dann sollten Sie nicht zögern, sich mit unserem Herrn Friedrich, **Telefon 01 422 95 00** (E-Mail: Hans-Ruedi.Friedrich@akh.stzh.ch) in Verbindung zu setzen.

Amt für Krankenheime

Krankenheim Witikon
Kienastenwiesweg 2
8053 Zürich

Teamwork

P 125371/344940

ASTORIA

★ ★ ★ ★
THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind ein lebhaftes, komplett renoviertes Viersternhotel im Zentrum von Luzern mit überregional bekannter Gastronomie und suchen Kontakt zu einer jüngeren, charakterstarken und initiativen Führungskraft als

Personalchef (w/m)

Sie kennen sich theoretisch und praktisch in mehreren Sparten eines Hotelbetriebes aus und können deshalb Arbeitsabläufe einteilen und überwachen. Die Betreuung der über 190 Mitarbeiter, deren Motivation sowie die Personalauswahl gehören zu Ihrer Hauptaufgabe. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Personalbudget und betreiben aktiv Personalmanagement. Sie suchen ein längerfristiges Engagement mit Arbeitszeiten tagsüber. Der Eintritt erfolgt baldmöglichst.

Idealerweise haben Sie die Hotelfachschule absolviert. Organisationsgabe, Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Handeln befähigen Sie, dieses vielseitige Aufgabenspektrum zu bewältigen.

Wenn Sie sich in einem dynamischen und erfolgreichen Team wohlfühlen, freut sich Herr Ferdi Sieber auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns selbstverständlich.

Welcome

Astoria Hotel, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 88, Fax 041 210 42 62

125619/22667

Das Hotel mit der jungen, aufgestellten und persönlichen Betreuung! Das Restaurant mit der trendigen, marktfrischen CH Küche

Das Bären Team sucht ab Mai/Juni noch Verstärkung

Chef de partie/Sous-chef
Commis de cuisine
Servicefachmitarbeiter/in

Möchten Sie unser kleines und junges Team tatkräftig unterstützen?
Haben Sie Lust, die Sommersaison, oder lieber noch länger, dort zu arbeiten wo andere Ferien machen?
Sind Sie kreativ, flexibel und teamfähig, dann rufen Sie doch gleich im Bären an, oder schicken uns Ihre Unterlagen! Therese und Willy Brunner Hotel Bären, 3823 Wengen Tel: 033 855 14 19
www.wengen.com/hotel/baeren/ e-mail. baeren@wengen.com

125037/37591

Gesucht per 1. Juni
oder nach Vereinbarung

CH-Pub-Barmaid/
Barman
(Vollzeit)

Sind Sie zwischen 25 und 30 Jahre jung, charmant, einsatzfreudig und beim Flirten nie verlegen...

...wir bieten eine lebhafte Tätigkeit in einem jungen, innovativen Team!

Auf Ihren Anruf freut sich:

Thomas Moser
Telefon 032 392 17 22

P 125481/136972

Klosters HOTEL★★★★ Albeina

Rustikales **-Ferienhotel,**
ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf!

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf **Juni 2000** noch motivierte/n und aufgestellte/n

Réceptionistin
D, F, E, mit Berufserfahrung
(in Jahres- oder Saisonstelle)

Servicemitarbeiterin
à la carte/Terrasse oder Hotel-Restaurant

Servicemitarbeiterin
für Restaurant und 2 Tage Hotelbar

Commis de cuisine

Für unsere Pizzeria Alberto:

Serviertochter/Kellner
ab Ende Mai – Jahres- oder Saisonstelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

124148/87971

Ihr eigener Chef sein!

Holen Sie sich das Wissen für das

GASTGEWERBE-DIPLOM

- **Ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall.**
- **Durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Fernunterricht.**

Gegen Einsendung dieses Inserats und Angabe Ihrer Personalien und Tel.Nr. erhalten Sie genaue Informationen.

GASTROWIRT AG HTR
Wirtefachschule
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

E

EINSTEIN HOTEL★★★★
ST. GALLEN

Das kleine Grand Hotel im Klosterviertel der Olma-Stadt hat ein sehr schönes 14 Punkte Gault & Millau Gourmet-Restaurant mit 120 Plätzen, welche aufgeteilt sind in sehr warme, heimelige Nischen und Ecken und mehreren geschmackvoll eingerichteten Stuben. Die einmalige Aussicht über die Dächer der Altstadt und die hervorragende Küche machen es zum Treffpunkt der Welt.

Um unsere Gäste noch mehr zu verwöhnen, suchen wir ab April 2000 oder nach Vereinbarung

qualifizierte/n Stv. Küchenchef m/w

und eine/n

ideenreiche/n Chef de partie m/w

Sie sollten einige Erfahrung in der gepflegten Französischen- und Fischküche mitbringen, um unsere 10er-Brigade zu ergänzen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche wir selbstverständlich diskret behandeln.

Für betriebliche Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef Paul Fässler gerne zur Verfügung. Schriftliche Unterlagen bitte schicken an:

Shasta P. Aardema
Dir. Kongress, Projekt und F&B
Hotel Einstein
Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen
Telefon 071 227 55 55

125081/125768

wanted

SPORTHOTEL SIGNINA**, LAAX**

Für Sportfans sind die folgenden Stellen das Grösste, denn unser Sporthotel Signina**** mit eigenem Tenniscenter und Erlebnisbad «Laguna» befindet sich direkt bei der Talstation der Weissen Arena AG in Laax.

Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison in Saison- oder Jahresstellung:

Chef de service (m/w)
2. Chef de service (m/w)
Etagenportier (mit D-Kenntnissen)
Buffettochter (mit D-Kenntnissen)
Commis de cuisine
Chef de partie (Entremetier)
Pâtissier (mit Erfahrung)

Gute Entlöhnung, Gratis-Bergbahnabonnement und auf Wunsch die Unterkunft im Personalhaus sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Sporthotel Signina, Frau M. Cathomen, 7032 Laax
(Telefon 081 927 70 14, Frau B. Keller – Personalsekretariat**).**

125608/17930

weissearena FILMS LAAX FALERA

CARRIERE

Saas-Fee
The pearl of the alps

Hotel Mischabel

In
Jahresstellung
oder Saison
suchen wir
aufgestellte, motivierte

Servicefachmitarbeiterin
Küchenhilfe (m)
Zimmermädchen

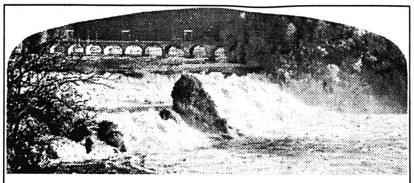
Fam. Philippe und Esther Oggier-Zurbriggen
Hotel Mischabel, CH-3906 Saas Fee

Schauen Sie bei uns vorbei, oder rufen Sie uns an: **Telefon 027 957 21 18**

www.mischabel.ch
mischabel@saas-fee.ch

Best Western

125624/29823



Das Restaurant Park... international... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche:
(mit grossem Fischangebot)

Entremetier
Commis de cuisine

Service:
(à la carte mit hoher Umsatzentlöhnung)

Restaurationskellnerin
Restaurationskellner

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken?
Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung mit Foto an das:

RESTAURANT
PARK
AM RHEINFALL

8212 Neuhausen a. Rhf., **Telefon 052 672 18 21**
Ralph Alder

99521/26689

HOTEL LES SOURCES DES ALPES
RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3954 LOÈCHE-LES-BAINS/LEUKERBAD

Kleinstes *****Relais & Châteaux-Hotel in den Walliser Alpen mit 30 Zimmern und Suiten Restaurant «La Malvoisie» (16 Gault-Millau-Punkte) Bar «La Barrique», grosszügiges Wellness-Angebot mit eigenen Thermalbädern

Für die kommende Sommersaison, ab Ende Juni, evtl. in Jahresstelle, suchen wir motivierte und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für folgende Positionen:

Réception **Empfangssekretär/in/**
Ablösung Chef de réception
(sprach- und korrespondenzgewandt, Fidelio-Erfahrung)

Cuisine **Saucier/Sous-chef**
Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine

Service **Chef de rang/bar**
Commis de rang
Servicemitarbeiter/in

Etage **Portier**
Zimmerfrau
Allrounder (mit handwerklichen Fähigkeiten)

Wellness **Masseurin**

Interessiert? Dann senden Sie bite Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Hôtel Les Sources des Alpes
M. Colombo, Direktion, 3954 Leukerbad
Tel. 027 470 51 51

RELAIS & CHATEAUX

124899/20303

HOTEL
SCHÖNEGG
★★★
CH-3823 Wengen
Austragungsort der internationalen Lauberhornskirennen

Für unser kleines, exklusives Hotel-Restaurant mit gehobener Küche suchen wir auf die kommende Sommersaison, evtl. auch Wintersaison, noch folgende Mitarbeiter:

Direktionsassistentin/Hofa
(Anfangs-Chef de service)

Koch/Commis de cuisine
Servicemitarbeiter/in
Servicehilfe (Hotel)
Zimmermädchen

Möchten Sie in einem kleinen Team mitarbeiten, bewerben Sie sich bitte mit den vollständigen Unterlagen.

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

125502/37770

You anticipate more than our guests' needs ...!

Das Swissôtel Zürich verfügt über 347 Zimmer, Kongress- und Banketträume für Anlässe bis zu 800 Personen, Restaurant mit 160 Sitzplätzen, Bar, Personalkantine sowie unterstützende Infrastruktur wie Tiefgarage, Wellness Center und Shops.

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir:

- **Réceptionist/in**
  Fröhlichkeit, Berufserfahrung sowie gute Deutsch-, Englisch- und Fideliokenntnisse sind die wichtigsten Voraussetzungen.
- **Commis de cuisine**
  Teamorientiert und flexibel sowie eine abgeschlossene Kochlehre und Berufserfahrung sind von Vorteil.
- **Servicemitarbeiter/in für unser Restaurant Szenario**
  Ein ansteckendes Lächeln, eine abgeschlossene Servicelehre sowie gute Sprachkenntnisse in D/E sind Bedingung.

Interessiert? Dann würden wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch die Vorteile einer internationalen Hotelkette sowie unsere interessanten Flugvergünstigungen im Rahmen der Sair Group vorstellen.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Spannung! Bei Fragen gibt Ihnen Frau Tali Bachenheimer gerne unter Tel: 01-317 31 53 weitere Auskunft.

swissôtel ZÜRICH
A Passion For Perfection™

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich

Restaurant
Zunfthaus zu Webern
Gerechtigkeitsgasse 68
3011 Bern

Ihr Sprungbrett in der Berner Altstadt

Unser traditionsreiches Restaurant mitten in der Berner Altstadt sucht mit Eintritt nach Vereinbarung einen engagierten, jüngeren

Sous-Chef.

Mit einem fundierten Fachwissen handeln Sie unternehmerisch, haben Freude in engster Zusammenarbeit mit dem Küchenchef aktiv zu planen, sind begeistert ausschliesslich Frischprodukte zu verarbeiten und belastbar mit einem motivierten Team unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Wir bieten eine vielseitige, interessante Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit (So/Mo geschlossen) und ein dem Verantwortungsbereich entsprechendes Salär.

Interessiert Sie dieses Sprungbrett?
031 311 42 58. Der Küchenchef Peter Briw oder Helene Hebeisen zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz!

123197/140252

SWISS holiday PARK
VIERWALDSTÄTTERSEE
ERHOLUNG – SPORT – WELLNESS – BUSINESS

SWISS HOLIDAY PARK AG
CH-6443 Morschach
Telefon 041-825 50 50
Telefax 041-825 50 60
info@swissholidaypark.ch
http://www.swissholidaypark.ch

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark der Schweiz. Die einzigartige Verbindung von einer zauberhaften Landschaft in seiner Vielfalt, einmaligem Sport- und Erlebnispark sowie modernem Kongress- und Seminarforum, machen uns zu einem starken Anbieter in einem attraktiven Zukunftsmarkt.

Für unsere vielfältige Gastronomie suchen wir eine/n

Reservationsmitarbeiter/in E/F
Fideliokenntnisse erforderlich
Chef de partie w/m
Commis de cuisine w/m
Servicefachangestellte/r
Servicefachangestellte/r Teilzeit
Food & Beverage-Praktikanten

Von unserem/-er zukünftigen Mitarbeiter/in erwarten wir eine gastronomische Grundausbildung oder eine vergleichbare Berufserfahrung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so erwartet Frau Isabelle Roth Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

125399/384837

htr
Über Service compris und Exklusives.
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

GRAND HOTEL
BELLEVUE
GSTAAD

UBS-Open ATP-Turnier
Menuhin Festival
Polo Turnier
Country Festival
usw.

Viel los für das Grand Hotel Bellevue mit seinen 85 Betten, 2 Restaurants und Pianobar, inmitten eines grossen Parks gelegen. Aus diesem Grunde suchen wir von Mitte April bis Ende Oktober 2000 folgende motivierte Mitarbeiter, die uns unterstützen.

Réceptionsmitarbeiter m/w
Réceptionspraktikant m/w
* * *
Servicemitarbeiter m/w
Servicepraktikant m/w
* * *
Chef de partie m/w
Commis de partie m/w
* * *

Spricht Sie diese interessante und anspruchsvolle Herausforderung an, dann zögern Sie nicht, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzusenden, oder noch einfacher, rufen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Sie!

GRAND HOTEL BELLEVUE
Yves P. Timonin, Gastgeber
Hauptstrasse, 3780 Gstaad
Telefon 033 748 31 71, Fax 033 744 21 36
http://www.bellevue-gstaad.ch
E-mail: ytimonin@swissonline.ch

125485/14958

★★★★
Schweizerhof
Grindelwald
Romantik Hotel und Restaurant

Für unser 4-Sterne-Romantik-Hotel mit 100 Betten und Spezialitäten-Restaurant, Hausbar, Halbpensions-Restaurant, Gaststübli und Gartenrestaurant suchen wir ab der Sommersaison 2000 (30. Mai) für unser Team noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in
Muttersprache Deutsch mit E/F in Wort und Schrift. Evtl. Italienisch- oder Spanischkenntnisse

---

Pâtissier

Chef de service
für unsere Alpterrassen
(Halbpensions-Restaurant)

Erfahrene **Servicefachfrau**
für unser A-la-carte-Restaurant
(gute Engl.- und Franz.-Kenntnisse)

Hausdamen-Assistentin
Hotelfachfrauen
für Service und Housekeeping

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Romantik Hotel Schweizerhof
Anneliese und Otto Hauser
CH-3818 Grindelwald
Telefon 0041-33-853 22 02
Fax 0041-33-853 20 04
e-mail: schweizerhof@grindelwald.ch
www.grindelwald.ch/schweizerhof

125114/14680

"FOR ARTISTS ONLY"

Hier ist sie...

...die berufliche Herausforderung für Sie in einem einzigartigen Unternehmen. Wir bauen zurzeit grosszügig aus:

– 30 neue Zimmer
– Wellnessanlage mit zwei Pools
– Fitnessraum
– Art-Galerie
– Balinesisches Restaurant

Wir freuen uns auf die Eröffnung im Winter 2000/2001 und suchen deshalb auf Sommer mitunternehmerische Abteilungsleiter für folgende Positionen:

◆◆◆
Chef de réception
◆
Restaurantleiter für das italienische Restaurant
◆◆◆
Mitarbeiter
Für Genuss: Chef saucier
◆
Für Verkauf und Kommunikation: Kellner
◆
Servicefachangestellte
◆
Réceptionisten
◆◆◆

Wir erwarten Bewerbungen von erfahrenen Berufsleuten mit überdurchschnittlichem Engagement und Freude an Ihrem «Schaffen» in unserem tollen Kernteam.

Partizipative «Gage» und attraktive Rahmenbedingungen für ein gutes Gedeihen sind für uns selbstverständlich.

Beat Anthamatten
FERIENART WALLISERHOF
3906 Saas Fee
Telefon 027 958 19 00
Fax 027 958 19 05
E-mail: info@ferienart.ch

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

125607/105414

HOTEL
BELLEVUE
AU LAC

Unser ***Hotel mit grossem Restaurationsanteil liegt direkt am Thunersee, mit all seinen Sehenswürdigkeiten und schönen Plätzchen.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Sous-Chef/Saucier

Wir stellen uns eine jüngere, engagierte und innovative Fachkraft vor, die mit Liebe zum Beruf kocht. Sie werden in einer 7-köpfigen Brigade arbeiten.

Wir bieten Ihnen das ideale Umfeld zur Entfaltung Ihrer Kreativität, entlöhnen Sie zeitgemäss und ermöglichen Ihnen Weiterbildung.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:

Herr Felix Milt, Gastgeber im
HOTEL-RESTAURANT BELLEVUE-AU-LAC
3652 Hilterfingen am Thunersee
Telefon 033 243 53 23
www.bellevue-au-lac.ch Bellevue@spectraweb.ch

RESTAURANT L'Ambiance
MINOTEL Bellevue au Lac

125394/15695

★★★
HOTEL **SCHWEIZERHOF** WEGGIS
CH - 6353 WEGGIS

Für unser gediegenes Ferienhotel im Innerschweizer Landhausstil, inmitten im Herzen des Kurortes Weggis am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir zur Unterstützung unseres Teams für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Sous-chef
der uns hilft, mit Flair für eine moderne und gesunde Küche unsere Gäste zu verwöhnen.

Allrounderin für die Réception (Praktikantin) und Servicemithilfe
Wir suchen zur Betreuung der Réception sowie auch zur Mithilfe im Service während der hektischeren Momente eines Gastroalltages **eine Allrounderin.** Wenn SIE auch nicht der Typ sind, der in eine Alltagsroutine fallen möchte, würden wir uns freuen, SIE kennenzulernen. Schweizerin oder Ausländerin mit deutscher Muttersprache (B- oder C-Bewilligung)

Mithilfe für Saalservice und Etage
A-Bewilligung, Spanierin oder Portugiesin, etwas Deutsch sprechend

Eintritt per Mitte/Ende April oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto, oder rufen Sie uns doch einfach an.

Familie Mario F. Rapelli, **Hotel Schweizerhof**
Gotthardstrasse 3, 6353 Weggis
Telefon 041 390 11 14

125599/37443

hoteljob

Suchen Hauptdarsteller für die Szene

Tanz der Töpfe

Commis de cuisine
Chefs de partie
Sous-chefs
Chefs de cuisine

Bewerben Sie sich schriftlich fürs Casting.
Es sind genügend Rollen zu besetzen.
Die Rollenverteilung erfolgt durch uns.
Drehbeginn sofort oder in der Somersaison.

Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung und Stellenvermittlung
Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern
Telefon: 0041 31 370 43 33, Telefax: 0041 31 370 43 34
http://www.hoteljob.ch, E-Mail: info@hoteljob.ch

altstadt
hotel

Hotel Altstadt
Kirchgasse 4
CH-8001 Zürich

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n sprachgewandte/n

Réception/Bar-Mitarbeiter/in (80–100 %)

in unsere «altstadt-bar». Ihr Aufgabengebiet umfasst den Service in der Caffè-Bar und das Check-in und -out der Hotelgäste. Gute mündliche Englischkenntnisse sind Voraussetzung. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Frau Reichenbach über **Telefon 01 250 53 53.**

125592/39829

BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Sie sind eine jüngere, selbständige und belastbare Persönlichkeit? Bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch mit? Suchen Sie eine neue berufliche Herausforderung, bei der Sie Ihre fachlichen Kenntnisse in einem renommierten, lebhaften Betrieb anwenden und erweitern können?

Wir suchen für unser Team in der

Satellitenküche

Koch/Köchin

der/die mit Elan und Verantwortungsbewusstsein mithilft, unsere Gäste in den beiden Restaurants «Au Premier» und «Bahnhof Buffet» zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen neben geregelten Arbeitszeiten die der Stelle entsprechenden Bedingungen und sorgen dafür, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.
Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft möglich.

Allfällige Fragen und Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

BRL Bahnhof Restauration Luzern AG
Frau R. Schmidli, Postfach, 6002 Luzern
Telefon 041 210 57 77

P 125410/289361

Gasthaus zum Adler
8640 Hurden/SZ
bei Rapperswil am Zürichsee

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir zu baldigem Eintritt (Jahres- oder Saisonstelle) jüngeren

Commis de cuisine
(Tournant/Entremetier)

Auf Wunsch kann ein schönes Zimmer im Hause abgegeben werden.
Nähere Auskunft erteilt gerne telefonisch Herr H. Wolf.

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN (Rapperswil)
Telefon 055 410 45 45
Fax 055 410 11 20

125217/136328

Gesucht ab Ende April und Mai 2000

Koch/Alleinkoch
sowie ab Ende Mai

Réceptionspraktikantin
Mithilfe am Buffet, Service, Etage.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Kramer, Dir., **Hotel Dischma**
Promenade 128, 7260 Davos Dorf
Tel. 081 410 12 50, Fax 081 416 32 88
E-mail: hoteldischma@bluewin.ch

125417/8940

Berggasthaus Männlichen
2 227 m ü. M., 3818 Grindelwald

sucht für kommende Sommersaison

tüchtige Serviertochter
jungen Koch oder Köchin

Eintritt 8. Juni oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Bewerbungen an Familie Kaufmann
Telefon 033 853 10 68

125580/14575

DAVOS

WALDHOTEL

BELLEVUE

Suchen Sie für die kommende Sommersaison noch einen anspruchsvollen Job, der Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikationen, Berufs- und Sprachkenntnissen auch Freude macht?

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Panoramalage von Davos und mitten in einzigartiger Landschaft des Landwassertals, wo Sie zur Ergänzung unseres kreativen Teams Ihren verantwortungsbewussten Beruf ab 1. Juni bis 30. September 2000 als:

Réception/Sekretariat: **Sekretärin D/F/E** (Fidelio/Word und Excel-97 mit Erfahrung, für Jahresstelle)

Restaurationen und Speisesaal: **Servicefachmitarbeiter/in**
Demi-chef de rang
Commis de rang

Küche: **Demi-chef de partie/Tournant**
Commis de cuisine
Küchenangestellter

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem persönlich geführten und neu renovierten **Zwei-Saison-4-Stern-Betrieb** legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

Waldhotel Bellevue, 7270 Davos Platz
Joe F. Theiler-Zehnder, Dir.
Tel. 081 415 37 47, Fax 415 37 99

125604/59199

Kantonsspital Luzern

Das Kantonsspital Luzern vermietet rund 470 Personalzimmer, einige Wohnungen und verwaltet die Zentralgarderoben. Für die Führung dieses Bereiches suchen wir nach Vereinbarung eine dynamische Persönlichkeit in der Funktion als

Leiter/in Logierwesen

Es handelt sich um eine vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe in einem angenehmen Umfeld.

Wir erwarten von Ihnen:
- abgeschlossene Berufsausbildung (z. B. Hotelfachassistent/in oder ähnliches)
- kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschule
- mehrjährige Berufserfahrung
- Führungserfahrung und betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- EDV- und Sprachkenntnisse (E, F, I)
- Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen
- sicheres Auftreten, verantwortungsbewusst und Teamfähigkeit

Wir bieten:
- gründliche Einarbeitung
- geregelte Arbeitszeit
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Weiterbildungsangebot
- gute Sozialleistungen

Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Petermann, Leiter Hotellerie, gerne zur Verfügung, **Telefon 041 205 44 93.**

Möchten Sie diese spannende Herausforderung annehmen? Zusammen mit einem Team von 14 Mitarbeitern/-innen sorgen Sie dann für einen reibungslosen Ablauf im Logierwesen.,

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung unter der **Kennziffer Nr. NLZ 28** an die Personalabteilung.

125422/296457

weitere Stellen: www.ksl.ch

Kantonsspital Luzern
Personalabteilung
CH - 6000 Luzern 16

Wir sind ein führendes, traditionsreiches Weinhandelshaus mit 30 Mitarbeitern und spezialisiert auf Import und Vertrieb von Spitzenweinen aus aller Welt. Unsere besondere Visitenkarte im St.Galler Stadtzentrum ist das 250m² grosse Ladengeschäft, das zu den schönsten in der Schweiz zählt. In unser junges und motiviertes Ladenteam (3 P.) suchen wir zur Verstärkung einen belastbaren, zuverlässigen

WEINVERKÄUFER UND -BERATER

Unsere Vorstellungen: Sie sind 25 bis 35 Jahre alt, an Wein interessiert und haben Kenntnisse in der Welt des Weins, eventuell durch entsprechende berufliche Erfahrungen in Gastronomie oder Handel. Wir erwarten Einsatz in fachlicher Weiterbildung, um eine anspruchsvolle Kundschaft kompetent beraten zu können und Freude am Wein zu vermitteln. Kenntnisse in F und E sind wünschenswert, kaufmännische oder Detailhandelsausbildung von Vorteil. Keine Teilzeitarbeit, Sonntag/Montag frei, kein Rauchen während der Arbeitszeit.

Interessiert? Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto studieren wir gerne (bitte keine Anrufe).

Martel AG St.Gallen, Poststrasse 11, 9001 St.Gallen

Martel AG St.Gallen
Die Martel-Linie: brillante Weine, elegante Gläser

P 125506/240800

Grindelwald

HOTEL KREUZ & POST ★★★★

Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräumen, Bar-Dancing, Boutique

Wir suchen für die kommende Sommersaison 2000 (ab 20. Mai) oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter

- **Réceptionssekretärin**
  Sie betreuen unsere internationale Kundschaft, sind belastbar und haben Erfahrung am Empfang
- **Koch/Köchin**
  als **Entremetier,** an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewohnt
- **Jungkoch/Commis de cuisine**
  Freude am Beruf, fundierte Grundausbildung
- **Serviceangestellte/Saaltochter**
  mit guten Fachkenntnissen
- **Snack-Bar-Verkäuferin**
  Sprachen D und E
- **Buffetmitarbeiter (w/m)**
  mit Erfahrung, deutschsprachig
- **Kindermädchen**
  deutschsprachig, mit Mithilfe im Hotel

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, **Hotel Kreuz & Post,**
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92
E-mail: kreuz-post@bluewin.ch

125012/14770

Wir sind ein international tätiges Unternehmen mit dem Kerngeschäft der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 130 Restaurants der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Im Zuge unserer starken Expansion

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

engagierten und initiativen
Regionalleiter
für die Region Zürich und Ostschweiz

Ihr Job
In Zusammenarbeit mit Ihren BetriebsleiterInnen sind Sie für die optimale Betriebsführung sowie das Erreichen der Unternehmensziele verantwortlich. Für unseren Vertragspartner sind Sie eine kompetente Ansprechperson und bieten ihnen individuelle, praxisnahe Lösungen an.

Ihr Profil
Sie haben eine Hotelfachschule besucht und bringen Erfahrung in der Systemgastronomie mit, sind zwischen 28 und 40 Jahre jung, besitzen ausgezeichnete Organisations- und Führungseigenschaften. Sie denken wirtschaftlich, handeln unternehmerisch und haben bereits mit Erfolg MitarbeiterInnen geführt. Im übrigen verfügen Sie über gute Fremdsprachenkenntnisse (F, E).

Wir
bieten Ihnen weitgehende Selbständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma, 5 Wochen Ferien, eine leistungsorientierte Entlöhnung sowie einen Firmenwagen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto. (Diskretion zugesichert)

Compass Group (Suisse) SA
Frau N. Huber
Regionaldirektion Zürich
Badenerstrasse 18
8004 Zürich

Eurest
A member of Compass Group PLC

125626/4909392

ibk + partner

Einmalige Aussichten

Wir suchen für das **Hotel Bellevue** in Magglingen mit Eintritt auf den 1. Juli oder nach Übereinkunft das

Direktions(ehe)paar!

Das Hotel Magglingen bietet ein **vielfältiges Angebot** mit **92 Hotelzimmern,** Seminar- und Schulungsräumen, einem Tagesrestaurant mit grosser Terrasse, einem A-la-carte-Restaurant, einer Bar und grossen Banketträumen mit insgesamt **400 Sitzplätzen.**

Eine **umfassende Renovation** wird diesen Sommer vorgenommen.

Wenn die **Aussicht** einen bekannten Hotelbetrieb mit Initiative und **Engagement zum Erfolg** zu führen Ihrem lang gehegten Wunsch entspricht und wenn Sie über eine fundierte **Management**ausbildung mit **Führung**serfahrung verfügen, bietet Ihnen diese Direktion eine **abwechslungsreiche, lebhafte Tätigkeit.**

Gerne erwartet Urs Bachmann Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

ibk + partner, Bernstrasse 16, 3110 Münsingen
Tel. 031 721 66 55 Fax 031 721 66 56

125462/398193

delikatESSEN & TRINKEN

BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir sind ***das trendige und zukunftsorientierte Dienstleistungsunternehmen*** am Hauptbahnhof Zürich. 400 Mitarbeiter/innen aus 37 Nationen arbeiten in unseren 18 verschiedenen Restaurants und Aussenverkaufsstellen und tragen einen grossen Teil zu unserem Unternehmenserfolg bei.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2000 eine/n

Personalassistent/in

Ihre Hauptaufgaben umfassen:
- ✓ gesamte Personaladministration (ohne Lohnbuchhaltung)
- ✓ Mithilfe bei der Mitarbeiterrekrutierung
- ✓ Bedienung des Schalters
- ✓ administrative Betreuung der Liegenschaften

Was Sie mitbringen sollten:
- ✓ Hotelfachschule- oder KV-Abschluss Hotel/Gastro
- ✓ vorzugsweise erste Erfahrungen im Personalwesen
- ✓ gute EDV-Kenntnisse (Windows, Excel)
- ✓ Bereitschaft zur Weiterbildung

Die Freude am Umgang mit vielen Menschen sowie absolute Zuverlässigkeit sollten Sie für diese äusserst interessante und abwechslungsreiche Funktion unbedingt mitbringen.

Das Personalbüroteam freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhof Buffet,
Zürich HB, Frau S. Schnyder, Postfach, 8023 Zürich
www.bahnhofbuffet.ch
personal@bahnhofbuffet.ch

124776/39870

Waldheim Risch-Zug

Hotel • Restaurant • Seminar • Ferien • Golf • Freizeit

Zeit für eine neue Herausforderung?

Suchen Sie die Sommersaison oder Jahresstelle? Die nachfolgenden Plätze im Waldheim-Team sind neu zu besetzen:

Servicefachangestellte/r (CH)

sowie

Tournant

für eine marktorientierte Küche

Ihr Wunsch ist es, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten? Interessiert?
Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, um weitere Details zu besprechen, und schauen Sie rein unter www.waldheim.ch/mitarbeit.cgi

Tel. 041 799 70 70, Frau oder Herrn Schriber verlangen.

125514/28932

BUFFET/OFFICE/ETAGE

Wir suchen

Mitarbeiter/innen

ab Mai 2000
in Saison- und Jahresstelle.

Kontaktieren Sie bitte:

Hotel Albula und Julier, 7450 Tiefencastel
Familie Schnöller, **Telefon 081 659 04 00.**

125396/34797

HOTEL ★★★ ALBULA
7450 TIEFENCASTEL
Familie Schnöller
Telefon 081 681 11 21
Telefax 081 681 22 02

GRAUBÜNDEN Das Ferienland der Schweiz

Restaurant Frohsinn
Küssnacht am Rigi

Für unseren lebhaften A-la-carte-Betrieb suchen wir noch

Chef de partie
Koch m/w
Buffettochter

Ein aufgestelltes Team erwartet Ihr Telefon.
Telefon 041 850 14 14
Familie Krummenacher und Personal

124729/238830

THURGAUER KLINIK ST. KATHARINENTAL

Die Klinik St. Katharinental, Diessenhofen, liegt in einer der schönsten Flusslandschaften Europas, direkt am Rhein, in einem ehemaligen Kloster. Rehabilitationsklinik und Pflegeheim verfügen zusammen über 110 Betten. Gesamthaft arbeiten 130 Personen für unser Haus.

Im Rahmen einer Neuorientierung suchen wir für unser neues Verpflegungskonzept

einen ***motivierten Küchenchef*** m/w

mit guten Kenntnissen der Diätküche. Zu Ihren Stärken gehören das Zubereiten einer modernen, leichten Küche, evtl. Erfahrung mit «der kalten Linie» (Cook/Chill), Mitarbeiterführung, Organisation, Einsatzplanung. Selbständigkeit.

Unser Angebot ist nicht alltäglich: Ihr Arbeitsplatz ist eine komplett neue, mit modernsten Hilfsmitteln eingerichtete Palux-Küche, in der wir mit dem Cook/Chill-Verfahren unsere Patienten und Gäste ab November verwöhnen werden.

Eintritt: August oder nach Vereinbarung.

Möchten Sie mehr über unsere Philosophie erfahren, freuen wir uns auf die Zusendung Ihrer kompletten Unterlagen an die Klinik St. Katharinental, Herrn Walter Lüber, 8253 Diessenhofen, **Tel. 052 646 23 33.** Herzlichen Dank.

P 125529/392667

SPORTHOTEL Stoos

Wir sind ein modernes 4-★-Hotel
im Herzen der Zentralschweiz mit 70 Zimmern,
Seminar- und Banketträumlichkeiten,
Wellnessbereich, auf 1 300 m über dem
Vierwaldstättersee mit einzigartigem Alpenpanorama
im autofreien Stoos/SZ.

Für die Sommersaison 2000 suchen wir noch
folgende Mitarbeiter, Eintritt 1. Mai oder nach
Vereinbarung:

Generalgouvernante

Zimmermädchen

Portier

Réceptionist/in

Wir bieten Ihnen:
einen nebelfreien Arbeitsplatz
abwechslungsreiche Arbeit
leistungsbezogene Entlöhnung
mit allen gesetzlichen Bedingungen des L-GAV.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Sporthotel Stoos, Marcel Käppeli, 6433 Stoos
Telefon 041 817 45 15

125629/34207

YOUTH HOSTELLING INTERNATIONAL

Die Jugendherbergen. Die exclusivste Hotelkette der Welt.

Für die **Jugendherberge Klosters** im Prättigau, suchen wir auf die Saisoneröffnung am 1. Juli 2000 eine/n

Betriebsleiter/in und Betriebsleiter/in Stv.

Paar oder zwei Einzelpersonen (total 160%)

Als vielseitige Allrounder/in und Gastgeber/in engagieren Sie sich in allen Bereichen der Betriebsführung: Verpflegung, Hauswirtschaft und Administration. Diese sehr selbstständige 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 (Zweisaison-Betrieb).

Wir bieten Ihnen:
- eine Jugendherberge (84 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 Wohnung im Betrieb

Der Stellenantritt erfolgt auf spätestens Ende Juni 2000 oder nach Vereinbarung.

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

Schweizer Jugendherbergen, Lorenz Trutmann, Schaffhauserstrasse 14, 8042 Zürich, Telefon 01-360 14 33. 125465/47236

Gsell&Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Wir sind eine kleine, aber aussergewöhnliche «Gsellschaft» und betreiben Hotels in Management, als Mieter, Betreuer oder als Besitzer. Für einen unserer Managementbetriebe suchen wir

eine(n) Geschäftsführer(in)

Gefragt ist eine kompetente, junge Führungskraft mit solider Ausbildung und einiger Praxis in Kaderpositionen. Wir stellen uns einen kreativen, unkomplizierten, kommunikationsstarken Gastroprofi vor, welche mit viel Herz, Freude und ohne Berührungsängste die Aufgabe anpackt. Im persönlichen Bereich erwarten wir Integrität, Spontanität und Offenheit, ganzheitliches Denken und Handeln, Naturverständnis und die Bereitschaft zu einem Engagement in einem einmaligen Berghotel. Das Haus verfügt über 28 Zimmer und 54 Betten im Drei-Sterne-Bereich sowie über eine extensives F&B-Angebot.

Eintritt: baldmöglichst

Falls Sie interessiert sind, am weiteren Aufbau dieses Betriebes tatkräftig, unternehmerisch und mit guten Ideen mitzuwirken, dann erbitten wir Ihre ausführliche Bewerbung. Herr Urs Gügler steht Ihnen vorweg für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Gsell & Partner GmbH
Urs Gsell · Zentralstrasse 10 · CH-6003 Luzern · Tel. 041 220 2000
Fax 041 220 2001 · info@gsellundpartner.ch · www.gsellundpartner.ch

---

Casa da Vinci

Restaurant - Bistro - Bar

Casa da Vinci, das Restaurant mit traditioneller italienischer Küche, in der City der Stadt Dietikon gelegen, sucht sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung eines jungen Teams:

Chef de partie
Chef de rang
Chef de service

Fachkundiges Personal mit Bew. C, welches gerne in unserem schönen Restaurant arbeiten möchte, meldet sich beim Geschäftsführer Antonio Bordone oder sendet die Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

Restaurant Casa da Vinci
Bahnhofstrasse 2, 8953 Dietikon
Tel. 01 / 740 36 00 Fax. 01 / 740 36 15

125532/130184

Grandhotel Giessbach

★★★★-Grandhotel oberhalb des Brienzersees

70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants, Hotelbar und Seeterrassen – Banketträume bis 350 Personen – Seminar- und Tagungsräume

Wir suchen in unser junges Team Berufsleute für die Sommersaison 2000 (Mitte April bis Ende Oktober)

F&B-Bankettassistentin

Réception

Réceptionistin

(Fidelio- Reservationsprogramm)

Service

Chef de rang

(A-la-carte- und Halbpensionsbereich)

Etage

Hotelfachassistentin

Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen.

Grandhotel Giessbach
Karin Schnurrenberger, 3855 Brienz
Telefon 033 952 25 25, Fax 033 952 25 30
www.giessbach.ch e-mail: grandhotel@giessbach.ch

125642/5738

Grosse Momente –

neue Horizonte entdecken

Willkommen im Team des ersten
Health, Spa & Golf Resorts der Schweizer Luxushotellerie

THERMALBÄDER
UND GRANDHOTELS
BADRAGAZ

In den **GRANDHOTELS BADRAGAZ** sind folgende Jahresstellen zu besetzen:

GRANDHOTEL HOFRAGAZ
COMMIS DE PÂTISSIER

GRANDHOTEL QUELLENHOF
DEMI-CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und bereits Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb gesammelt. Sie legen Wert auf konstante Qualität und haben Sinn für das Feine und Ästhetische.

In unseren **GRANDHOTELS** haben Sie die Möglichkeit Ihre Fähigkeiten nach allen Regeln der Kochkunst einzubringen. Ein gutes Betriebsklima sowie zukunftsorientierte Arbeitsbedingungen liegen uns am Herzen.

Sandra Dornbierer, Personalassistentin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet gerne erste Fragen: (Direktwahl 081 303 27 22).

GRANDHOTEL QUELLENHOF*****, GRANDHOTEL HOFRAGAZ****
CH-7310 Bad Ragaz, Telefon 081 303 30 30, Telefax 081 303 27 21
E-Mail: sandra.dornbierer@resortragaz.ch www.resortragaz.ch

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab Anfang Mai 2000 in Jahresstelle eine selbständige

Réceptionistin

Sie bringen bereits Erfahrung als Hotelréceptionistin mit und sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Suchen Sie eine *schwungvolle, kreative und herzliche* Herausforderung, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

★★★★
HB
im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99

ALPINE CLASSICS
HOTELS OF SWITZERLAND

P 1228134693

GASTHAUS RATHAUSKELLER
Stefan Meier & Hubert Erni

Wir suchen

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance,
optimale Arbeitsbedingungen,
Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns
Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.
Hubert Erni & Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
Ober-Altstadt 1 Postfach CH-6301 Zug
Telefax 041 710 49 77 Telefon 041 711 00 58

107979/112038

Zermatt

Grandhotel Schönegg

☆☆☆☆

Wir sind ein renommiertes Haus mit einzigartigem Ambiente in schönster Lage von Zermatt. In diesen Tagen stellen wir unser Team für die fachkundige Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste während der Sommersaison 2000 zusammen.
Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

Service

– Chef de rang
- fundierte Ausbildung
- Führungserfahrung in der Luxus-Hotellerie
- Verkaufsflair
- sicheres und gepflegtes Auftreten
- gute Sprachkenntnisse (D/F/E)

– Commis de rang D, F, E

Küche

– Chef de partie
– Commis de cuisine

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an für ein persönliches Gespräch.

Familie Metry
Grandhotel Schönegg
CH-3920 Zermatt
Telefon 0041 27 967 44 88
Fax 0041 27 967 58 08

RELAIS & CHATEAUX

125232/39390

Grindelwald

Hotel Restaurant
KIRCHBÜHL
La Marmite

In unseren Familienbetrieb mit dem bekannten Restaurant «La Marmite» an schönster Lage in Grindelwald suchen wir auf Anfang Juni oder nach Übereinkunft motivierte und freundliche Mitarbeiter:

Réceptionistin D, E, F
Servicefachangestellte/r
Chef de service
Chef de partie
Tournant
Commis de cuisine
Bardame (mit Stübli)
Küchen- und Hausbursche
Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Kirchbühl
Familie Christian Brawand
3818 Grindelwald

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

Hotel Relais du Silence Silencehotel

124518/14540

au violon

hotel brasserie

Wir sind ein kleines, charmantes Hotel mit 20 einfach eingerichteten Zimmern, mitten im Zentrum von Basel gelegen.
Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per 1. April oder nach Vereinbarung eine junge

Hotelfachassistentin

Sie bringen eine abgeschlossene Berufslehre mit, arbeiten gerne selbständig und in einem kleinen, eingespielten Team, sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, verantwortungsbewusst sprachgewandt und packen auch gerne selber zu. Wir bieten Ihnen die gesamte Verantwortung über den hauswirtschaftlichen Bereich an, ein selbständiger Arbeitsplatz (ideal für erste Führungserfahrungen), ein angenehmes Arbeitsklima sowie Ihren bevorzugten Frühdienst.
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder setzen Sie sich mit Frau E. Trescher oder Herrn P. Martin in Verbindung.

hotel brasserie au violon, Im Lohnhof 4, 4051 Basel
061 269 8711 www.au-violon.com

ALTE POST BONADUZ

Gesucht per 1. April 2000 oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte/n

in motiviertes und eingespieltes Team.
Haben Sie Freude am Beruf und einer anspruchsvollen Tätigkeit?
CH-Gilde-Betrieb. Di. + Mi. frei.
Zeitgemässe Entlöhnung.
Zimmer im Hause.

Angebote an:
Erna + Bruno Theus
Hotel alte Post
7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18, Fax 081 641 29 32

124651/15339

DA VERAGUTH CARNETG

(17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin-Stern)

Wir suchen für die Sommer- und Wintersaison 2000/2001 folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie/Garde-manger
Commis de cuisine
Hilfsangestellte (Ehepaar)

Restaurant:

Servicefachangestellte/r
(mit deutscher Muttersprache)

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf haben und gerne etwas dazulernen möchten, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung **(081 921 64 64).**

Sagogn liegt in der Alpenarena von Laax/Flims.

Hans und Hilda Veraguth
7152 Sagogn

125231/253774

ASTORIA

☆☆☆

Hotel • Restaurant

Wir sind ein renoviertes 3*-Geschäftshotel in der Stadt Bern mit 63 Zimmern, A-la-carte-Restaurant mit 80 Plätzen *(Samstag mittag, Sonntag und Feiertage geschlossen)*, Bankett- und Seminarräumlichkeiten für max. 100 Personen

***

Wir brauchen Verstärkung für unser junges, aufgestelltes Team!!!

Chef de partie
mit Erfahrung
(per sofort oder nach Vereinbarung)

Nachtportier (100%)
D (evtl. E/F), EDV-Kenntnisse
(nach Vereinbarung)

Sie bringen mit:
Erfahrung, Belastbarkeit,
Spass am Beruf.

Sind Sie interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Restaurant ASTORIA
Herr Antonios Televantos, Direktor
Zieglerstrasse 66, 3000 Bern 14
Telefon 031 378 66 66

125606/4669

HOTEL WEISSES KREUZ***
Am Höheweg
3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison junge, flexible

Allrounderin

mit Schwerpunkt Service und Réception.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Rudolf Bieri, Telefon 033 822 59 51

125635/16640

Gesucht

für die Sommersaison Mai bis zirka Mitte Oktober

Küchenmädchen
Küchenbursche

Offerten bitte an: Fam. P. Michel, **Hotel Seeburg,** 3852 Ringgenberg, (direkt am Brienzersee), **Tel. 033 822 29 61**

122667/28924

Zur Vervollständigung unseres dynamischen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Chef de partie (saucier)
Jahresstelle

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und mit Ihnen die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen zu besprechen.

****

WILDEN MANN LUZERN
ROMANTIK HOTEL UND RESTAURANTS

Andreas Stübi, Küchenchef
Arno Affolter, Direktor
Bahnhofstrasse 30
CH-6000 Luzern 7
Tel 041/210 16 66
www.wilden-mann.ch

125460/23450

Strandhotel

3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter, um unser Team zu vervollständigen:

Küche

Koch m/w
eine/n
Hilfskoch m/w
Kochlehrling m/w
und
einen
Officeburschen
Eintritt ab Mai oder nach Übereinkunft

Service
eine/n
Servicefachangestellte/n
mit A-la-carte-Erfahrung
Eintritt ab Mai oder nach Übereinkunft

Réception

Réceptionistin
mit Fronterfahrung
Computer- und Sprachkenntnisse D/E/F
Eintritt 15. April oder nach Übereinkunft

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.
Für Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Familie Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
Telefon 033 845 13 13

125630/57657

Mit Kunden über Wein diskutieren

werden Sie als

Verkaufsberater/in

in unserem Wy-Huus in Jona.
Wir bieten eine interessante Aufgabe für Verkäufer/in mit Flair und Liebe zu Wein und Spirituosen…

Sind Sie interessiert an diesem 100-%-Job? Dann schreiben Sie uns Ihre kurze Bewerbung, damit wir bald einmal mit Ihnen anstossen dürfen.

RUTISHAUSER+RAUCH Wy Huus WEIN VIND VIN

Lilo Rauch
Wy-Huus
Rutishauser + Rauch AG
Feldlistrasse 5, 8645 Jona

HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Bad Ragaz/Pfäfers

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

Unser erfolgreiches, dynamisches Team sucht **per sofort oder nach Vereinbarung,** zur Verstärkung, folgende aktive Mitarbeiter:

Kellner
Servicefachangestellte
Commis de cuisine
Jungköche

Besuchen Sie uns oder verlangen Sie Unterlagen. Rufen Sie uns an, **Tel. 081 302 40 47,** oder **faxen Sie die Bewerbung, 081 302 27 20.**

Schreiben Sie ganz einfach an:
HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach 164
7310 BAD RAGAZ

122623/2810

**** HOTEL HESS ENGELBERG

CH-6390 Engelberg
Telefon 041 637 13 66
Telefax 041 637 35 38
Ihre Gastgeber:
Trudy und Geny Hess

„Wir greifen nicht nach Sternen, wir haben Herz!"

Unsere Gäste bezeichnen uns als sympathisches Familien-Hotel mit einer verwöhnenden Gastlichkeit. Um diesem Anspruch weiterhin gerecht zu werden, suchen wir für die Sommersaison 2000 ab Ende Mai oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter m/w
Portier/Hausbursche
Zimmermädchen

Gerne geben wir Ihnen über die Ideen unseres Hotel-Hess-Teams Auskunft.
Unterlagen: Lebenslauf, Zeugnisse, Foto bitte an obige Adresse.

125378/10308

HOTEL-RESTAURANT
SONNEGG
6045 MEGGEN/Luzern

In unseren gut frequentierten Hotel-Restaurantbetrieb mit Party- und Bankettservice suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen kreativen, motivierten und aufgestellten

Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w
zur Unterstützung des Teams

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Pius Schmidli gibt Ihnen gerne Auskunft:
Telefon 041 377 44 00
www.sonnegg-meggen.ch

125605/79472

Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie mit Betrieben in der ganzen Schweiz. Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Buchhaltungsmitarbeiter/in

Sie verfügen über Erfahrung in der Debitorenbuchhaltung und können auch im Hauptbuch mithelfen. Wir arbeiten mit Abacus. Sie möchten Ihre zuverlässige, exakte und speditive Arbeitsweise einbringen und Ihre vielseitigen PC-Kenntnisse nutzen.

Mit Vorteil verfügen Sie über Gastgewerbekenntnisse und/oder einen Hotelfachschulabschluss. Bei Fragen steht Ihnen Daniel Baumann unter **01 236 68 87** zur Verfügung. Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

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

Culinarium
Restaurants & Catering

P 125412/150550

— RESTAURANT BRAUEREI SCHÜTZENHAUS —
Burgdorf • Switzerland

Burgdorf, die Stadt im Emmental, zunehmend bedeutende Regionalstadt mit Hightech-Industrie, einem einmaligen Hinterland und einer malerischen, mittelalterlichen Altstadt, wird um ein trendiges, dynamisches Lokal erweitert. Das Restaurant Brauerei Schützenhaus, eine Gasthausbrauerei mit selbstgebrautem Bier, hat im Juni seine Pforten für alt und jung geöffnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen

(auch Teilzeit)

- Serviceerfahrung
- Freude an Teamarbeit
- Einsatzfreude, Flexibilität.

Wir bieten:

- lebhaften, vielseitigen Betrieb mit grosser Stammkundschaft
- junges, motiviertes Team
- selbständiges Arbeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

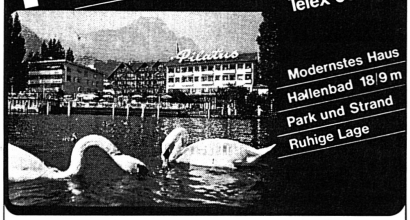
Roland Kaiser, Maître d'hôtel
Hotel Stadthaus AG, Kirchbühl 2, 3400 Burgdorf
Telefon 034 428 80 00

Restaurant Brauerei Schützenhaus • Wynigenstrasse 13 • CH-3401 Burgdorf
Telefon 034 428 82 00 • Fax 034 428 82 28

125489/59412

Seehotel Pilatus 6052 HERGISWIL

Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041 630 15 55
Telex 866 159



Unser **Seehotel Pilatus** ist das führende 4-★-Ferienhotel direkt am Vierwaldstättersee. Seine 100 Betten werden ergänzt durch ein hochstehendes gastronomisches Angebot. Unsere treuen und anspruchsvollen Gäste dürfen sich nicht nur auf ein wunderschönes Haus mit allen Annehmlichkeiten in einmalig schöner Umgebung freuen, sondern auch auf ein hochmotiviertes, fachlich kompetentes Gastgeber- und Mitarbeiter-Team. Wenn auch für Sie der Kontakt mit dem Gast und seine Zufriedenheit Ihr grösstes Anliegen sowie Ihre Freude ist, nehmen Sie doch Teil an der grossen Aufgabe, unser Haus über alle andern hinauswachsen zu lassen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison:

Réceptionistin/Hotelsekretärin
Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, Französisch mind. mündlich. Mit Berufserfahrung bevorzugt

Kellner
Sehr gute Deutschkenntnisse erforderlich, Englisch erwünscht

Hilfskoch
auch in Jahresstellung möglich!

Commis de cuisine

Gerne stellen wir Ihnen unseren Betrieb in weiteren Details vor. Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns. Anfragen richten Sie bitte an:

Fuchs Hans, Personalchef.

125623/15563

Kulinaria Zugersee
Beat Zürcher Restaurations AG

Wir suchen

Koch

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs suchen wir einen selbständigen Koch, der auf unserem Kursschiff die Tagesküche führt und auf unserem Partyschiff kleine, aber anspruchsvolle Bankette durchführen kann.

Wir bieten gutes Salär, junges, aufgestelltes Team, keinen alltäglichen Arbeitsplatz, moderne Küchen, eine der besten und innovativsten Schiffsrestaurationen der Schweiz und bei Gefallen des Jobs eine Ganzjahresstelle.

Spricht Sie dieser Job an, so würden wir Sie gerne kennenlernen und Ihnen noch mehr darüber erzählen, was uns an unserer Arbeit auf See so fasziniert und in Zukunft auch Sie.

Beat Zürcher Restaurations AG
Alpenstrasse 14
Pf 4851, 6304 Zug
z. H. Beat Zürcher, Telefon 079 322 90 23

125578/393663

SCHLOSSLI WÖRTH

8212 Neuhausen am Rheinfall

Schlössli Wörth, im unmittelbaren Einzugsgebiet Zürichs, des Bodensees und des Schwarzwaldes, liegt mitten im romantischen Rheinfallbecken und trotzt seit dem 12. Jahrhundert den gewaltigen Wassermassen des tosenden Rheinfalls.

Bereitet Ihnen Ihr Beruf so viel Freude wie uns das Verwöhnen unserer Gäste aus aller Welt? Dann heissen wir Sie herzlich willkommen zur Sommersaison 2000:

Spezialitätenküche
(Wir verwenden nur Frischprodukte):

– Chef de partie
– Chef saucier
– Tournant
– Garde-manger
– Jungkoch
(Eintritte nach Übereinkunft)

Gepflegter A-la-carte-Service
– Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter
(Eintritte nach Übereinkunft)

Eine fortschrittliche Personalpolitik, ausgezeichnete Lohnbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind die besten Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann fordern Sie unverbindlich Unterlagen über unseren Betrieb an. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr P. Omlin gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant
Schlössli Wörth
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon 052 672 24 21

125255/26697

Für unser neu umgebautes Business- und Konferenzhotel in Flughafennähe, mit 28 modern eingerichteten Zimmern und kleinem Kultur- und Konferenzzentrum, suchen wir nach Vereinbarung eine freundliche und unkomplizierte

Réceptionistin
auch Anfängerin

und einen

Jungkoch

Wir bieten: Interessanten, sehr selbständigen und kreativen Arbeitsbereich in bester Atmosphäre, attraktives Salär.
Gerne erwartet Frau M. Lareo Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel-Restaurant
Landhus
Katzenbachstrasse 10
8052 Zürich
Telefon 0041 1 308 34 00

125584/40630

Wir suchen auf Anfang Mai 2000 für unser neu eröffnetes **Restaurant Rosengarten LA FLEUR** in Affoltern a. A.

1 Saucier
1 Koch oder Köchin
1 Serviceangestellte/n 100%
1 Serviceangestellte/n 80%
1 Serviceangestellte/n
Teilzeit nach Absprache

Auf Ihren Anruf zwischen 12.00–14.00 über Nummer **079 216 06 22** oder **01 737 01 81** oder Ihre Bewerbung an Haldenacherstrasse 3, 8903 Birmensdorf, freut sich Driss Khader.

125615/209767

Wir suchen für **Sommersaison** (Mai bis Oktober 2000)

Koch (m/w)
Hilfskoch (m/w)
Serviceangestellte (D/E)
Zimmermädchen

(Ausländer/in nur mit Bew. B/C)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

HOTEL ILGE, 6442 Gersau
(am Vierwaldstättersee)
Telefon 041 828 11 55
Fax 041 828 19 60

125622/13374

Lenzerheide Valbella Churwalden Parpan Lantsch
SPORTS UNLIMITED

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 2000 (zirka Anfang Juni '00 bis zirka Mitte Okt. '00) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

Réception:
Réceptionssekretärin
interessanter Aufgabenbereich, mit KV-Abschluss auch von anderer Branche
Eintritt zirka Mitte Mai '00

Service:
Servicefachangestellte/ Kellner
à-la-carte-kundig

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine
vielseitige Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Bar:
Barmaid
Tanz-Bar mit Live-Musik
selbständige Arbeit

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn E. Frauchiger, persönlich

124409/35521

Hotel **VALBELLA INN**
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081/384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie E. und R. Frauchiger

HOTEL RESTAURANT
SEEGARTEN MARINA SPIEZ

Für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Spiezerbucht am **THUNERSEE** suchen wir **ab sofort** folgende/n Mitarbeiter/in:

Réceptionist/in

D/F/E mit Erfahrung

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Seegarten-Marina, 3700 Spiez
L. u. R. Moro-Rentsch, Direktion
Tel. 033 655 67 67/Fax 033 655 67 65
reception@seegarten-marina.ch

125637/32085

Hotel Seraina
Fam. Kobler-Giovanoli
7514 Segl/Sils-Maria

Für unser gemütliches Familienhotel im Herzen des schönen Engadiner Dorfes Sils Maria suchen wir ab kommendem Sommer (Eintritt zirka 1. Juni 2000) noch folgende motivierte und flexible Mitarbeiterin:

– Réceptionssekretärin
(auch Anfängerin)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Hotel Seraina
Familie A. und L. Kobler
7514 Sils Maria/Engadin
Telefon 081 826 52 92
Fax 081 826 50 13

125626/31313

Gasthof Rössli, 8460 Marthalen

Zur selbständigen Führung unseres Küchenbereichs suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch oder Jungkoch w/m

Sind Sie innovativ und flexibel? Bei Bedarf: 1-Zimmer-Wohnung im Haus vorhanden. Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Anna und Peter Spalinger-Tresch
Telefon 052 319 13 37

125627/154288

Restaurant Adler
Findeln / Zermatt

WANTED!!!

KOCH *für Sommer 2000 /Winter 2000/2001*

Hast Du nicht das Gefühl, dass
Du schon lange genug in einem
Bunker gearbeitet hast?

Dann koche in Zukunft bei uns mit

Blick aufs

Du bringst: – kreatives und selbständiges Arbeiten zum Verwöhnen unserer internationalen Kundschaft
– Flair zur Teamarbeit

Wir bieten: – geregelte Arbeitszeiten
– Arbeiten in einer modernsten Küche
– Arbeiten in jungem Team
– angepasste Löhne usw.

Infos bei Theres oder Urs unter den Nummern
027 967 10 58 oder 079 467 53 73

125586/384311

Hotel Jungfraublick
Ihre Ferien in guten Händen
Wengen

Wir suchen

Gouvernante

für den hauswirtschaftlichen Bereich
ab 15. Mai 2000

sowie

Réceptionsangestellte/n
Servicefachangestellte/n
Hotelfachassistentin
Praktikant/in
für Réception und Service

Eintritt gegen Ende Mai/Anfang Juni.
Unser Betrieb umfasst ein Dreisternhotel mit 42 Zimmern, eine Chaletdépendance mit 18 Zimmern und ein Jugendhaus für Selbstverpfleger mit 50 Betten.
Wir gehören zum Cevi Schweiz und sind, nebst einem breiten eigenen Wochenangebot, international ausrichtet.

Für Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.
Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Rolf Frick, **Hotel Jungfraublick,** 3823 Wengen
Telefon 033 855 27 55, Fax 033 855 27 26
www.wengen.com/hotel/jungfraublick

125567/37729

Hotel-Restaurant
Fronalp, CH-6433 Stoos
Seminar- und Sportzentrum

Wer hätte Lust, über dem Nebelmeer zu arbeiten? In einem aufgestellten Team suchen wir eine topmotivierte

Hotelfachassistentin

oder ein

Zimmermädchen

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

125373/365030

Unsere Réceptionistin zieht's in die Grossstadt – deshalb suchen wir eine liebenswürdige Nachfolgerin als:

Réceptionistin/Administration des Sekretariats

für unser lebhaftes Ausbildungszentrum mit einem Gästehaus mit 40 Zimmern.

Was ist zu tun:
– Réception / Empfang / Telefon
– Administration des Ausbildungssekretariates

Was bringen Sie mit:
– eine offene, fröhliche und kommunikative Persönlichkeit
– Kenntnisse in der Kommunikation (EDV-Software Office / Internet usw.)

Was offerieren wir:
– geregelte Arbeitszeit / in der Regel normale Bürozeiten und am Wochenende frei
– an Feiertagen ist unser Ausbildungszentrum meistens geschlossen
– modern eingerichteten Arbeitsplatz mit modernsten Kommunikationsmitteln
– Selbständigkeit in einem aufgestellten Team.

Dürfen wir Sie bitten, Ihre Bewerbung an Herrn Peter Schlatter, Direktor ABZ, Schachenstrasse 43, 3700 Spiez, zu senden? Vielen Dank! Wir freuen uns auf Sie!

125618/376388

Sunstar ****
Hotel Grindelwald

Führendes ****-Hotel mit 400 Betten, Spezialitäten- und Familienrestaurant, Bar & Lobby, Disco, Seminare und Tagungen.

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Möchten auch Sie in einem topmotivierten Team mithelfen, neue Akzente zu setzen und gemeinsam in einem renommierten Haus neue Wege mitzugehen? Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf kommende Sommersaison per Mitte Mai noch folgende Mitarbeiter

Réception:	***Chef de réception*** (Jahresstelle) ***Night-auditor*** (Gelegenheit für Hotelfachschul-Absolventen)
Küche:	***Chef de partie*** ***Commis de cuisine*** ***Chef de service***
Hotelrestaurant:	***Kellner*** ***Servicemitarbeiterinnen***
Restaurant Älpli & Adlerstube:	***Servicemitarbeiterin***
Bar & Lobby:	***Chef de bar*** ***Barmitarbeiter/in***

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann zögern Sie nicht und richten Ihr Schreiben an Herrn

Thomas Schaad, **Sunstar Hotel,** CH-3818 Grindelwald
Telefon 0041 33 854 77 77, Fax 0041 33 854 77 70
E-mail: tschaad@sunstar.ch

Sunstar **** Hotels befinden sich in:
Arosa · Davos · Flims · Lenzerheide · Grindelwald · Wengen · Villars

125640/14737

SPORT-HOTEL CLAVADEL
DAVOS

Möchten Sie Ihre Stelle wechseln... dann rufen Sie uns an!!!

Wir suchen per **Ende Mai 2000**

einen gut ausgebildeten, kreativen und einsatzfreudigen

Chef de partie
(als Sous-chef)

einen jungen, interessierten

Commis de cuisine

und für unser Spezialitäten-Restaurant eine gut ausgebildete, fröhliche

Servicemitarbeiterin

Herzlich willkommen im Sporthotel Clavadel

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
Familie Hänggi, **Sporthotel Clavadel**
7272 Davos Clavadel
Telefon 081 410 08 60

125620/8052

Das Casino Luzern ist einer der grössten Unterhaltungs- und Restaurationsbetriebe der Zentralschweiz.

In unser junges und innovatives Team suchen wir einen

BARDAME / BARMAN

für die pulsierende und stilvolle

CASINO BAR.

*Die Casino Bar kann als **das eigentliche Herz unseres Hauses** am See bezeichnet werden. Sie ist in den letzten Jahren immer mehr zum Event-Lokal geworden und unser erklärtes Ziel ist es, diesen Bereich mit einer intensiven und gezielten Event-Politik weiter auszubauen.*

Sie werden bei uns Abende mit Jazz-, Blues- und Rockkonzerten erleben, genauso wie Comedy- und Magic Nights. Sie servieren kühle Drinks zu heissem Latino-Sound und stehen auch bei diversen anderen Themenpartys und Veranstaltungen, die Bestandteil des Gesamtangebotes sind, in der Mitte des Geschehens.

Sind Sie offen und kommunikativ, ist Ihre Muttersprache Deutsch und können Sie sich auch in Englisch mit unseren lokalen, nationalen und internationalen Gästen unterhalten?

Entspricht es Ihrem persönlichen Ehrgeiz unseren Gästen ein/e perfekte/r und aufmerksame/r Gastgeber/in zu sein? Sind Sie ausserdem zwischen 20 und 30 Jahre alt, bereits ein Barprofi oder ein/e gelernte/r ServiceMitarbeiter/in, welche/r den Einstieg in einen anspruchsvollen Barbetrieb sucht?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und darauf, Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über unser Haus zu erzählen.

CASINO
LUZERN

Casino Luzern, Personalabteilung
zhv. Frau Monika Felix,
Haldenstrasse 6, 6006 Luzern
Tel: 041/418 56 56 / www.casinoluzern.ch

---

hotel montana zürich
★ ★ ★

Für unser modernes und spannendes 3-★-Hotel mit 74 Zimmern und dem Bistro/Bar «Le Lyonnais», nur 3 Minuten vom Hauptbahnhof Zürich, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de réception

Schätzen Sie den täglichen Kontakt zu Gästen aus aller Welt in einem pulsierenden Stadthotel?... möchten Sie zusammen mit einem jungen, motivierten Team Aussergewöhnliches leisten? ... sind Sie selbständiges und zuverlässiges Arbeiten gewöhnt? Dann müssen Sie sich bei uns melden ... auf Sie haben wir gewartet!

Kreativität, Teamarbeit, Fachwissen, Verantwortungsbewusstsein und EDV-Erfahrung (möglichst mit Fidelio) sollten Sie mitbringen, um diese Aufgabe sicher zu meistern.

Wir offerieren Ihnen eine sehr selbständige Stelle, mit allen nötigen Kompetenzen und Entfaltungsmöglichkeiten, in einem jungen und modernen Betrieb.

Interessiert... – das hoffen wir und freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Rolf Pfister
Hotel Montana
Konradstrasse 39
8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00

125641/40762

BEST WESTERN Best Western SWISS HOTELS

METROPOLE HOTEL
★★★★
INTERLAKEN

Wir, ein modernes Erstklasshotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 97 Zimmern, stilvollen Bankett- und Seminarräumlichkeiten, ital. Restaurant, Panorama-Café Top o'Met, Metro-Bar und Hallenbad, suchen per sofort in Saison- oder Jahresstelle eine

Gouvernante
zur Unterstützung unseres Housekeepings.

Wenn Sie den Umgang mit internationalen Gästen lieben, Sauberkeit und Ambiance schätzen, so freuen wir uns auf Sie!

Es erwartet Sie eine selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem aufgestellten Team.

Unser Direktor, Walter Felix, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse richten wollen:

Metropole Hotel
Postfach 145
3800 Interlaken
Telefon 033 828 66 66

125600/16454

Beausite Park Hotel
★ ★ ★ ★
Wengen · Jungfrau

Für die kommende Sommersaison (ab Mitte Mai) sind in unserem Hause noch die folgenden Stellen zu besetzen:

Chef de réception/Aide du patron
Réceptionspraktikantin
Réceptionistin

Commis de cuisine
Chef de partie

Serviceangestellte

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto z.Hd.:

Familie Erich Leemann
Beausite Park Hotel, 3823 Wengen
Telefon 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10
e-Mail: info@beausite-park-hotel.ch

125273/37605

Hotel ★★★★ Restaurant

Krebs
Interlaken

Für lange Sommersaison (ab April 2000) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Entremetier
Commis de cuisine
Jungkoch

Mitarbeiter/in Self. Da-Li/D, E

Réceptionist/in (D, E, F)
Réceptionspraktikant/in (D, E, F)

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir.
Hotel Krebs
CH - 3800 Interlaken

125194/16403

Café Conditorei Hotel Appenzell
am Landsgemeindeplatz
CH-9050 Appenzell
Tel. 071 788 15 15
Fax 071 788 15 51
www.hotel-appenzell.ch
info@hotel-appenzell.ch

HERZLICH WILLKOMMEN IM APPENZELL!

Als Serviceangestellte...

...präsentieren Sie in gepflegter Atmosphäre à-la-carte und Bankette aus feiner Küche. Mit Zuvorkommenheit und Ihrem Strahlen empfangen Sie Gäste, als wären es Ihre ganz persönlichen!

Es erwartet Sie ein aufgestelltes Team, ein gesundes Betriebsklima, klare Einsatzpläne!

RUFEN SIE NOCH HEUTE AN!
Tel. 071 788 15 15, Margrit und Leo Sutter

RESTAURANT
LA PERLE DU LAC

cherche

CUISINIERS ET CHEFS DE PARTIE
qualifiés, à l'année et pour saison d'été

Faire offre avec curriculum vitae à
Laurent Doche, chef de cuisine
LA PERLE DU LAC
128, rue de Lausanne, 1202 Genève
tél. 022 909 10 20

P 12540/60089

ROTHORN ROSSWEID
SÖRENBERG BAHNEN

Wir suchen für die kommende Sommersaison ab Juni 2000 noch aufgestellte

Servicefachleute

für unser Panoramarestaurant im Kanton Luzern.

Falls Sie ein junges Team und einen Tagesbetrieb bevorzugen, erwarten wir gerne Ihren Anruf bzw. Ihre Bewerbungsunterlagen.

Stefan Oberli
Panoramarestaurant Rothorn
6174 Sörenberg/LU
Telefon 033 951 26 27
mit Vorwahl: **0041 33 951 26 27**

123979/80888

htr
Über den Röstigraben und Wienerschnitzel.
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

★★★★★
Wellness-Hotel
ERMITAGE·GOLF
3778 Gstaad-Schönried
☎ 033 · 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad präsentiert sich unser ★★★★★-Hotel für den Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants («Stube», «Da capo», «Table d'hôtes»), einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen- und Frei-Erlebnis-Solbad 35 °C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Tennisplätzen und Squashhalle.

Service:

- **Chef de service** **D, F, E**
  Gastgeber sein, über Fachwissen verfügen, gute Führungseigenschaften besitzen
- **Chef de rang** **D, F**
  Gastfreundschaft ist für Sie Inhalt und Freude in Ihrem Wirken

Cuisine:

- **Pâtissier**
  ...der seine Arbeit als «KUNSTWERK» versteht!
- **Chef entremetier**
- **Chef tournant**
- **Commis de cuisine**
  ...die gerne mit Frischprodukten kochen!

Housekeeping:

- **Portier** (gute Deutschkenntnisse)
- **Zimmermädchen**
  (gute Deutschkenntnisse)

Zögern Sie nicht länger und senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an Herrn Anton Pichler, Vizedirektor.

HOTEL ERMITAGE-GOLF
3778 Gstaad-Schönried
Telefon 033 744 27 27
http://www.ermitagegolf.ch

125002/32565

GSTAAD SCHÖNRIED swiss golf hotels

CARRIERE

METROPOL
GRAND HOTEL ••••S SAAS FEE

Perle der Alpen Saas Fee, ein Paradies im Sommer wie im Winter!...

Ab Juni 2000 suchen wir in Jahresstelle

junge, tüchtige Hotelsekretärin

(wenig Mithilfe Hotelbar)
Mit Berufserfahrung, guten Sprachkenntnissen und nettem Auftreten.

Rufen Sie uns doch bitte an!

Ursula und Hans Hess-Zurbriggen
3906 Saas Fee, P. O. Box
Telefon 027 957 10 01, Fax 027 957 20 85

Best Western
Selection Suisse

125579/29769

wanted wanted wanted wanted

per 1. mai 2000 und per 1. juli 2000 oder nach vereinbarung

servicemitarbeiter / in

du bist zwischen 20 und 30 jahre jung, verfügst über berufserfahrung und bist motiviert in einem aufgestellten team mitzuarbeiten ....

servicepraktikant / in

besuchst du bald die hotelfachschule und möchtest deine ersten serviceerfahrungen in einem amerikanischen/ mexikanischen lokal machen, in dem es garantiert nicht langweilig wird...

du bist mobil oder wohnst in der umgebung von oerlikon, dann melde dich telefonisch oder schriftlich bei:

höschgass gastro ag . bea zanoni . seefeldstrasse 120 . 8008 zürich
tel. 01 383 07 02 . e-mail beatrice.zanoni@iroquois.ch

★★★
Wellness-Hotel
CAPRICE
Sun, Fun & Glarners
CH-3818 Grindelwald

Hanspeter und Therese Glarner • CH-3818 Grindelwald
Telefon 033 854 38 18 • Fax 033 854 38 19

***-Hotel mit 37 Gästebetten.
«Klein aber fein» ist das Motto von Sun, Fun & Glarners. Gross geschrieben wird um so mehr die internationale Gästebetreuung.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

eine/n qualifizierte/n, motivierte/n

Réceptionssekretär/in

D, E, F (Windows, Word)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Sie können uns auch für weitere Fragen anrufen.

WELLNESS-HOTEL CAPRICE
Therese und Hanspeter Glarner
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 38 18/Fax 033 854 38 19
E-mail: caprice@grindelwald.ch
Internet: www.grindelwald.ch/caprice

117197/14397

Hotel Restaurant

persönlich
preiswert
(p)esonders
PANORAMA

Fam. Gantert
3656 Aeschlen
ob Gunten
Telefon 033 251 31 31
Fax 033 251 31 27

Für unseren Hotel-Restaurantbetrieb über dem Thunersee suchen wir ab Anfang/Mitte April 2000 oder nach Übereinkunft zur Verstärkung unseres jungen, dreiköpfigen Teams einen fachkundigen, selbständigen

Koch m/w

in grosse, modern eingerichtete Küche

Gerne stellen wir Ihnen unseren Betrieb vor und informieren Sie über alle Einzelheiten in einem gemeinsamen Gespräch.

Auf Ihren Anruf freut sich Frau M. Gantert, **Hotel Panorama,** 3656 Aeschlen/Sigriswil, **Tel. 033 251 31 31, Fax 033 251 31 27.**

125134/442

Auf und Davos!

Für unser Spezialitätenrestaurant im Herzen (durch Herz gekennzeichnet) der Landschaft Davos suchen wir per 1. Juni 2000

Commis de cuisine
Chef de partie
Servicefachangestellte
Hilfskräfte

Reizt Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Betrieb mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach an, so dass wir ein Vorstellungsgespräch vereinbaren können.

Gasthaus Islen
7270 Davos Platz
Inh. Claus Wertmann
Telefon 081 413 58 56

DI 125105/144924

SPORTHOTEL Stoos

Wir sind ein modernes 4-★-Hotel im Herzen der Zentralschweiz mit 70 Zimmern, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Wellnessbereich, auf 1 300 m über dem Vierwaldstättersee mit einzigartigem Alpenpanorama im autofreien Stoos/SZ.

Für die Sommersaison 2000 suchen wir noch folgende Mitarbeiter, Eintritt 1. April oder nach Vereinbarung:

Küchenchef in Jahresstelle

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung, haben Freude an der kreativen, zeitgemässen und vegetarischen Küche, können Mitarbeiter motivieren und führen und sind bereit, überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten,

dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem Team.

Wir bieten Ihnen:
einen nebelfreien Arbeitsplatz
abwechslungsreiches und selbständiges Arbeiten
junges, motiviertes Team
leistungsbezogene Entlöhnung
mit allen gesetzlichen Bedingungen des L-GAV.

Gerne freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Sporthotel Stoos, Marcel Käppeli, 6433 Stoos
Telefon 041 817 45 15

125631/34207

Auf die Sommersaison 2000 (27. Mai bis 31. Oktober) suchen wir

eine fröhliche, flexible und verantwortungsbewusste

HOFA-Tournante
oder **Servicefachangestellte**
mit Erfahrung in Etage und Lingerie
60% Service, 40% Etage und Lingerie

für unseren renovierten, lebhaften Hotelbetrieb in der Nähe von Davos, mit 40 Betten, anspruchsvollem A-la-carte-Restaurant, 65 Sitzplätzen und 8 Mitarbeitern.

Möchten Sie noch mehr über diese sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgabe erfahren? Frau Zuber oder Herr Maino geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Telefon 081 404 11 50

125427/384174

Wir suchen auf kommende Sommersaison, **Nähe Lugano**

2 freundliche Servicemitarbeiterinnen
mit Deutsch- und Englischkenntnissen

1 Réceptionistin/Serviertochter
welche an einer vielseitigen Arbeit interessiert ist.

Arbeitsbeginn Mitte April oder nach Vereinbarung bis Ende Oktober.
Für nähere Auskünfte rufen Sie mich bitte direkt an.

Doris Bratti
Hotel Park-Palace, 6815 Melide
Telefon 091 649 87 70

125571/24449

CHALET SWISS

HOTEL CHALET SWISS INTERLAKEN

Wir suchen in unser Team nach Übereinkunft in **Jahresstelle**

Réceptionist/in/Aide du patron

- auch Teilzeit möglich
- gute Englischkenntnisse notwendig
- Erfahrung an Hotelréception
- EDV-Kenntnisse als Anwender

Hotel Chalet Swiss
René Klopfer
Seestrasse 22
3800 Unterseen-Interlaken
Telefon 033 826 78 78

125609/35130

Eggishorn
HOTEL RESTAURANT

WALLIS/FIESCH/HOTEL EGGISHORN

In unseren Familienbetrieb mitten im Wandergebiet Aletsch suchen wir für die Sommersaison 2000 (1.7. bis 20.10.2000) noch

jüngere, freundliche
Kellner/Serviertöchter
junge, ausgebildete Köche
junger Küchengehilfe (Portugiese)

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder telefonieren Sie uns.

Hotel Eggishorn, Fam. Stefan Imhasly
CH-3984 Fiesch, **Tel. 027 971 14 44, Fax 027 971 36 78**

125473/135585

Salz & Pfeffer
Essen und Trinken und Geniessen

Medien und Kommunikation sind das Key Business der Zukunft. In einem vitalen Pionierunternehmen zu ackern macht auch mehr Spass, als im Gefängnis alter Ideen mit einem blöden Boss eine ruhige Kugel zu schieben.

Unser Francis Müller wurde ins Trendbüro Hamburg berufen, und jetzt schlüpft auch sein Nachfolger Moritz Staehelin noch in den goldenen Käfig einer Werbeagentur. So schnell laufen die Karrieren der Tüchtigen im Pfefferland...

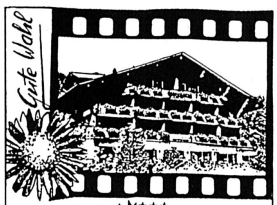
Darum suchen wir mit schnellem Eintritt eine/n

Redaktor Trendgastronomie/
Produkt Manager/Mitunternehmer

Wir denken an eine/n ausgehfreudigen, nachtresistenten, jüngeren Journalisten oder an einen top ausgebildeten Gastroprofi ohne Frau und Kind und Schweizer TV – dafür mit dem Virus der Begeisterung. Schreibtalent muss sein und eine Liebesbeziehung zur nächtlichen Welt der Beizen. Dazu die Fähigkeit, das Geschäft auch zu machen mit dem Ehrgeiz, in der Konzeptgastronomie berühmt und bekannt zu werden.

Deine Bewerbung geht an:
Persönlich, Daniel E. Eggli, Burgstrasse 93, 8408 Winterthur.

125303/298182



Chalet
HOTEL ★★★ RESTAURANT
Gletschertal

Dein neuer Arbeitsplatz vis-à-vis des weltbekannten Eigers?

Wir sind ein charmantes 3-★-Chalet-Hotel mit ausgezeichneter Gastronomie: ***«BURESTUBA»*** mit monatlich wechselnden Aktionen, ***«PIZZERIA DA PIETRO»,*** urchige ***«GRINDELBAR»*** und einzigartige ***«AUSSICHTSTERRASSE».***

Für unser junges, aufgestelltes Team suchen wir für die kommende Sommersaison noch Verstärkung:

Koch
Pizzaiolo
Küchenbursche
Réceptionistin
Servicemitarbeiter/in

Interessiert? Senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Gerne erzählen wir Ihnen mehr.

HOTEL RESTAURANT GLETSCHERTAL
Res u. Susan Tritten-Häsler

Postfach 7, 3818 Grindelwald
Tel. 033 854 10 30, Fax 033 854 10 39
E-Mail: gletschertal@grindelwald.ch
Internet:
www.grindelwald.ch/gletschertal.html

125591/160105

HOTEL Elite GARNI ***
ZERMATT

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison, Eintritt 1. Juni 2000, noch folgende Mitarbeiterin:

Hotelsekretärin/Réceptionistin

sprachenkundig D, F, E. Lieben Sie selbständiges Arbeiten sowie den Umgang mit internationalem Publikum?

Dann freuen sich auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Direktion Familie Grand-Julen
Hotel Elite & Country-Bar
3920 Zermatt
Telefon ab 21.00 Uhr: 027 967 31 74

125471/39020

htr

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Gasthaus Obermatt · 6373 Ennetbürgen

Wir suchen für die Sommersaison, ca. 15. April bis 15. Oktober, oder nach Vereinbarung, für unser Restaurant direkt am Vierwaldstättersee

Koch/Köchin
Jungkoch
Büffettochter
Service-Mitarbeiterinnen
und allg. Arbeiten

Unsere Gäste schätzen unser aufgestelltes Team und die gemütliche Atmosphäre. Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

GASTHAUS OBERMATT, Peter und Christina Murer-Huwyler, 6373 Ennetbürgen
Tel. 041 620 13 23
Fax 041 620 31 68

124031/79260

htr

Über Internet und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,
www.htr.ch

Grosse Momente –

neue
Horizonte entdecken

Willkommen im Team des ersten Health, Spa & Golf Resorts der Schweizer Luxushotellerie

THERMALBÄDER UND GRANDHOTELS BADRAGAZ

In den GRANDHOTELS BADRAGAZ sind folgende Jahresstellen zu besetzen:

*****GRANDHOTEL QUELLENHOF
CHEF DE RANG
WEINKELLNER

****GRANDHOTEL HOFRAGAZ
KELLNER / IN
COMMIS DE BAR

Haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in einem ähnlichen Unternehmen gesammelt? Sind Sie sprachgewandt, flexibel und haben Sie ein Flair für den Umgang mit einer internationalen Kundschaft? Dann wartet eine vielseitige Herausforderung in einem gehobenen Umfeld auf Sie.

Frau Sandra Dornbierer, Personalassistentin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung. Telefonnummer für erste Fragen: (Direktwahl 081 303 27 22).

GRANDHOTEL QUELLENHOF*****, GRANDHOTEL HOFRAGAZ****
CH-7310 Bad Ragaz, Telefon 081 303 30 30, Telefax 081 303 27 21
E-Mail: sandra.dornbierer@resortragaz.ch www.resortragaz.ch

HOTEL WALDEGG ENGELBERG SCHWEIZ · SUISSE · SWITZERLAND

engelberg zentralschweiz 1050-3020 m

Im Herzen der Schweiz – über den Dächern von Engelberg – sind im ****-Ferien- und Seminarhotel Waldegg (130 Betten) noch folgende Stellen für die Sommersaison frei:

Servicemitarbeiter/in
(für Gourmet-Restaurant und Sonnenterrasse)

Saucier
Sie sind qualifiziert und arbeiten gerne mit marktfrischen Produkten.

Engelberg ist ein Mekka für junge und sportbegeisterte Leute. Das Waldegg ein vielseitiger, lebhafter Betrieb mit internationaler Kundschaft.

Ein motiviertes, junges und flexibles Team wartet auf Verstärkung – sind Sie dabei?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung an:

Hotel Waldegg**
Sibylle und Danilo Meyer
CH-6390 Engelberg
Telefon 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21

124194/10391

Aufgestellte Chefin sucht
kreativen und ideenreichen
Koch m/w

in Bündner Kleinhotel der gehobenen Klasse (Restaurant mit 30 Plätzen, Raclettekeller 20 Plätze, Terrasse 25 Plätze).

Herzliches Arbeitsklima, Mitbestimmung der Arbeitszeit, So. + Mo. frei, angemessene Entlöhnung.

Hotel Tgesa Scarpatetti
Julierstrasse 25, 7452 Cunter

125632/102970

htr

Vom Fünfstern-Hotel bis zum Bergrestaurant.

Im Abo günstiger

☒ **Ja, ich abonniere die hotel+tourismus revue.**

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Schweiz	☐ Fr. 138.–*	☐ Fr. 82.–*	☐ Fr. 48.–*
Westeuropa (Priority)	☐ Fr. 221.–	☐ Fr. 124.–	☐ Fr. 70.–
Übriges Europa (Priority)	☐ Fr. 227.–	☐ Fr. 127.–	☐ Fr. 72.–
USA + Kanada (Priority)	☐ Fr. 247.–	☐ Fr. 138.–	☐ Fr. 77.–
Übrige Länder (Priority)	☐ Fr. 269.–	☐ Fr. 149.–	☐ Fr. 83.–

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen.** *inkl. 2,3 % MwSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.
Einzelverkaufspreis Fr. 4.10/DM 5.20/ÖS 35/Lit 5500

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

Ausfüllen und einsenden an: **hotel+tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23, www.htr.ch**

Emporio
RISTORANTE - CAFÈ - COCKTAIL BAR

Sommer im Tessin

Für das neue Lokal von Locarno suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle

Teamleader als
Geschäftsführer-Stv.

Für unsere anspruchsvolle Küche
Jungkoch

In unsere ServiceCrew
Servicemitarbeiter/innen

Wir bieten einen anspruchsvollen Job in einem motivierten Team in einem der schönsten Orte, Zimmer auf Wunsch vorhanden.
Bewerbungen und Auskünfte
R. Berchtold oder R. Bucher

Ristorante Bar Stazione SA
Piazza Stazione, CP 450, 6602 MURALTO
Telefon 091 743 32 62 – Fax 743 32 63
www.emporio-locarno.ch

P 125450/408039

Hotel International au Lac Lugano
★★★
120 Betten

sucht für Saison vom **8. April (vor Ostern)** bis Ende Oktober:

Réceptionssekretär/in
Berufserfahrung, gute Kenntnisse der 4 Hauptsprachen (D, F, I, E) und Praxis auf FIDELIO erforderlich

Koch – Entremetier

Saalkellner (Commis oder Demi-chef)

Saaltochter

Bewerbungen mit FOTO, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

124766/22063

Ascona
LAGO MAGGIORE

Romantik Hotel Castello Seeschloss ★★★★

Für die kommende Sommersaison, mit Stelleneintritt auf April oder nach Vereinbarung, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte (w)
Serviceanfängerin (w)

Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine (w/m)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Romantik Hotel Castello Seeschloss
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 61

125628/1937

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS

Grand Hotel Villa Castagnola
★★★★★
Lugano

Per completare l'effettivo al ricevimento del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites **cerchiamo:**

segretaria di ricevimento
(impiego annuale)

Questo posto converrebbero ad una giovane persona con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa, entusiasmo e possibilmente nozioni del sistema di riservazioni «Fidelio». Buone conoscenze delle lingue nazionali e dell'inglese indispensabili.

Le persone interessate (svizzere o con permesso di soggiorno valevole) sono pregate di inviare le loro offerte con c.v., foto e copie dei certificati a:

P. A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
Telefono 091 971 22 13

125633/22497

---

la rocca
HOTEL UND RESTAURANT

Auf Ende März/Anfang April 2000 suchen wir in unser kleines 4-★-Ferienhotel an schönster Lage über dem Lago Maggiore bei Ascona:

freundliche, gewandte und selbständige
Servicefachangestellte (deutschsprachig)
für Menü- und A-la-carte-Service, evtl. 50 %

Offerten sind zu richten an:

******Hotel La Rocca**
Sig. Felix Krähenmann
6613 Porto Ronco
Telefon 091 791 53 44
Fax 091 791 40 64
www.la-rocca.ch
hotel@la-rocca.ch

125440/28070

Die **Hotel-Pension TABOR** ob Locarno sucht für die Sommersaison ehrliche, freundliche Mitarbeiter/innen:

– Jungkoch
– Hotelfachassistentin
– Servicefachangestellte/n
– Réceptionistin (mit Service)

Es erwartet Sie ein junges Team. Kost und Logis im Haus möglich.

Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel-Pension TABOR
Fam. I. Borer-Bourquin
Via Monte Brè 4
6605 Locarno-Monti

125265/175820

HÔTEL DE LA PAIX
LUGANO

cerca

EVENT MANAGER
esperienza F&B
gradita conoscenza lingue

SALES ASSISTANT
ottima conoscenza I.E.D.F
uso P.C.

Inviare curriculum dettagliato a C.P., 6900 Lugano, Via Cattori 18

P 125397/21873

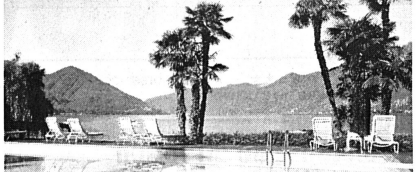
HOTEL EDEN ROC
ASCONA

Im Garten Eden arbeiten? Das kann nur das Paradies sein!
Eden Roc, das einzige Leading Hotel of the World direkt am Lago Maggiore, nur wenige Schritte von der pulsierenden Piazza von Ascona entfernt, in der Tat, ein Paradies im Ticino!

Wir suchen zwar keine Paradiesvögel, wohl aber begeisterungsfähige, quicklebendige und fröhliche Meister ihres Faches!
Das heisst, mit Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung haben wir folgende Saison- und Jahresstellen zu vergeben:

einen versierten **Entremetier**
und einen erfahrenen **Chef Garde-manger**
sowie aufstrebende **Commis de cuisine**

Chefs de rang mit 6 Händen
sprintstarke **Commis de rang**
und Nachtfalter als **Chef de rang**
und **Commis für die Bar**



Ihre Bewerbung richten Sie am besten an unsere Personalchefin

Rosanna Bonomi
Via Albarelle 16, CH-6612 Ascona
Tel. 091 785 71 06, Fax 091 785 71 43
hr@edenroc.ch

125454/1988

A member of The Leading Small Hotels of the World
Swiss Deluxe Hotels

ALBERGO-HOTEL MOTTA, AIROLO

Per il nostro nuovo albergo-ristorante cerchiamo le persone chiave, che si assumano la responsabilità dei vari settori:

1 SEGRETARIA DI RICEVIMENTO I/T/F
1 CHEF DI CUCINA
1 CAMERIERE I/T/F

Si richiede provata espererienza, offriamo un ambiente di lavoro moderno ed indipendente in un team familiare e dinamico.
Offerte correlate dai documenti abituali ed una foto a:

Albergo Motta, Servizio del personale
Casella postale, 6780 Airolo
e-mail: info@albergo-motta.ch

P 125402/158640

Tessin

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für lange Saison 2000

Kellnerin/Kellner

CH oder mit gültiger Arbeitsbewilligung.
Offerten an:

★★★ HOTEL Tobler CH-6612 ASCONA

Telefon 091 785 12 12, Fax 785 12 13

125376/2291

Renommiertes 3*** Ferien- und Wellnesshotel im Tessin sucht fachkundiges Personal als:

- **Chef de Reception**
- **Chef de Restauration**
- **Servicepersonal**
- **Halbtagssekretärin oder Praktikantin**

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben, belastbar sind und die italienische Sprache lernen oder auffrischen wollen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 125414, *hotel+tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Schweiz	☐ Fr. 138.–*	☐ Fr. 82.–*	☐ Fr. 48.–*
Westeuropa (Priority)	☐ Fr. 221.–	☐ Fr. 124.–	☐ Fr. 70.–
Übriges Europa (Priority)	☐ Fr. 227.–	☐ Fr. 127.–	☐ Fr. 72.–
USA + Kanada (Priority)	☐ Fr. 247.–	☐ Fr. 138.–	☐ Fr. 77.–
Übrige Länder (Priority)	☐ Fr. 269.–	☐ Fr. 149.–	☐ Fr. 83.–

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen.** * inkl. 2,3 % MwSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.
Einzelverkaufspreis Fr. 4.10/DM 5.20/ÖS 35/Lit 5500

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

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

hotel+tourismus revue

BESSER IM BILD.

Grand Hotel Villa Castagnola
★★★★★
Lugano

Per completare l'effettivo del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites **cerchiamo:**

Governante «Tournante»

Questo posto converrebbero ad una giovane persona con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa ed entusiasmo.

Le interessate (svizzere o con permesso di soggiorno valevole) sono pregate di inviare le loro offerte con c.v., foto e copie dei certificati a:

P.A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
Telefono 091 971 22 13

125634/22497

BG Hotels ★★★★

– Société hôtelière gérant 5 hôtels en Suisse –

cherche pour son

HÔTEL DES BAINS DE SAILLON

Chef/fe de réception

Si vos collaborateurs vous qualifient de dynamique, entreprenant, avenant, enthousiaste et plein d'entrain...

Si, en plus, vous bénéficiez d'une solide expérience dans la réception et que vous avez entre 25 et 32 ans...

Si le Valais, son soleil et ses montagnes, vous attire...

...envoyez rapidement votre dossier complet avec photo à:

Hôtel des Bains de Saillon
M^lle N. Holenweg, resp. du personnel
1913 Saillon

125145/136913

DIRECTRICE

DE L'HEBERGEMENT

Cette fonction majeure, de la plus haute importance dans un hôtel de standing tel que le nôtre, est la clé du succès et de la renommée d'un établissement.

Vous êtes à la recherche d'un nouveau défi dans un grand hôtel, à la structure et au service personnalisé, au contact avec une clientèle internationale fidèle et exigeante.

Vous possédez une expérience confirmée dans la gestion et la motivation d'une grande équipe des étages.

Vous désirez vous exprimer pleinement et prendre des responsabilités.

Vous avez toutes les aptitudes pour participer à l'élaboration et à la réalisation des objectifs qualitatifs et financiers de cet important département.

Les candidates de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont priées d'adresser leur offre manuscrite avec CV et photo sous chiffre no125-590 à HotelRevue, case postale, 3001 Berne.

STOHLER
la séduction du voyage

Dans le cadre de notre développement nous recherchons:

RESERVATION MANAGER

Votre profil:
- vous êtes enthousiaste, flexible et dynamique
- Langues: français et anglais parlé et écrit couramment (allemand: un atout)
- de nationalité suisse ou détenteur d'un permis valable
- maîtrise de systèmes informatiques (sous Windows)
- connaissances approfondies d'un système CRS
- vous aimez le contact avec la clientèle
- vous possédez un bon sens d'organisation et de la planification
- vous êtes capables de motive une équipe
- expérience de la branche du voyage

Nous offrons:
- Un travail stable, varié, intéressant et indépendant au sein d'une équipe jeune et dynamique
- Une grande indépendance pour les candidats sachant gérer leurs responsabilités
- Un salaire en relation avec les compétences requises
- De bonnes prestations sociales

Alors, nous nous réjouissons de faire votre connaissance! Intéressé(e)? Veuillez nous adresser vos offres de services, accompagnées d'un curriculum vitae, d'une photo et copie des certificats de travail (discrétion assurée)
STOHL-AIR VOYAGES SA
A l'att. de Mme Susanne Utzinger – 39, rue Rothschild, Case postale 156, 1211 Genève 21

125413/118117

CARRIÈRE

HÔTEL DU LAC
Quatre étoiles, 100 lits,
au bord du lac

cherche pour le 1er mai 2000:

secrétaire-réceptionniste

place à l'année pour collaboratrice stable, ayant le sens des responsabilités. F, Angl. All., expérience hôtelière et connaissances de l'informatique indispensables.

Veuillez adresser vos offres à:
Peter Ehrensperger
Hôtel du Lac
1, rue d'Italie, 1800 Vevey
Téléphone 021 921 10 41, Fax 021 921 75 08

Best Western

125492/36102

Hôtel Résidence**, Genève**
Afin de compléter notre équipe:
Nous cherchons

un(e) secrétaire réceptionniste

à 100 %
- au bénéfice d'un diplôme de commerce
- d'une expérience professionnelle
- bonne rédaction en français et anglais
- bonne présentation
- excellentes ambiance et condition de travail
- nationalité CH ou permis valable
- **date d'entrée:** à convenir.

Mercie d'envoyer dossier complet avec photo à:
RENTIMO S.A. – à l'att. Madame Baumgartner, 7, rue Butini – 1202 Genève.

125499/382843

PRESIDENT WILSON

L'Hôtel Président Wilson (*****) recherche pour entrée immédiate ou à convenir:

UN NIGHT AUDITOR

Au bénéfice d'une expérience dans un établissement hôtelier de catégorie similaire, vous avez le sens de l'initiative et de la communication, de bonnes connaissances informatiques (Fidélio, Word, Excel) et d'excellente présentation. Formation hôtelière et maîtrise de l'anglais indispensable.

Nous offrons un poste stable au sein d'une équipe jeune et dynamique, ambiance de travail agréable dans un cadre luxueux. Salaire en rapport avec les capacités.

Les candidat(e)s intéressé(e)s avec permis suisse valable sont prié(e)s 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

125436/13030

VIP S.A. 1993 VEYSONNAZ

cherche

gouvernante qualifiée

à temps complet, pour la gestion de ses 25 immeubles et environ 400 appartements et chalets en location.

Qualités requises:
- capacité de diriger une équipe
- disponibilité et flexibilité horaire
- connaissances de l'allemand

Les offres sont à envoyer avec curriculum et photo à VIP S.A., 1993 Veysonnaz.

P 125403/170046

Genève – Hôtel★★★ – 55 chambres, cherche pour entrée de suite ou à convenir:

concierge
assistante de direction
secrétaire de réception

Nous désirons engager des personnes ayant une expérience, motivées, organisées et dynamiques. Salaire adapté aux exigences du poste avec beaucoup de possibilités.

N'hésitez pas à nous envoyer votre dossier complet avec photo sous chiffre 125237 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

125237/13145

Beau Rivage GENÈVE 1865

cherche

UN/UNE RÉCEPTIONNISTE

Formation hôtelière
Français et anglais, parlé et écrit
Excellente présentation
Expérience dans un établissement similaire un atout.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable enverront leur dossier complet avec photo à l'adresse suivante:

Hôtel Beau-Rivage
Bureau du personnel
13, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève
téléphone 022 716 69 65

P 125409/12254

Welche Nichtraucherin hat Interesse, in einem Gourmetrestaurant Nähe Neuchâtel

ihr serviertechnisches Können

einzusetzen?
Französisch unumgänglich.
Auberge de l'Auvent
2043 Boudevilliers
Telefon 032 857 28 58

P 125526/118087

★★★★
HOTEL MONTPELIER VERBIER

(Restaurant gastronomique 15/20 GM)
et
Restaurant «LE HAMEAU» Verbier
(traditon et modernité)

cherchent pour la saison d'été 2000

Réception:	**secrétaire de réception (expérimentée/F, D, E)** **stagiaire de réception (F, D, E)**
Cuisine:	**chef de partie confirmé** **demi-chef de partie** **commis de cuisine** **casserolier-garçon de maison/ aide de cuisine**
Restaurant:	**serveurs/serveuses**

Veuillez adresser votre offre **écrite** avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verber &
Restaurant «Le Hameau» Verbier
Jürg Brupbacher, 1936 Verbier VS
Fax 027 771 46 89

125107/243906

Un organisme, situé à Lausanne et actif dans le **domaine du tourisme**, a mandaté IDRH afin d'assurer la sélection de sa future

ASSISTANTE DE DIRECTION

Vos missions:
- Assurer le secrétariat de Direction
- Préparer et gérer les dossiers du Directeur, tant au niveau organisationnel qu'au niveau de la planification, du suivi et de la transmission des informations
- Organiser, préparer et planifier les séances du Directeur et celles spécifiques à la Direction, en réaliser les procès-verbaux et en assurer le suivi
- Entretenir des relations de qualité et de confiance avec l'ensemble des collaborateurs(trices).

Vos compétences:
- Formation de base commerciale (CFC, Maturité ou équivalent), expérience professionnelle d'au moins 5 ans à un poste de secrétaire, complétée par une expérience d'au moins 3 ans à un poste de secrétaire de direction
- Parfaite maîtrise de la langue française, maîtrise de l'orthographe et du style, excellentes capacités de rédaction
- Excellentes connaissances orales et écrites (correspondance commerciale) en anglais et en allemand
- Parfaite maîtrise de MS Office
- Excellent sens de l'organisation et des priorités
- Intérêt pour le domaine du tourisme
- Autres capacités: selon profil détaillé disponible à IDRH.

Nous vous prions de demander par courrier, fax ou E-Mail (infovd@idrh.ch) le profil détaillé du poste ainsi que les documents relatifs à votre postulation. Dès réception de ces documents, vous pouvez nous adresser votre dossier complet d'ici au mercredi 19 avril 2000.

P 125565/399356

IDRH
Conseil·Formation·Sélection

Françoise PASCHE

IDRH Sélection
Grand-Pont 8
1095 Lutry
Fax: (021) 796 16 49
www.idrh.ch

Grande Brigade recherche un

Chef de Partie

Avec
Une formation hôtelière, ou CFC
Quelques années d'expérience
Un esprit d'équipe et
Le sens de la créativité.

Vous êtes suisse ou avec permis valable, envoyez votre offre complète avec CV et photo sous chiffre no 125-588 à HotelRevue, case postale. 3001 Berne

Adecco

HOTEL & EVENT

Pour divers établissements renommés de la place de Genève, nous recherchons les profils suivants:

- **Sales Manager**
- **Responsable Régional**
- **Réceptionnistes**
- **Night Audit**
- **Cost Control**
- **Shift Leader**
- **Secrétaires de direction et des achats**

Vous cherchez un nouveau challenge et vous êtes Suisse ou au bénéfice d'une autorisation de travail valable, n'hésitez pas et envoyez votre dossier complet avec photographie à:

ADECCO HOTEL & EVENT
Carolyn TWAITES
7, boulevard Jaques-Dalcroze
1204 Genève
Tél. 022 718 44 77
Fax 022 718 44 78

un nouveau monde pour l'emploi

125621/395938

Nous cherchons
pour saison d'été à Montana

1 barman/barmaid
1 sous-chef (cuisine italienne)
1 plongeur
1 chef de rang
1 commis restaurant

S'adresser à la Tour de Supercrans
tél. 027 481 29 15

P 125407/403600

ASSISTANT F&B

COST-CONTROLEUR

pour Grand Hotel Genevois

NOUS DEMANDONS

Une formation hôtelière
avec de bonnes connaissances en cuisine.
Une grande disponibilité.
Le sens des responsabilités et de l'organisation..
La maîtrise de l'anglais et de l'informatique.
Une excellente présentation.
Du dynamisme et de la motivation.

NOUS OFFRONS

Une possibilité rapide d'évolution.
Un travail varié et intéressant au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Les candidats intéressés sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo sous chiffre no 125-587 à HôtelRevue, case postale 3001 Berne

---

Hotel-Restaurant La Plage
1028 Préverenges
direkt am Genfersee sucht für die Sommersaison 2000 (Jahresstelle auch möglich)
SERVICEMITARBEITER/INNEN
ab April oder nach Vereinbarung.
Ein aufgestelltes Team freut sich auf Ihren Anruf.
Madame Pultau, **Telefon 021 803 07 93**
E-Mail: info@hotel-laplage.ch

125602/71773

EUROTEL VICTORIA

SUISSE – L'EUROTEL VICTORIA LES DIABLERETS****

Hôtel de première catégorie (220 lits), situé au cœur des Alpes vaudoises, en Suisse romande cherche:

réceptionnistes

parlant allemand, anglais, connaissance d'un programme informatique de la réception – place à l'année

chef de réception/ chef du personnel

Personne avec expérience similaire, parlant allemand, anglais – connaissance d'un programme informatique de la réception – place à l'année.

Faites-nous parvenir vos candidatures avec lettre de motivation, curriculum vitae et photo à:

EUROTEL VICTORIA LES DIABLERETS
Monsieur Klaus Wartner, Directeur
CH-1865 Les Diablerets

125380/19828

HÔTEL-RESTAURANT ****
à Lausanne

cherche pour entrée de suite ou à convenir

– chef de cuisine
– chef de partie
– maître d'hôtel

Si vous êtes intéressé(e), veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats sous chiffre 125392, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

125392/18520

Restaurant Le Normand
Agiez s/Orbe

cherche de suite ou à convenir

plongeur/casserolier
parlant bien le français

commis de cuisine
min. 2 ans d'expérience
Nourris, logé.

Envoyer c.v. avec photo à M. Perchaud, 1352 Agiez

125390/178187

GENÈVE

importante discothèque cherche:

BARMAID/BARMAN
SERVEUSE/SERVEUR

Personne jeune et dynamique avec expérience professionnelle et permis valable.

Nous offrons un poste de travail stable et très bien rémunéré.

Si votre profil correspond à l'un de ces postes et si vous désirez intégrer une équipe jeune et dynamique, envoyez votre dossier avec photo à: chiffre 125443, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

125443/394490

Steakhouse Le Ranch
à Montana (Valais)

cherche pour le 15 avril 2000 une

serveuse dynamique

accueillante et ayant le sens des responsabilités. Place à l'année.

Nous attendons votre offre à l'adresse suivante:

Christian Hager, Le Ranch
3962 Montana (VS)

P 125400/201278

---

htr

D'inspiration et de motivation.

Nulle part, vous ne trouverez plus d'offres d'emploi. Abonnez et insérez:
Téléphone 031 370 42 22
Téléfax 031 370 42 23
www.htr.ch

Wir sind eine europäische Hoteldienstleistungsgesellschaft mit Sitz in Liechtenstein. Unsere Aufgaben sind das Development, das Management und das Marketing für Hotelimmobilien. Unsere Mandanten betreiben einzeln oder in Form von Kooperationen Hotels, vornehmlich in Europa.

An den Standorten Genf, Zürich, Basel, Chur und Bern werden bestehende Betriebe übernommen und/oder projektierte Betriebe in Betrieb genommen. Es handelt sich um Business Hotels der gehobenen Mittelklasse in der Grösse von 60 bis 100 Zimmern (Genf 200 Zimmer). Für die individuelle Betreuung dieser Betriebe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Betriebsleiter

Sie sind kaufmännisch orientiert, können Gäste und Kunden überzeugen, führen und motivieren Ihr Personal erfolgreich, verstehen etwas von Yield Management, steuern die Nachfrage langfristig und reagieren rechtzeitig auf schwache Zeiten. Sie können einen Instandhaltungsetat ebenso aufstellen wie einen Gesamtetat. Weil Sie budgetsicher sind, können Sie bei unserem Mandanten über Erfolgsprämien gut dazuverdienen. Sie sprechen mindestens Französisch und Deutsch.

Betriebsassistenten

Je nach Neigung und Eignung übernehmen Sie die Verantwortung für das Front-office, der Reservierung und arbeiten bei der Nachfragesteuerung mit. Wenn Sie mehr ein Administrator sind, organisieren Sie das Back-office, sind für den reibungslosen Betriebsablauf mitverantwortlich und sorgen für den ordnungsgemässen Geldeingang ebenso wie für die Prüfung der Rechnungen. Sie sprechen mindestens Französisch und Englisch.

Empfangskräfte

Sie lieben den Umgang mit Gästen und werden nicht gleich nervös, wenn es beim Check-out einmal heiss hergeht. Sie haben keine Angst vor der EDV, oder sogar schon Erfahrung mit der Hotelsoftware. Sie haben auch kein Problem, am Telefon eine Reservierung gut zu «verkaufen», oder wollen es lernen. Wenn Sie dann noch mindestens zwei Fremdsprachen (Franz., Engl.) sprechen, sollten Sie sich bewerben.

Neben einem Grundgehalt erhalten Sie eine Leistungszulage und eine Erfolgsprämie. Ihre Einarbeit findet in einem speziell hierfür vorhandenen Ausbildungsbetrieb statt. Auch Anfänger haben eine Chance. Wollen Sie weiterkommen, so stehen Förderungsprogramme zur Verfügung. FH-lern bieten wir Praktikumsstellen an. Abgängern von Hotelfachschulen und Wirtschaftshochschulen stehen Traineeprogramme zur Verfügung. Bei Interesse bewerben Sie sich bitte mit tabellarischem Lebenslauf, Lichtbild, Zeugnissen und Gehaltsvorstellung bei BCH Corporation, Postfach 237, FL-9485 Nendeln. **Sperrvermerke werden berücksichtigt.**
Bewerberhotline: 0042233738077. E-mail: orga@bch-ag.com, Internet: http://www.bch-ag.com – mit Stellenmarkt, Auktion, Online-Buchungsmaschine und Hotelimmobilienbörse.

125239/409494

STEIGENBERGER
INSELHOTEL
KONSTANZ

GENUG VOM SCHNEE, WIR BIETEN DEN SEE...

Zum Verwöhnen unserer Gäste suchen wir ab April oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

- **Chef saucier (m/w)**
- **Demi-chef garde-manger (m/w)**
- **Commis pâtissier (m/w)**
- **Commis de cuisine (m/w)**
- **Servicemitarbeiter/innen**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

STEIGENBERGER INSELHOTEL
Herrn Güller (Direktor) oder Herrn Weirich (Küchenchef)
Auf der Insel 1, 78462 Konstanz
Telefon 07531/125-461 oder-430

125452/235377

KÜCHENCHEF/SINGAPUR

Der exklusive Schweizer Club in Singapur sucht per sofort einen motivierten Küchenchef. Drei Restaurants stehen den ca. 1000 Clubmitgliedern verschiedener Nationalitäten zur Verfügung. Die Menüs sind international sowie auch auf Schweizer-/und Deutsche Küche ausgerichtet. Die zwei modernen Küchen bedienen ebenfalls die gelegentlichen Caterings.

Fernost-Erfahrung und Englischkenntnisse sind von Vorteil, da das Küchen- und Servicepersonal ausschliesslich aus Singapur rekrutiert ist.

Bewerbungen mit Lebenslauf/Foto und Referenzen sind per Fax oder E-mail an den General Manager des Schweizer Clubs in Singapur zu richten:

Postadresse: 36 Swiss Club Road
SINGAPORE 299139
Fax: ++65-488 55 00
E-mail: gm@swissclub.org.sg

Frau von Atzigen, Schweizer Club Kommitteemitglied, wird vom 16.03.–12.04.2000 in der Schweiz für weitere Informationen unter folgender Tel./Fax-Nr. 01- 700 02 07 erreichbar sein.

125616/409663

Procura-se Rapariga **portuguesa** ou **espanhola** a Zona de Zurigo ou arredores coma

AU-PAIR

Também se procura Rapariga ou casal para fazer **saison** nos **Hotel** em montanha. Por favor chamar a este numero de **Telefono (01) 211 61 60** ou vir pessoalment em büro/**RIO & SELECT, Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich.**

125444/217190

Wir sind anders!

Unser modernes Bistro **am Meer auf der Nordseeinsel Norderney,** mit einem innovativen Konzept, bietet

JUNGKÖCHEN UND RESTAURANTFACHLEUTEN

eine neue Herausforderung. Interessiert? –
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Brune & Company

Hotelverwaltung, z.Hd. Herrn Kai Dau
Schwachhauser Heerstraße 88, 28209 Bremen
Telefon 0421 34 40 23, Fax 0421 34 45 11

125431/408528

SANDALS Resorts
(****-all-inclusive-Hotels in der Karibik)

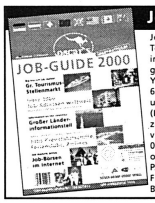
sucht ab sofort

Gästebetreuer/innen

mit ausgezeichneten Sprachkenntnissen in Englisch, Französisch und Italienisch/Spanisch; Muttersprache Deutsch!

Bewerbungsunterlagen mit Bild bitte an:
SANDALS Resorts
Leonhardstrasse 22
D – 61169 Friedberg

125448/402358



Job-Guide: Neuausgabe 2000

Job- und Karriere-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 292 Seiten/A4 mit dem umfangreichsten internationalen Hotel- und Tourismus-Stellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, Jobs auf Privat-Yachten, int. Ferienclubs, Airlines, Reiseleitung usw.). Über 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee, inkl. Australien- und U.S.A.-Specials), mehr als 1.000 Betriebevorstellungen (Lohnhöhe, Unterkünftestandards für Mitarbeiter, Freizeiteinrichtungen für Mitarbeiter benützbar? etc.) und vieles mehr! Erhältlich unter: **Tel. 0043-5522-76563**, Fax 0043-5522-82134 oder per E-Mail: **oscars@cable.vol.at** oder Internet **www.oscars.at** oscar's, P.O.Box 588, Bahnbrückenweg 6, A-6800 Feldkirch – oder im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675035 oder 3901675077).

WIPS agency
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
international placement services

Is it possible to work on a cruise ship without being seasick?
Yes, on a RIVER CRUISE SHIP, e. g. on the

RHINE DANUBE
MAIN MOSELLE

We are looking for qualified candidates, so take the opportunity to join as

GUEST RELATIONS EMPLOYEE
ASSISTANT FRONT OFFICE
HEAD CHEF
CHEF DE PARTIE
HEADWAITER/WAITRESS

We are also urgently looking for

BAKER or **HEAD BAKER**
SOUS-CHEFS

interested to work in

EILAT, SHARM EL SHEIK or HURGHADA

the sunny resort places on the **RED SEA**

See our web-page
www.access.ch/wips

Phone us for details or send your complete application to:

WIPS, Eggfluhstr. 17, CH-4054 Basel
☎ **+41 (0)61 422 06 55, Fax +41 (0)61 422 06 56**

125594/304913

KANADA

Das in Schweizer Hand geführte Hotel mit Chalets in Montebello (Provinz Quebec) sucht auf 1. Juni 2000 oder nach Vereinbarung einen

Koch für 1 Jahr (Verl. möglich)

WIR OFFERIEREN:
- Mithilfe zum Erlangen der Arbeitsbewilligung
- kleine Küchenbrigade
- Unterkunft und Verpflegung

VORAUSSETZUNGEN:
- Höchstalter 28 Jahre
- eidgenössischen Fähigkeitsausweis
- 3–5 Jahre Berufserfahrung
- flexibel/belastbar und selbständig
- Kenntnisse der franz. Sprache
- Führerschein
- liebt das Landleben

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Telefonnummer an

AUBERGE SUISSE MONTEVILLA
A/S M. Max R. Oschwald
970 chemin de Montevilla, C.P. 309
Montebello (Quebec)
J0V 1L0
Canada

P 24419/384349

Südengland, Hofa (ab April)

Möchten Sie Ihre Englischkenntnisse verbessern und zugleich in einem kleinen, reizenden Hotel arbeiten? Gute Englischkenntnisse erwünscht.

Tel. 0044 1825 840 216
Fax 0044 1825 840 738

124630/395818

---

htr STELLENGESUCHE htr

Unfall!! Militär!! Ihre Ferien 2000? Kein Ferienersatz? Wie weiter?
Hier die Lösung:
Wir helfen Ihnen, nicht mit Personalvermittlung, sondern mit persönlichen Taten,
denn das neue **Dienstleistungsunternehmen fürs Gastgewerbe** kann man tage- oder wochenweise mieten.
Nähere Infos über:
Gastro Holiday Service
NATEL 079 358 53 38

125284/385183

Suche neue Top-Herausforderung als

Geschäftsführer

im Bereich Discothek, Night-Club, Event-Management.
Auch evtl. Pacht, Beteiligung od. Kauf, In-/Ausland.
CHer, Mitte 30, Pat. A, ungek. Stellung.

Angebote unter Chiffre 125425 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

125425/375454

23jähriger Schweizer mit Barfachschule-Diplom, In-Bar- und 5-Sterne-Hotelbar-Erfahrung (8. April bis 2. Juli in Vancouver – Sprachschule) sucht interessante Stelle als

Barkeeper/Barman

ab Juli 2000.

Ich freue mich auf Ihre Anschriften oder Angebote unter Chiffre 125299 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

125299/409492

---

htr

Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

---

htr

Über Marketing und Dumping.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

---

htr

hotel + tourismus revue mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

---

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: Eva Bürgi
Anzeigenleitung / Direction des annonces: Eva Bürgi
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Thomas Hellmüller, Martin Welti
Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page:	Fr. 1.52 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres	Fr. 1.40 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellenangebote / Offres d'emploi:	Fr. 1.30 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi:	Fr. 1.40 (inkl. MwSt. / TVA incluse)
– Last Minute (2-spaltig / 2 colonnes, ohne Logo / sans logo):	Fr. 2.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Termine:

	Nr. 14	*Nr. 15*	*Nr. 16*	*Nr. 17*
– *Ausgabe*	Do 6.4.2000	Do 13.4.2000	Do 20.4.2000	Do 27.4.2000
– Erscheint	Fr 31.3., 17.00	Fr 7.4., 17.00	Fr 14.4., 17.00	Mi 19.4., 17.00
– Anzeigenschluss	Mo 3.4., 10.00	Mo 10.4., 10.00	Mo 17.4., 10.00	Mi 19.4., 17.00
– Wiederholungen	Mo 3.4., 16.00	Mo 10.4., 16.00	Mo 17.4., 16.00	Mi 19.4., 17.00
– Last Minute				

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

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

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