Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: 108 (2000)

Heft: 22

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

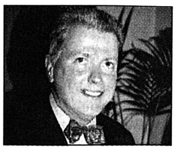
Download PDF: 16.08.2025

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

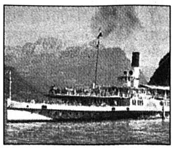
NR./N°22 AZA/JAA – 3001 BERN/BERNE

Heute mit 305 Stellenangeboten

1. JUNI / 1er JUIN 2000
DM 5.20 / ÖS 35 / LIT 5500 / **FR. 4.10**



EINKÄUFER ALS GÄSTE / Holger Leisewitz von der Beiersdorf AG Hamburg (Nivea) war ein «Hosted Buyer» an der EIBTM. **SEITE 5**



ZENTRALSCHWEIZ / Hohe Investitionen zwingen die Destinationen und Marken zum gemeinsamen Handeln. **SEITE 7**

htr

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

TAGUNGS-GARANTIE / Die Destination Österreich offeriert internationalen Tagungsorganisatoren eine neue, bankengestützte Kongress-Garantie in der Höhe von 30% des erwarteten Budgets. **ALEXANDER P. KÜNZLE**

Bank sichert Ball und Bankett

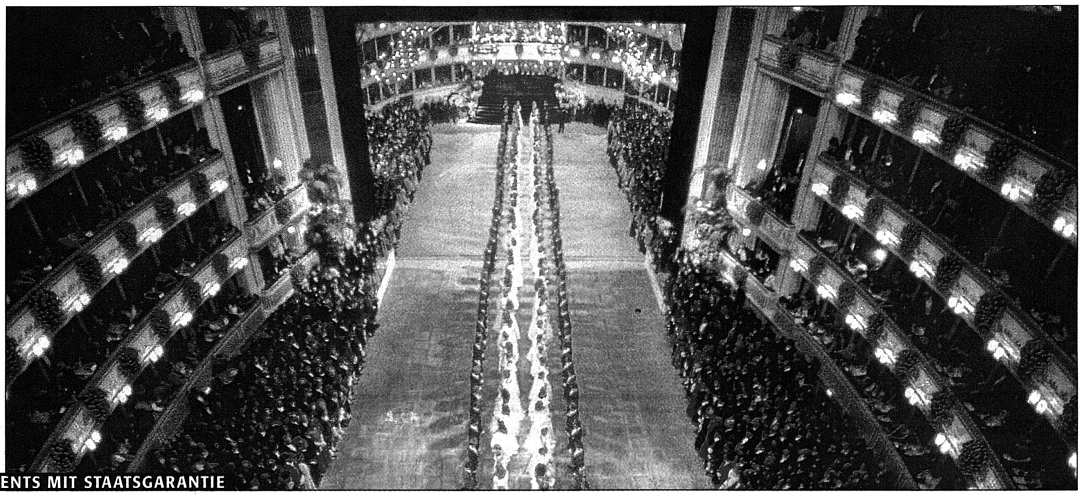


Foto: Österreich Werbung/Kuhn

EVENTS MIT STAATSGARANTIE
Unter der Destinationsfahne hat Österreich für die Kongressorganisatoren einen finanziellen Incentive kreiert: 30 Prozent eines internationalen Kongressbudgets wird garantiert (im Bild: Wiener Silvester-Ball).

Österreich hat an der Convention-Messe EIBTM* in Genf letzte Woche im Tagungsbereich ein neues Produkt vorgestellt. Es dürfte den Schweizer Leistungsträgern im MICE-Bereich** das Wasser in die Augen treiben, statt dass es ihnen im Mund zusammenläuft. Die «Österreichische Hotel- und Tourismusbank» hat zusammen mit dem «Austria Convention Bureau» eine Finanzdienstleistung im Kongressbereich kreiert.

Wie Franz Hartl von dieser Hotel-Bank ausführte, steht das Angebot seit Mai zur Verfügung. Internationale Kongressorganisatoren, sog. PCOs, die in Österreich eine Tagung durchführen, können demnach 30% des erwarteten Kongress-Budgets absichern lassen, gegen eine Prämie von 3%. Die 3% dienen der Österreichischen Hotel- und Tourismusbank zur Deckung der Aministrationskosten und der Äufnung eines Verlustfonds. Die österreichische Bank gilt übrigens als das Pendant zur «Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit».

STARKER ATTRAKTIVITÄTS-GEWINN

Dieses Angebot dürfte die Kongressdestination Österreich massgeblich attraktiver machen, und die österreichischen Leistungsträger dankbar gegenüber ihren Institutionen. Obschon, wie ein Schweizer Tagungsprofi in Genf relativierend bemerkte, viele professionelle PCOs mit ihrer Hausbank zusammenarbeiten. Und diese ihnen oft ähnliche Dienstleistungen zur Absicherung anbiete.

Österreichs neue Kongressveranstaltungs-Garantie stehe einzigartig da, bekräftigten die Österreicher an der EIBTM. Einzig Holland biete internationalen PCOs eine Art Start-up Money, wenn sie in Holland Tagungen durchführen, aber keine kommerzielle Risikoteilung wie sie das österreichische Modell praktiziert.

Grössere Conventions werden überall auf der Welt während zwei bis drei Jahre im Voraus aufgezogen – Zeiträume, die automatisch Vorfinanzierungen nach sich ziehen. Und viele Kongresssäle und Hallen können nur mit Vorschüssen so lange zum Voraus reserviert werden. Auch fällt ein grosser Teil des Kongressaufwands jeweils vor dem eigentlichen Event und vor den Einnahmen aus Tagungsgeldern an. Daraus ergebe sich, so Walter Straub, Vizepräsident Austria Convention Bureau, ein Bedarf nach einer solchen Absicherung.

KEINE GARANTIE OHNE AUFLAGEN

Natürlich ist dieses österreichische Modell an Auflagen gebunden: Das Tagungsbudget muss mindestens 100 000 Euro (rund 158 000 Fr.) erreichen. Es muss auch ausgeglichen sein, das heisst die Antragssteller müssen nachweisen, dass ihr Budget im Rahmen der Erfahrungswerte realistisch liegt. Diese Höhe gilt dann auch als Bemessung für den 30-Prozent-Garantieanteil. Ausserdem darf es sich beim betreffenden Kongress nicht um eine Erstveranstaltung handeln – dafür wäre das Risiko jeweils zu hoch. Es muss sich auch um einen internationalen Event handeln (nicht nur österreichische «Delegates»), und schliesslich müssen unter den Leistungsträgern KMU-Betriebe figurieren.

Mit diesem Paket hoffen Österreichs Destinationswerber, so Österreich-Werbung-Chef Wolfgang Haas, die Attraktivität des Landes als Tagungsziel nachhaltig zu verbessern. Denn mit einer Bankgarantie aus der Kongressdestination im Sack werde der PCO auch in seinem eigenem Umfeld kreditwürdiger für das viele Vorschussgeld, das er braucht, um seine Vorausaufwendungen berappen zu können.

Siehe auch Seiten 4 und 5

---

*European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition
** MICE: Meetings-, Incentive-, Convention- und Event-Segment.

IM BLICKPUNKT

Die Nase ganz vorn

CHRISTINE KÜNZLER

Das gemächliche, beschauliche Emmental hat für einmal die Nase vorn: Als wahrscheinlich erste Region Europas – zumindest aber der Schweiz – hat sie sich auf ein Segment spezialisiert, und erst noch auf ein vielversprechendes: Auf 50plus.

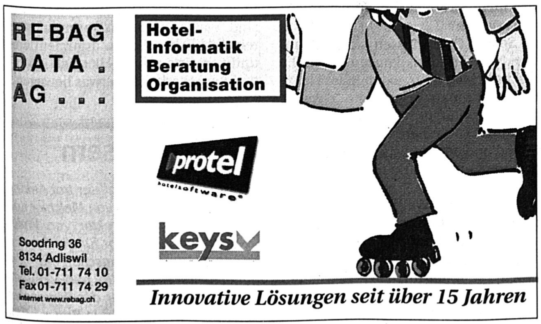
Die Emmentaler Touristiker haben sich auf das besonnen, was sie haben: eine liebliche voralpine Region mit relativ flachen Wanderwegen. Kurz: ein optimales 50plus-Gebiet. Sie haben das Projekt lanciert, obwohl es noch nicht ganz ausgereift ist. Vernetzt sind zu Beginn 16 Hotels und verschiedene touristische Anbieter, die Parahotellerie und Gastronomie folgen erst nächstes Jahr. Das spricht einerseits von handlungsfreudigen Touristikern, andererseits liegt genau da auch die Gefahr. Die 16 emmentalischen 50plus-Hotels, meist Landgasthöfe im 3-Sterne-Bereich, bieten nämlich nichts Zusätzliches, ausser dass sie da und dort einen zweiten Stuhl ins Zimmer gestellt haben. Die 50plus-Charta ist so abgefasst, dass die Hoteliers die Kriterien eh schon erfüllen. Und das kanns nicht sein: Wer ein echter 50plus-Hotelier sein will, muss einen Mehrwert bieten, er muss sich abheben von allen andern Schweizer Hotels in dieser Kategorie.

Seite 11

INHALT

Meinungen 2
Aktuell 3
EIBTM 2000 4/5
Freizeitwelten 6
Destinationsbildung 7
Tourismus 9/10/11
Hotellerie 12/13
Gastronomie 15/17/19
Immobilien 21
Marktnotizen 16
Die Letzte 22
Cahier français 4. Bund
Stellenrevue 5. Bund

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



REBAG DATA AG
Hotel-Informatik Beratung Organisation
protel hotelsoftware
keys
Soodring 36
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-711 74 29
Internet www.rebag.ch
Innovative Lösungen seit über 15 Jahren

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

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

MIRUS Software
MIRUS 2000 FINANZBUCHHALTUNG
MIRUS Software – Software die begeistert
MIRUS Software GmbH
Mattastrasse 10 · CH-7270 Davos Platz
Tel 081 415 66 88 · Fax 081 415 66 78
Internet: http://www.mirus.ch · EMail: info@mirus.ch

htr IN KÜRZE

EIBTM / Das European Incentive Business Travel Meeting in Genf versammelte die Weltspitze der Kommunikationsmittelanbieter: Meetings, Incentives, Conventions, Events (MICE) sind die Schlagworte dieses gigantischen Marktes. **Seite 4/5**

Freizeitwelten / In der Donaustadt Ulm sind Freizeitparks, Erlebnis-Malls und Phantasiewelten Thema einer Ausstellung, die Branchenprofis von Tourismus bis zur Gastronomie zum Nachdenken über das eigene Handeln bringen will. **Seite 6**

Destinationsbildung / Die hohen Investitionen in die Informations-Technologie zwingen die touristischen Marken zu einer übergreifenden Marketing-Plattform.Auch Zentralschweiz Tourismus muss sich dem Wandel anpassen. **Seite 7**

Reiseversicherungen / Elvia hat zum siebten Mal eine Umfrage zum Thema Reisen und Versicherungen bei der Schweizer Bevölkerung machen lassen: Es werden zunehmend mehr Ganzjahresversicherungen abgeschlossen. **Seite 9**

Berner Oberland / Das letzte Jahr brachte der Hotellerie mehr als nach Lothar zu erwarten war und weniger als die Banken wollen. Der Jahresbericht 19999 des Hoteliervereins zeigt das Dilemma zwischen Branchenbedürfnissen und Bankenpolitik auf. **Seite 12**

Österreich / Nachdem der Europäische Gerichtshof die Getränkesteuer für Hotels und Gastrounernehmer für unrechtmässig erklärt hat, will der österreichische Staat ab sofort die Mehrwertsteuer von zehn auf vierzehn Prozent erhöhen. **Seite 13**

Chicago / Die diesjährige Show der «National Restaurant Association» stand ganz im Bann der (Web-)Technologien. Auch die Gastro- und Hotelindustrie werden zunehmend verlinkt und online präsentiert: Über 250 Aussteller stützen sich dabei bereits aufs Web. **Seite 15**

Nicolas Kern / Der Branchen-Quereinsteiger und Mehrheitsaktionär von der Dinner & More AG in Zürich, betreibt bereits zehn Restaurants. Im Interview mit der htr berichtet er von Sorgen, Erfolgen und seinem unkonventionellen Werdegang in der Gastroszene. **Seite 19**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Leman sans Frontière / Obwohl das Budget der Vereinigung kleiner war als Vorjahr, konnten die 28 touristischen Orte rund um den Genfersee dank unkonventionellen Aktionen ihren Bekanntheitsgrad steigern. **CF Seite 1**

Crans-Montana / Jean-Daniel Clivaz ist mit 28 Jahren bereits Chef eines Hotels, eines Restaurants, zweier In-Bars, eines Internetcafés und eines Sommerlagers für Snowboarder. Seine Ideen bringen frischen Wind in den Tourismus. **CF Seite 3**

Wanderwege / Das Potential der 50 000 Kilometer Wanderwege der Schweiz ist noch längst nicht voll ausgeschöpft: geführte themenorientierte Wanderungen wollen das Wanderwegnetz touristisch besser nutzen **CF Seite 4**

Wallis / Das Sängerfest, das anfangs Juni stattfindet, sorgt für Misstöne zwischen den Organisatoren und Valais Incoming: Die erwarteten 18 000 Sänger können nicht alle an den Festorten untergebracht werden. **CF Seite 5**

FORUM

Inneres Profil

STEPHAN GERHARD*

Ist es Ihnen nicht auch schon einmal so gegangen: Sie kommen in ein Hotel oder ein Restaurant und – wow! – Sie fühlen sich absolut wohl. Und als Erklärung dafür erzählen Sie sich Geschichten von der tollen Farbwahl, von der genialen Beleuchtung, von den freundlichen Mitarbeitern, der hohen Qualität des Service und anderes mehr. Aber Hand aufs Herz: Auch Sie waren garantiert schon in einem Haus, das ebenso tolle Farben gewählt hatte, wo die Beleuchtung perfekt abgestimmt war und Sie ebenfalls von freundlichen Mitarbeitern empfangen wurden – aber Sie haben sich trotzdem nicht wohl, nicht zuhause gefühlt! Also – was ist es dann, das Sie innerlich an den einen Betrieb bindet und an den anderen nicht? Uns hat dieses «Problem» keine Ruhe gelassen, und so haben wir eine wissenschaftliche Studie erarbeitet, die mit Feldversuchen in eigenen oder von uns beratenen Betrieben fundiert worden ist. Ergebnis: Das Besondere in den Betrieben mit starkem Stammkunden-Bindungspotenzial ist das Innere Profil, und dieses wird in der Regel vom Eigentümer oder von der Leitung geprägt. Das Innere Profil kümmert sich im Gegensatz zum überall propagierten Äusseren Profil wenig um die Predigten der Marketingpäpste, sondern realisiert im Betrieb die persönlichen Besonderheiten des Unternehmens oder der Führungskraft. Und diese mag man (was zur erhöhten Stammkundenbindung führt) oder mag man nicht (dann kommt man trotz aller Vorzüge nur noch zwangsweise dorthin). Das Innere Profil führt so zu einer Zielgruppen-Fokussierung in Reinform.

Ein Beispiel aus der Praxis: Der Chef des Tagungs- und Sporthotels hoch oben auf einem Berg war lange Jahre F&B-Manager auf Kreuzfahrten. Die Abendbuffets sind heute ganz selbstverständlich international, üppig, bunt, und einmal pro Woche lädt der Chef die Stammgäste zu sich und seiner Familie an den Patron-Tisch ein, wie auf einem Schiff.

Natürlich muss das klassische Marketing auch weiterhin professionell betrieben werden. Aber der Unternehmer sollte seine Eigenarten durchaus wieder einbringen, als unverwechselbares und damit unkopierbares Inneres Profil. Weil dann das Arbeiten mehr Spass macht, und weil Stammkunden-Bindung und Zielgruppen-Fokussierung die Hauptthemen des heutigen profitorientierten Marketings sind.

---

*Stephan Gerhard ist der Geschäftsführer der Treugast Unternehmensberatungsgesellschaft in München.

URS ZENHÄUSERN / Der neue Direktor von Wallis Tourismus will vor allem auf der strategischen Ebene stärkere Akzente setzen. **INTERVIEW: GERMAN ESCHER**

Walliser wollen kooperieren

Foto: German Escher

URS ZENHÄUSERN

«Wir wollen vorangehen. Wallis Tourismus hat eine Leaderfunktion».

Am 8. Juni treten Sie an der GV von Wallis Tourismus erstmals vor die Basis: Was ist Ihre Botschaft?

Nebst dem Rückblick auf das letzte Geschäftsjahr, das ja noch nicht unter meine Amtszeit fiel, und ersten Ergebnissen des letzten Winters, der trotz Lothar-Sturm insgesamt positiv ausfiel (+4,5 %), werde ich meine strategischen Überlegungen darlegen.

Von neuen Akzenten hat man aber bisher wenig gesehen.

Für mich sind verschiedene Pisten wichtig. Prioriät hat das Marketing. Wir müssen fokussiert auf den Märkten auftreten. Unser Gesamtbudget ist mit fünf Millionen Franken doch äusserst bescheiden. Wenn ich aber sehe, auf welchen Märkten wir überall auftreten, muss man sich schon Gedanken zur Effizienz machen. Nebst den europäischen Stammmärkten möchten wir uns auf wenige Zukunftsmärkte konzentrieren und damit vor allem eine Saisonverlängerung im Sommer anstreben. Um diese Ziele zu erreichen, müssen wir angesichts unserer knappen Budgets Kooperationen bilden – und zwar nicht nur mit Partnern aus der Tourismusbranche. Wir führen derzeit Gespräche mit verschiedenen Unternehmen, die Produkte anbieten, die ideal zur Ferienregion Wallis passen. Eines ist aber klar: Es muss eine Win-Win-Situation sein.

> **«Wir diskutieren darüber, gemeinsam mit ST ein Mailing-Haus zu betreiben.»**

Die Zusammenarbeit mit Tourismuspartnern ist ja nichts Neues.

Das stimmt, aber man kann das ausbauen. Beispielsweise die Kooperation mit Schweiz Tourismus. Konkret: Wir diskutieren gegenwärtig darüber, gemeinsam mit Schweiz Tourismus ein Mailing-Haus zu betreiben. Auch im Bereich Reservation und Information kann auf der logistischen Ebene die Zusammenarbeit intensiviert werden. Wenn wir schon von Kundennähe sprechen, muss uns ein Gast doch sieben Tage rund um die Uhr erreichen können. Nebst Internet wäre es denkbar, dass ein Call-Center geschaffen würde.

Zum einen sprechen Sie von Kooperation mit Schweiz Tourismus. Zum andern schaffen Sie jetzt mit Wallis Excellence ein eigenes Qualitätsgütesiegel. Warum das?

Das stimmt so nicht. Wir wollen kein eigenes Qualitätsgütesiegel. Wallis Excellence ist vielmehr ein Pilotprojekt von nationaler Bedeutung. Bekanntlich sind gesamtschweizerisch Stufe 1 und 2 in Umsetzung. Wir wollen aber einen Schritt weiter auf die Stufe 3, das Total Quality Management gehen. Bisher bietet dies keine touristische Region der Schweiz an. Es ist möglich, dass ST Wallis Excellence als Projekt nimmt, um schweizerisch das Gütesiegel Stufe 3 umzusetzen. Hier wollen wir vorangehen. Wallis Tourismus hat eine Leaderfunktion.

Warum sollten sich die Walliser um das neue Gütesiegel bemühen? Wo liegt der konkrete Vorteil?

Weil wir im Preis kaum mehr Spielraum haben, müssen wir uns über die Leistung, also die Qualität, behaupten. In diese Richtung zielt Wallis Excellence. Dabei geht es nicht nur um die Qualität des Angebots, sondern auch um Sicherheit, Umwelt, soziales Umfeld und den wirtschaftlichen Kontext. Ein weiterer Grund kann das Bankrating sein. Die Bestrebungen zur Qualitätsverbesserung werden auch hier stärker berücksichtigt. Schlussendlich werden sich die Anstrengungen in einem verbesserten Betriebsergebnis bemerkbar machen. Das Interesse der Anbieter gibt uns Recht. In der Pilotphase starten wir mit Seilbahnen. Insgesamt zwölf Betriebe haben sich bereit erklärt, hier mitzumachen und an der eigenen Leistung zu arbeiten. Ich bin überzeugt, dass Wallis Excellence das Image des Walliser Tourismus wesentlich verbessern wird.

Weiterer Diskussionspunkt ist die Destinationsbildung, die emotionsgeladen ist und zu einer Sandkastenübung der Politik zu verkommen droht. Läuft hier nicht etwas falsch?

Grundsätzlich braucht es die Destinationen. Die bescheidenen Mittel und kleinen Strukturen zwingen uns zu neuen Organisationsformen, um auf dem Markt überhaupt noch wahrgenommen zu werden. Es braucht also strategische Einheiten. Und hier gibt es Berührungsängste. Allerdings wird die Destinationspolitik häufig auch falsch verstanden. Wer sich einer Destination anschliesst, muss seine eigene Marke nicht aufgeben. Aber auch der umgekehrte Weg wäre falsch: Man kann nicht zuerst die kommunale Marke möglichst stärken, um dann in einer Destination mitzumachen. Wenn wir so lange warten, schwimmen uns sämtliche Felle davon. Grundsätzlich dünkt mich folgendes wichtig: Die Destination ist eine reine Organisationsstruktur und kein eigentliches Produkt. Je nach Markt tritt man aber unter einem grösser gefassten Begriff auf.

> **«Also wird es eine kantonale Dachorganisation immer brauchen.»**

Und was geschieht mit den kleinen, örtlichen Verkehrsvereinen, die sich nicht an einen Top-Kurort anlehnen können?

Solche Orte müssen sich klar auf eine Nischenpolitik konzentrieren. Es macht keinen Sinn, wenn jeder kleine Ferienort meint, er müsse – etwa im Bereich Wintersport – mit den grossen Stationen mithalten. Aber es gibt im Inland und den umliegenden Ländern durchaus einen Markt für sie.

Wenn das Wallis unterm Strich in zehn bis dreizehn Destinationen aufgegliedert wird: Was machen Sie denn überhaupt noch?

Ich habe mit meinen Kaderleuten die künftige Position von Wallis Tourismus eingehend diskutiert. Wir sind klar der Meinung, dass unsere Organisation dem Walliser Tourismus zu dienen hat und nicht umgekehrt. Das heisst, dass Wallis Tourismus auf der strategischen Ebene eine Führungsaufgabe übernehmen muss. Die Motivation im Bereich der Destinationsbildung oder des Qualitätsgütesiegels Wallis Excellence sind nur einige Beispiele. Aber auch die Bildung und Promotion der Marke Wallis liegt klar in unserem Aufgabenbereich. Es wird immer wieder neue Bereiche geben, in denen Wallis Tourismus vorangehen muss. Also wird es eine kantonale Dachorganisation immer brauchen.

Laufen Sie nicht Gefahr, dass die Gelder dann immer stärker in die Destinationen statt in die kantonale Dachorganisation fliessen?

Diese Gefahr sehe ich nicht. Die Destinationen gehen mit der Einführung der kommunalen Tourismusförderungstaxe in die richtige Richtung. Aber nochmals: Wallis Tourismus ist ein Motor, der immer laufen muss. Als kantonale Organisationen können wir Projekte initiieren, die auf lokaler Ebene vielleicht nur schwer zu machen sind. Wallis Tourismus kann auf einer rein sachlichen Ebene argumentieren und vorwärts gehen. Hier will ich mit meinen Mitarbeitern etwas bewegen.

Urs Zenhäusern

Der 36-jährige Oberwalliser trat Anfang Februar die Nachfolge von Melchior Kalbermatten an als Direktor von Wallis Tourismus. Er war zuvor für die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) tätig und während mehreren Jahren Leiter der Regionalen Arbeitsvermittlung (RAV) in Brig. GER

LÖHNE / Neue Minimallohnrunde im Gastgewerbe

Lohnsystem erneuern?

Am Montag hat die erste Runde der neuen Lohnverhandlungen im Gastgewerbe stattgefunden. Die nicht an den Gesprächen beteiligte Dienstleistungs-Gewerkschaft Unia verlangt die Erhöhung der Mindestlöhne und der effektiven Löhne um 300 Franken pro Monat. Dies entspricht einer Steigerung von 7,8% des tiefsten Mindestlohnes von 2410 Franken bis zu 12,5% des höchsten Mindestlohnes von 3860 Franken.

Die an den im neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) verankerten Gesprächen teilnehmende Union Helvetia (UH) fordert ebenfalls 300 Franken sowie eine Untergrenze des tiefsten Minimallohnes von 3000 Franken.

Auf Seiten der Arbeitgeber ist der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) unter gewissen Umständen bereit, in den Tarifverhandlungen 2% Erhöhung anzubieten. *VY*

ONLINE-VERKAUF / Kooperation ST mit Kümmerly + Frey.

Kissswiss erhält Eventdaten

Schweiz Tourismus (ST) und das Verlagshaus Kümmerly + Frey AG wollen auf den Gebieten Austausch von Informationsdaten und E-Commerce projektspezifisch Zusammenarbeiten. Ein wichtiger Bestandteil dieser Partnerschaft liegt im Online-Verkauf der kartografischen Produkte und Wanderführer der Kümmerly + Frey AG über das Internetportal MySwitzerland.com und über weitere digitale Plattformen.

Im weiteren arbeiten die beiden Organisationen Kissswiss, die touristische Internetplattform der Kümmerly + Frey AG, und ST im Bereich des Datenaustausches zusammen. ST stellt Kissswiss alle Eventdaten zur Verfügung. Im Gegenzug erarbeitet Kissswiss zu den wichtigsten Veranstaltungen die Texte, welche dann über verschiedene Distributionskanäle angeboten werden. Im Rahmen einer Geo-Referenzierung touristischer Daten – beispielsweise die visuelle Darstellung auf entsprechenden Kartenausschnitten aller Orte der Schweiz – zieht ST die Nutzung des Kartografie-Servers der Kümmerly + Frey in Betracht. Die einfache und schnelle Orientierung im Web mittels Kartensubstanzen ist ein weiterer Schritt in Richtung hochstehender Informationsdienstleistung für den Gast. *FM*

Auf nach Seoul!

Berufsolympiade. Die nächste Olympiade (IBW) findet 2001 in Seoul statt. Berufsleute aus den gastgewerblichen Berufen Koch und Serviceangestellte/r sind zur Teilnahme aufgerufen. Teilnahmebedingungen sind eine abgeschlossene Lehre mit einer Note von mindestens 5,3 in der praktischen Lehrabschlussprüfung und ein Höchstalter von 22 Jahren. *DST*

Anmeldung: Hotel & Gastro formation, Eichistrasse 20, 6353 Weggis, Telefon 041 392 77 77, E-Mail: schulzentrum@hotelgastro.ch.

BASEL / Rail-Stop-Bistro

Mitropa fasst am Boden Fuss

Mit Rail Stop eröffnete letzte Woche die Mitropa Suisse SA am Basler Badischen Bahnhof, aber auf Schweizer Boden, ihr erstes Bistro und feierte damit Premiere in der stationären Verpflegung im Schienenbereich. Die Betreiberin von Speisewagen und Minibars an Bord von Zügen betritt erstmals festen Boden mit einem Konzept, das auf den drei Säulen Essen, Trinken und Kommunizieren basiert. Eilige Passagiere kaufen im Kiosk und dem Take-away-Bereich Getränke, Sandwiches, Süssigkeiten und Tabakwaren. Wer auf seinen Anschluss warten muss, kehrt im Bistro ein.

ZEITUNGEN UND BÖRSENKURSE

Hier werden Snacks, frisch gezapftes Bier und Kaffeespezialitäten angeboten. Zusätzlich zur Stärkung und Erfrischung gibt es Kommunikation und Information zum Konsumieren. Einerseits werden die neusten Nachrichten, die jüngsten Sportereignisse und die aktuellen Börsenkurse per Bildschirm übertragen, anderseits liegen kostenlos Tageszeitungen und Zeitschriften zum Lesen bereit. Der im Badischen Bahnhof Basel zwischen den Gleisen 4 und 5 stehende Rail Stop wurde innert dreier Wochen mit einem Aufwand von 150 000 Franken umgebaut. Vier Mitarbeiter betreuen ihn jeweils während sechzehn Stunden am Tag, nämlich mehr oder weniger von der Ankunft des ersten bis zur Abfahrt des letzten CityNightLine-Schlafwagenzugs nach und aus dem Norden.

Mit dem Rail Stop wollen Mitropa Suisse SA und ihre zur Deutschen Bahn Gruppe gehörenden Mutter Mitropa AG eine neue Ära für kleine und mittlere Bahnhöfe einläuten. «Diese werden», so Martin Loretan, Leiter Service im Zug der Mitropa AG, «aus Sicht der Passagiere meist stiefmütterlich behandelt, weil sie nicht wie frequenzstarke Bahnhöfe Gastronomieangebote und Einkaufsmöglichkeiten anbieten.»

RAIL STOPS IN GANZ EUROPA

Mit Rail Stop entstand nun die Kombination von Kiosk, Take-away und Bistro, die sich für Bahnhöfe mit täglichen Frequenzen von 7000 bis 10 000 Reisenden – im Basler Badischen Bahnhof machen Tag für Tag 170 Züge, davon 30 InterCity- und EuroCity-Züge Halt – auch betriebswirtschaftlich rechnen soll. Für die Innengestaltung wurde hier mit grossen Fenstern und hellen Wänden an ICE-Hochgeschwindigkeitszüge erinnerndes Ambiente mit lockererer Bistro-Bestuhlung und kulissenartiger Wandgestaltung auf der rund hundert Quadratmeter grossen Fläche gewählt. Ziel von Mitropa Suisse SA ist es, Rail Stops im ganzen Land, und Absicht der Mitropa AG, solche in absehbarer Zeit in ganz Europa einzurichten. *MC*

SWISS ECONOMIC FORUM / Richtig aufgebaute Netzwerke sind einer der Erfolgsfaktoren eines Unternehmens. Das Beispiel Swissair zeigt Networking im touristischen Sinn. **FELIX MAURHOFER**

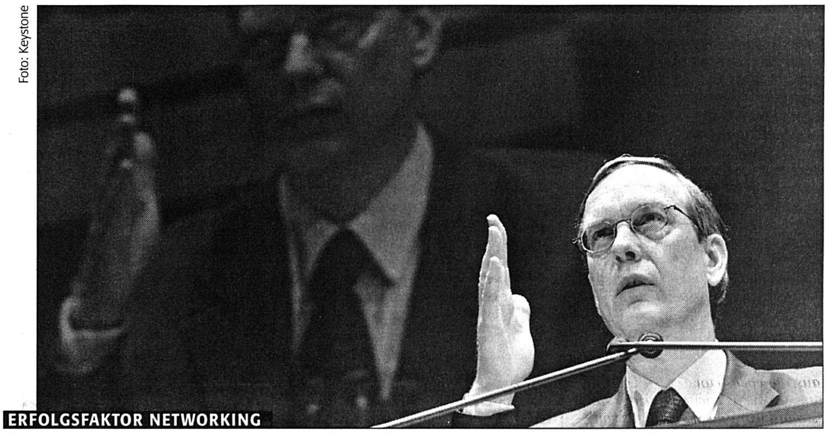
«Wir sind klein und schnell»

Dass Networking nicht nur bei den KMUs einer der Erfolgsfaktoren sein kann, zeigte Philippe Bruggisser, CEO SAirGroup, anhand seines Unternehmens am 2. Swiss Economic Forum in Thun. Networking im Sinn eines wirtschaftlichen Beziehungsnetzes ausserhalb aber auch innerhalb eines Unternehmens, liesse sich bestens auch bei Tourismusunternehmen umsetzen. Gerade strukturellen Problemen innerhalb der Regionen wäre mit gezieltem Networking beizukommen.

Die SAirGroup macht vor, was vielerorts adaptiert werden könnte. Die Fluggesellschaft besteht aus 17 eigenständigen Unternehmen, die in 4 Gruppen gegliedert sind. 44 000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ziehen am gleichen Strick und erwirtschaften einen Umsatz von 14 Mia. Franken. «Ohne effizientes Networking wären wir nicht schnell genug und könnten nicht existieren», so Bruggisser. Allein den Flugbetrieb optimal zu koordinieren, verlange ein ausgeklügeltes Netzwerk. Dazu ein paar Zahlen: Ab Zürich werden 182 Destinationen angeflogen, 150 Küchen kochen 250 Mio. Mahlzeiten, 317 Duty-Läden kaufen zentral ein und 120 Mio. Buchungen müssen pro Jahr verarbeitet werden. Nebst dem internen Netzwerk spielen Partnerschaften eine zentrale Rolle. Denn die Swissair alleine kann nur 70% der Kundenbedürfnisse befriedigen. So setzt Bruggisser auf drei Partnerschaftsebenen: die Airline-Management-Partnerschaft mit der Sabena, die Qualiflyer Group und routenspezifische Kooperationen. Allein innerhalb der Qualiflyer-Gruppe werden mit 450 Flugzeugen 344 Destinationen abgedeckt und 57 Mio. Passagiere befördert.

Nebst den internen Unternehmen und den Allianzen mit anderen Fluggesellschaften bezeichnet Bruggisser das Mitarbeiter-Networking als elementar. Im modernen Menschen-Networking seien deshalb Eigenschaften wie Lernfähigkeit, Internationalität, Anpassungsfähigkeit oder Reisefreudigkeit eminent wichtig. Denn die Technologie ersetze den Menschen nicht.

Foto: Keystone



ERFOLGSFAKTOR NETWORKING

Philippe Bruggisser, CEO SAirGroup, zeigte anhand seines Unternehmens, wie Networking erfolgreich umgesetzt wird.

Hub Zürich wegen Süddeutschland gefährdet?

Grosse Sorgen bereiten SAir-CEO Philippe Bruggisser die deutschen Forderungen betreffend der Überflugregelung im süddeutschen Raum. «Werden die An- und Abflüge gemäss den Vorstellungen unserer Nachbarn neu geregelt, büsst der Flughafen Zürich-Kloten seine Funktion als internationaler Hub weitgehend ein», so Bruggisser. Massiv davon betroffen wären die Airlines Swissair und Crossair. Nach der Abstimmung über die bilateralen Verträge habe man auch im Flugverkehr gleich lange Spiesse geschaffen, deshalb seien die deutschen Forderungen wettbewerbsverzerrend und kämen einem massiven Rückschritt gleich, erklärte Bruggisser am Swiss Economic Forum in Thun. Denn: ratifizieren die EU-Staaten die Verträge, können Schweizer Airlines ab 2001 von der Schweiz aus uneingeschränkt alle europäischen Destinationen anfliegen (Zürich–Athen). Ab 2002 werden dann auch Flüge zwischen zwei EU-Staaten (beispielsweise Athen–Rom) möglich. Nun hat Deutschland die Verwaltungsvereinbarung mit der Schweiz gekündigt. Die SAirGroup anerkenne die Ruhebedürfnisse im süddeutschen Raum, doch hoffe sie trotzdem, vertretbare Lösungen betreffend der An- und Abflüge zu finden. Zu einer Lösung Hand bieten will nun auch das VBS mit dem Militärflugplatz Dübendorf. Dort soll die zivile Nutzung überprüft werden. FM

CASINO SA / Institut für Suchtforschung Zürich erarbeitet Sozialkonzept zur Spielsuchtprävention. Die Prävention arbeitet mit drei verschiedenen Stufen. **CHRISTINE KÜNZLER**

Konzept wider die Spielsucht

Nach dem neuen Spielbankengesetz müssen die Betreiber der Casinos ein Sozialkonzept vorlegen, das die Früherkennung und Prävention von Spielsuchtgefährdeten ermöglicht. Ein solches Sozialkonzept, das sogar über die strengen Anforderungen der Spielbankenverordnung hinaus geht, hat das Institut für Suchtforschung ISF der Uni Zürich im Auftrag der Grand Casino SA, Zürich ausgearbeitet. Dieses Konzept soll in Projekten der Casino SA und deren Partnerfirmen eingesetzt werden: in den beiden geplanten A-Casinos in Zürich Nord und Egerkingen, in den Casinos Davos, Weggis, Rapperswil und Grand Casino Mendrisio (alle ACE-Betriebe) sowie in den Casinos Fribourg und Rorschach (Escor AG-Betriebe). Eine von den Spielbanken unabhängige Instanz, der Sozialbeirat, wird über die Einhaltung des Sozialkonzepts wachen. Ihm gehören Persönlichkeiten an aus der Politik, der Suchtforschung, der Beratungs- und Therapiestellen sowie der Psychiatrie und Sozialdienste.

DREI VERSCHIEDENE STUFEN

Das Sozialkonzept Grand Casino/ISF sieht Prävention auf verschiedenen Ebenen und für verschiedene Zielgruppen vor. Die präventiven Massnahmen sollen so breit wie möglich ergriffen werden, weil Abhängigkeit durch das Zusammenspiel mehrerer Faktoren entstehen. Die Primärprävention zielt auf Spielerinnen und Spieler ohne Suchtprobleme. Sie besteht aus Information, Publikumskampagnen und einem Internet-Auftritt.

SEMINARE FÜRS CASINOPERSONAL

Die sekundärpräventiven Massnahmen sind für spielsuchtgefährdete Menschen und solche, bei denen bereits negative Auswirkungen erkennbar sind. Diese Spieler können über eine Hotline von psychologisch geschulten Spezialisten Rat holen. Anhand einer Checkliste, die im Casino aufliegt, können sie sich selber testen. Die Tertiärprävention richtet sich an Menschen mit schwerwiegenden Spielsuchtproblemen. Ihnen sollen Hilfestellungen zugänglich gemacht werden.

Das Personal soll mit regelmässigen Aus- und Weiterbildungsseminaren darin geschult werden, Spieler mit auffälligen Symptomen im richtigen Moment anzusprechen und auf Hilfsangebote hinzuweisen. Zum Beispiel sollen sie auch auf eine freiwillige Sperrung aufmerksam gemacht werden. Um rasche Massnahmen ergreifen zu können, äufnen die Betreiber einen Sozialfonds für die Hilfe zur Selbsthilfe. Als letzte Möglichkeit bekommen die Süchtigen in der ganzen Schweiz Casino-Verbot.

TAGUNGEN & CONVENTIONS / Private und staatliche Zuschüsse, Rückgaben und Garantien an Kongressorganisatoren. Eine neue Alternative zu den traditionellen Promotionshilfen. **ALEXANDER P. KÜNZLE**

Finanzielle Hilfsmittel für Organisatoren

Im Bereich Standortpromotion für Tagungsdestinationen fliessen staatliche Mittel üblicherweise in die Promotion und ins Marketing ein: In diesem Bereich schliessen sich sogar Konkurrenzdestinationen zusammen und veranstalten gemeinsam Promotionsreisen in Quellmärkte. Doch es gibt auch gezieltere Verwendungen von staatlichen Geldern, indem man sie direkt an eine geplante Veranstaltung bindet. Hotelketten kennen nur diese Art der Unterstützung von Kongressorganisatoren.

In Österreich können nun seit diesem Mai professionelle Tagungsorganisatoren, die in Österreich einen internationalen Anlass organisieren, in bestimmten Fällen auf eine staatliche Garantie zurückgreifen, die ihnen rund 30 Prozent des ursprünglich berechneten Tagungs-Budgets sichert (siehe Artikel auf Seite 1). Administrativ wird diese neue Massnahme zur Förderung der österreichischen Tagungsdestinationen von der Österreichischen Hotel- und Tourismusbank, dem Pendant zur Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, abgewickelt.

PRIVATBANK MIT REGIERUNGSAUFTRAG

Diese Geschichte wäre aus der Sicht der Schweizer Zaungäste nicht vollständig, wenn nicht die Subventionierung bei dieser Staatsgarantie angesprochen würde: Natürlich haben sich die österreichischen Convention-Experten, die diese Garantie auf die Beine stellten, bei der EU-Gesetzgebung abgesichert, um sich dem Vorwurf der Dauersubventionierung nicht aussetzen zu müssen. «Eine Garantie pro Event wirkt viel gezielter als eine übliche Subventionierung», meinte auch Walter Straub, Vizedirektor vom Austria Convention Bureau. Obschon die Hotel- und Tourismusbank in Privatbesitz ist, hat sie das Handling der Aufgabe vom Staat übernommen – eine Art Outsourcing eines Regierungsgeschäfts: Das Garantieprogramm gehört dem Staat und wird staatlich unterstützt, aber nicht die ausführende Bank. Professionelle Konferenz-Organisatoren, PCOs genannt, haben aber auch andere Garantien. Schon einen Monat vor dem österreichischen Staat resp. der Destination Österreich hat die Hilton-Hotelkette eine «Welcome-back»-Garantie offeriert.

Dr. FRANZ HARTL
ÖSTERR. HOTEL- u. TOURISMUSBANK
WOLFGANG HAAS
DIRECTOR ANTO

Foto: Alexander P. Künzle

DREI MÄNNER – EINE IDEE

An der EIBTM stellten drei Experten die neue Kongressgarantie vor. (V.l.n.r.) Franz Hartl, Österreichische Hotel- und Tourismusbank, Wolfgang Haas, Direktor Österreich Werbung, und Walter Straub, Vizepräsident Austria Convention Bureau.

AUCH HOTELKETTEN GARANTIEREN

Hält das Beherbergungsunternehmen Hilton seine Qualitätsversprechen und seine Standards nicht ein, hat der PCO kostenlos ein gleiches Meeting im gleichen Hotel in gleicher Grösse zugute. Die Radisson-Kette war die erste, die den PCOs Rückgaberechte bei Konferenzen einräumte, schreibt das Conference & Incentive Management in der Mai/Juni-Ausgabe 2000.

Die «100-Prozent-Guest-Satisfaction-Garantie» erwähnt ein «preisliches Entgegenkommen», wenn der Gast nicht zufriedengestellt werden kann. Im weiteren bieten auch die Hotelgruppen Dorint, Copthorne, Holiday Inn und Queens Garantien an, aber jede Kette variiert. Es gibt punktuelle Garantien innerhalb der Tagungsabläufe, dass zum Beispiel der Organisator seinen Technologie-Butler garantiert erhält, bis zur Garantieübernahme, dass der Anlass zum Erfolg wird.

Convention-Umsätze

1999 registrierte Österreich touristische Einnahmen von rund 20 Mrd. Dollar oder rund 34 Mrd. Fr., wie Österreich-Werbung-Chef Wolfgang Haas an der EIBTM sagte. Davon gingen, so schätzt er, rund 5 Prozent ins sog. MICE-Segment, also ins Tagungs-Geschäft. Drei dieser fünf Prozentpunkte gehen direkt in die Hotellerie in Form von Logiernächten. In Wien ist der Anteil viel höher: Dort erreicht der MICE-Anteil an den Einnahmen 10 Prozent. In der Schweiz gehen Schätzungen davon aus, dass rund 1% aller Reisen Incentive-Charakter haben. Und 4% der Reisen sind Tagungs-bedingt. APK

PUBLI-REPORTAGE

Wertsteigerung mit TRECA-Betten

Die Bettsysteme von TRECA verbinden hohe Qualität mit luxuriösem Schlafkomfort. Mit TRECA-Betten sind Sie sicher, dass die Gäste in Ihrem Hotel erholsame Nächte geniessen, die sie in guter Erinnerung behalten werden. Sorgfältige Verarbeitung natürlicher Materialien nach traditionellen Herstellungsmethoden, verbunden mit stetigem Streben nach Innovation, garantieren angenehme Entspannung. Den Beweis liefern die Hotels Al Porto und Giardino in Ascona sowie das Park Hotel Vitznau.

Hotel Al Porto – Bett ist wichtiger als vergoldeter Wasserhahn

Hélène und Frank H. Wolf vom Hotel Al Porto in Ascona sind überzeugt, dass «in einem Hotelzimmer ein komfortables Bett wichtiger ist als ein vergoldeter Wasserhahn». Deshalb setzen sie auf die qualitativ hochstehenden TRECA-Betten. Neben den Gästen wissen auch die Angestellten die Vorteile der TRECA-Betten zu schätzen. «Die Zimmermädchen loben vor allem das Twin-Kupplungssystem und die Rollen. Diese ermöglichen, dass die Doppelbetten beim Reinigen und Einbetten leicht auseinandergeschoben werden können. Praktisch sind auch die abnehmbaren Bezüge für die Untermatratzen und Kopfteile, die sich problemlos reinigen lassen.»

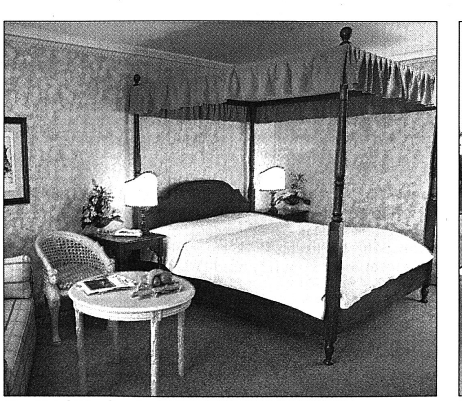
Hotel Giardino – Qualität und Ästhetik

Das Luxushotel Giardino in Ascona wird von Hans C. Leu geleitet. Mit seinem Motto «Plausch statt Plüsch» erreicht er viele junge Gäste, die sich von seinem kulturellen und sportlichen Angebot verwöhnen lassen. Hans C. Leu legt grossen Wert auf Qualität und Ästhetik. «Dazu zählen auch die Betten, die einen hohen Standard erfüllen müssen», präzisiert der Hotelier. Dabei denkt er nicht nur an die hochwertigen Unter- und Obermatratzen, sondern auch an die verschiedenen Möglichkeiten, die Betten selber zu gestalten. Hans C. Leu ist überzeugt, dass seine Gäste mit dem Schlafkomfort zufrieden sind. «Sonst hätten wir nicht so viele Stammkunden.»

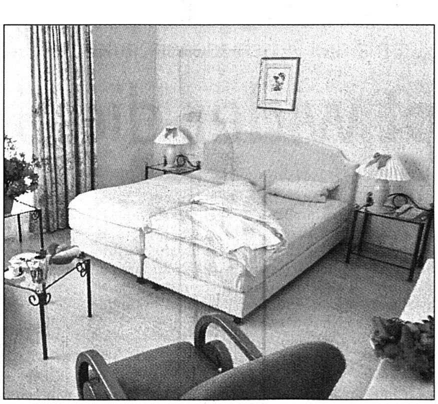
Park Hotel Vitznau – seit 17 Jahren TRECA-Betten

Im luxuriösen Park Hotel Vitznau, das von Junia und Peter Bally geführt wird, stehen bereits seit 17 Jahren TRECA-Betten. Bei der Renovation entschied sich das Ehepaar, das auf Charme, Flair und Komfort setzt, dafür, «weil wir zuvor schon privat jahrelang in TRECA-Betten geschlafen hatten». Junia Bally ist nicht nur von der Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit der Matratzen, sondern auch von der Formbeständigkeit der Polsterung überzeugt: «Selbst nach so vielen Jahren sehen die Betten noch fast wie neu aus.» Die Betten werden aber auch von der Kundschaft gelobt. «Wir haben immer wieder Gäste, die den ausgezeichneten Schlafkomfort ansprechen und sich nach der Marke erkundigen», erklärt Junia Bally.

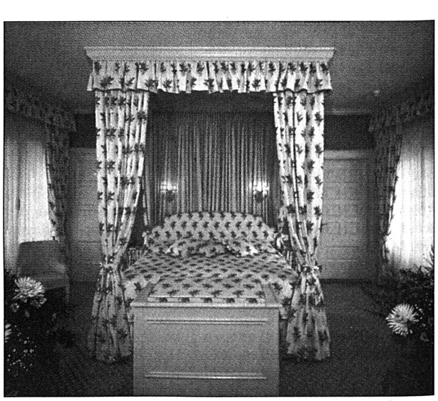
Schweizer Vertretung Treca Hotel Schweiz: Heinz Hohl, Niklaus Konradstrasse 14, Postfach 709, 4501 Solothurn. Telefon: 032 623 80 84, Mobil: 079 215 46 81, Telefax: 032 623 80 86, E-Mail: treca.hotel.ch@tld.ch, Internet: www.tld/treca.hotel.ch



Das Hotel Giardino legt grossen Wert auf Qualität und Ästhetik. Diesen Anforderungen werden seit Jahren auch die TRECA-Betten gerecht.



Das Hotel Al Porto stuft ein komfortables Bett sehr hoch ein. TRECA-Betten bieten einen angenehmen und erholsamen Schlaf.



Im luxuriösen Park Hotel Vitznau befinden sich seit 17 Jahren TRECA-Betten – ein Beweis für Langlebigkeit und Formbeständigkeit.

IN ZUSAMMENARBEIT MIT:
TRECA HOTEL SCHWEIZ, NIKLAUS KONRADSTRASSE 14, POSTFACH 709, 4501 SOLOTHURN, TELEFON 032 623 80 84, TELEFAX 032 623 80 86, E-MAIL treca.hotel.ch@tld.ch, INTERNET www.tld/treca.hotel.ch

INCENTIVE & CONVENTION / Die Genfer Meeting-Weltmesse hat technisch neue Dimensionen eröffnet. Dazu gehört das als Gewinner des «World Wide Watch» der EIBTM prämierte Kommunikationsmittel «TwinFind». **KARL JOSEF VERDING**

Weltbeste Meeting-Technik prämiert

Auch wenn es in normaler Schreibweise dem englischen Wort für «Mäuse» entspricht – MICE als Abkürzung steht für einen gigantischen expansiven Markt, der in Genf an der EIBTM 2000 seine Weltmesse beging: Meetings, Incentives, Conventions, Events.

Foto: Alexander P. Künzle

SCHWEIZER-PRÄSENZ: SO GROSS WIE NIE

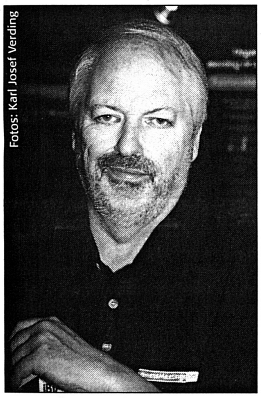
Die Schweizer Meeting-Destinationen würdigten den Weltmarkt in Genf mit ihrer bisher grössten Präsentation an dieser Messe.

DIE SCHWEIZ ZEIGT SICH JETZT PROMINENT

Der Schweizer Stand befand sich diesmal sehr prominent gelegen und grossflächig konzipiert neben der Aufgangstreppe. Wer sich an die Zeiten erinnert, als die EIBTM zwar international schon in aller Munde, in der Schweiz selbst aber noch unbekannt war, sieht also durch diese Optik einer neuen Epoche entgegen.

DIREKTE VERBINDUNG FÜR 5000 TEILNEHMER

Der sogenannte «MICE»-Bereich innerhalb des Schweizer Tourismus wird auf rund 5% aller touristischen Einreisen geschätzt, indessen dürfte er wertschöpfungsmässig aber ein Mehrfaches ausmachen. Rund 1% aller Einreisen seien, so schätzt man, auf Incentives bezogen, und 4% auf den Convention-Tourismus.



Fotos: Karl Josef Verding

Pete Brady, Managing Director von BusinessMeetings.com, London, gab an der EIBTM die Premiere der neuen Website. Veranstaltungsplaner finden hier 37 000 Schauplätze weltweit mit vielen Zusatzinformationen.

Ist es vorstellbar, zwischen allen Teilnehmern eines Kongresses – bis zu 5000 an der Zahl – eine individuelle elektronische On-Site-Kommunikation an jedem Standort zu jedem Zeitpunkt mit jedem gewünschten (und allenfalls aus der Teilnehmerliste ermittelten) Partner zu ermöglichen? – Das beste Produkt der Meeting-Technologie, welches die Expertenjury der EIBTM in ihrem «World Wide Watch» gesehen und nun an der EIBTM 2000 prämiert hat, leistet genau dies. Es heisst «TwinFind» und wurde von der TourWeb SA in Aalst, Belgien entwickelt. (Website: www.tourweb.net.)

VON DER REGISTRIERUNG BIS ZUR ABSTIMMUNG

Im November 2000 wird «TwinFind» auf den Markt kommen. Einen Prototyp brachte Christophe de Landtsheer, CEO von TourWeb, bereits an die EIBTM 2000 mit. Die Kosten für die Miete bezifferte er mit 10 bis 20 Euro (16 bis 32 Franken) pro Teilnehmer und pro Tag eines Events. Maximal 5000 Teilnehmer würden «zuerst» möglich sein, sagte Landtsheer.

Sie können via «TwinFind» zunächst einmal auf ihre Teilnahme- und Zugangs-Berechtigung überprüft werden und alle Security-Checks passieren. Die Registrierung von Delegierten kann Pre-Site oder On-Site passieren. Jeder Teilnehmer kann dann von jedem anderen lokalisiert werden, oder man kann ihm eine Botschaft schicken. Er kann mit dem Gerät an Abstimmungen teilnehmen, sofort oder binnen einer Frist.

KONGRESS AUF DER DISKETTE MITNEHMEN

Das «Find IT Device» der «TwinFind»-Neuheit bietet jedem Teilnehmer eines Events unter anderm das Menu des Veranstaltungsprogramms. Es zeigt ihm die Wege zu den einzelnen Schauplätzen auf, und – sehr wichtig – es ermöglicht jedem Teilnehmer, seine eigene Datenbank anzulegen und am Ende eines Kongresses diese auf einer Diskette mit heim zu nehmen. Auf eine Distanz von 10 Metern ist unter konventionellen Bedigungen die direkte Kommunikation zwischen Einzelbenutzern des «TwinFind» möglich. Sonst muss man zu einem der grösseren Terminals gehen. Aber es ist möglich, Local Area Networks oder bereits entsprechend ausgerüstete Smart Buildings zu nutzen. Dann braucht es die Hilfe vom grösseren Terminal nicht mehr, und jeder kann von jedem Platz aus jeden finden und kontaktieren.

DIE DATEN-AUTOBAHN ZUM MEETING

BusinessMeetings.com aus London konnte an der EIBTM mit der Premiere seiner neuen Website aufwarten. Sie ist zu einer umfassenden Informations-Ressource für Meeting-Planer geworden. 37 000 Schauplätze werden erschlossen. Sechs verschiedene Kriterien gemäss den Ansprüchen und Bedürfnissen einer spezifischen geplanten Veranstaltung können eingegeben werden. Zusatzinformationen wie Devisenkurse, Visabestimmungen und Klimatik werden bereitgehalten.

WORLD WIDE WATCH: DER GEWINNER

Christophe de Landtsheer (links), CEO der belgischen TourWeb SA, hat nach Ansicht der Experten-Jury mit «TwinFind» die weltweit beste Meeting-Technologie entwickelt. David Nutley, Direktor des Messeveranstalters Reed, überreichte erstmals die Auszeichnung des «World Wide Watch» der EIBTM.

«HOSTED BUYERS» UND SWISSÔTEL / Ein wichtiger Erfolgsfaktor der EIBTM ist deren «Hosted Buyers»-Programm, das Einkäufer und Anbieter gezielt zusammenführt. Swissôtel als internationale Schweizer Gruppe profitierte sichtbar davon. **KARL JOSEF VERDING**

Eine Erleichterung für spendable Gäste

Eine starke Präsenz von «Hosted Buyers» der EIBTM mit gewichtigen Budgets konnte Swissôtel an seinem Stand und an seinen Veranstaltungen verzeichnen. Man traf hier zum Beispiel Holger Leisewitz. Er ist bei der Beiersdorf AG in Hamburg, deren bekannteste Produktlinie Nivea ist, zuständig für CI (Corporate-Identity)-Veranstaltungen und das Meeting und Event Management; er leitet dafür ein Büro mit zwei Mitarbeitern. Leisewitz lobte gegenüber der htr das «Hosted-Buyers»-Programm der EIBTM für seine geschmeidige Effizienz, welche den exakten Zuschnitt auf die Bedürfnisse des Einkäufers hin sichere.

Swissôtel wird im Juni seinen Hauptsitz von New York nach Zürich zurückverlegen (siehe htr vom 4. Mai 2000). Chris Riga, Senior Vice President Sales & Marketing, unterstrich an der EIBTM gegenüber der htr die Hauptmotive: Geeignete Akquisitionen in den USA sind unerschwinglich geworden; hingegen stehe Europa am Beginn einer Periode, in welcher etwa 80% der globalen Transaktionen des Hotelsektors auf diesem Kontinent stattfinden werden. Die Gruppe werde sich bald (auch mit dem Logo) als «Swissôtel Hotels & Resorts» präsentieren. Priorität als neue Schweizer Standorte hätten Bern («das ist doch natürlich für Swissôtel») und Lausanne. Swissôtel Resorts in der Schweiz seien noch «eine Vision».

Fotos: Karl Josef Verding

MEETING-PROFIS ZEICHNEN AUS

Swissôtel wurde von der Connected International Meeting Professionals Association CIMPA für seine Unterstützung des Destination Education Programms gewürdigt. V.l.n.r: Bill Hickman, President, Business Meeting Services, Decatur, USA; Meinhard Muck, Senior Vice President Europe, Swissôtel; Andrea Sigler, President und CEO, CIMPA; Chris A. Riga, Senior Vice President Sales & Marketing, Swissôtel.

Riga konnte eine Würdigung der Connected International Meeting Professionals Association CIMPA (Website: www.cimpa.org) für die Unterstützung von deren Destination Education Programme entgegennehmen. Der Veranstaltungsort für die Übergabe der CIMPA-Urkunde passte zu dem von Chris Riga beschworenen Geist der Erneuerung in der Swissôtel-Gruppe und der Synergie mit den anderen Gliedern der SAirGroup. Im Swissôtel Genf sind nämlich in der ersten Phase einer extensiven Renovation alle einst handgemachten, nie ganz gleichen 170 Fensterrahmen mit einem Aufwand von 700 000 Franken ausgewechselt wurden. Gemäss Thierry Lavalley, GM des Genfer Hauses, war es die aviReal als eigene Bauunternehmung der SAirGroup, die das Kunststück fertigbrachte, modernste Isolierfenster in jeden der individuellen Fensterrahmen einzupassen.

Holger Leisewitz ist Meeting- und Event-Planer der Beiersdorf AG Hamburg (Nivea usw.). An der EIBTM zählt er zu den «Hosted Buyers» mit starkem Budget.

«INSZENIERTE FREIZEITWELTEN» / Eine Ausstellung in Ulm, die Branchenprofis von Tourismus bis zur Gastronomie zum Nachdenken bringt. Eine Standort-Bestimmung, diesmal im Museum. **MARIA PÜTZ-WILLEMS**

Vom Lustgarten zum Plastic Resort

Ein Museum* diskutiert den freizeitlichen Zeitgeist: In der Donaustadt Ulm werden Freizeitparks, Erlebnis-Malls und Phantasiewelten durch 40 Exponate aus ihrem gewohnten Umfeld herausgelöst und damit anders erfassbar. Gerade für Branchenprofis, die sich vom Tourismus über Hotellerie bis zur Restauration täglich in diesem Umfeld befinden und darin arbeiten (müssen), eine neue Erfahrung. Als Spiegelbild schaffen diese Einzelelemente eine neue Distanz. Die Ausstellung «Inszenierte Freizeitwelten» verfolgt die künstlichen Paradiese von heute bis zu ihren Wurzeln.

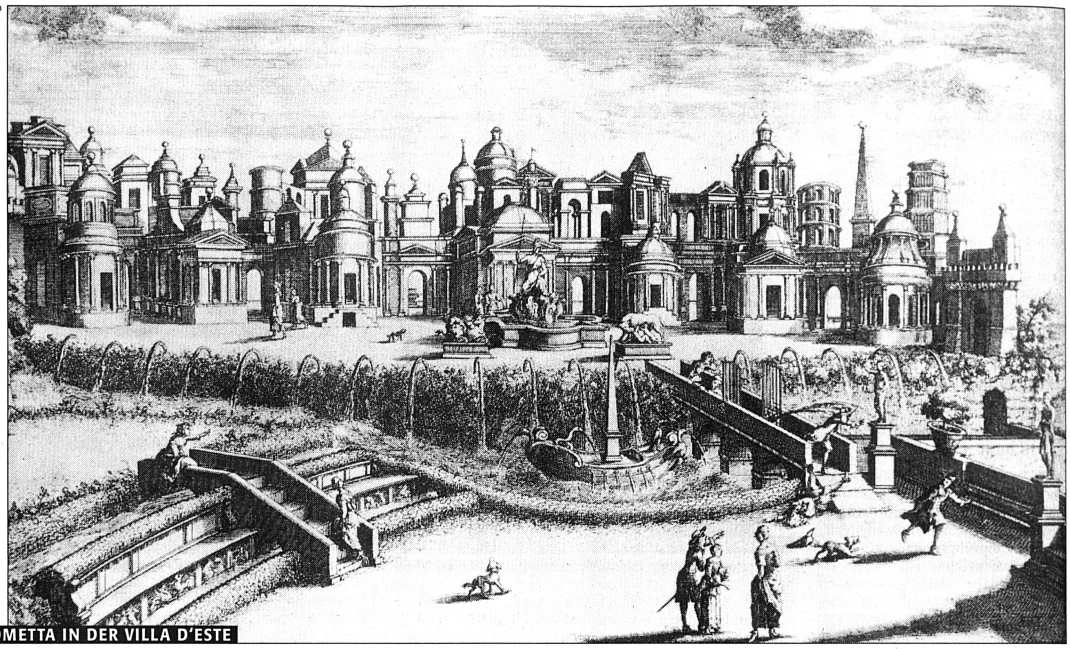


Foto: Bibl. Hertziana/zvg

ROMETTA IN DER VILLA D'ESTE

Eine Nachbildung Roms enstand schon im 16. Jahrhundert. Nur ging es damals noch weniger um Kommerz als um Glorifizierung.

KEINE ERFINDUNG DER MODERNE

Freizeitparks sind keine Erfindung der Moderne. Es gab sie schon immer und deshalb ist es Projektleiter Max Stemshorn ein Anliegen, die historischen Wurzeln und Varianten aufzuzeigen. Die Brücke zwischen den Zeiten schlägt dann auch gleich das erste Exponat, ein digitalisiertes Foto des Lustgartens von Schloss Hohenheim bei Stuttgart aus dem Ende des 18. Jahrhunderts. «So wie wir heute zurückblicken, werden sich in 100 Jahren Kunsthistoriker mit unseren Urban Entertainment Centres, Freizeitparks und Erlebniswelten auseinander setzen», meint Stemshorn, selbst Stadtplaner und Architekt relativierend.

VIELE LEUTE VERDRÄNGEN DIE DYNAMIK DER PARKS

Allerdings gäbe es hierzulande eine kulturell ambitionierte Schicht, die diese Entwicklung einfach nicht wahrnehmen wolle. Eine gefährliche Verdrängung, findet er, denn die Städte würden aufgrund von Center Parcs & Co. eine solche Eigendynamik entwickeln, dass städtebauliche Langzeitfolgen unausweichlich sind. Mit der einjährigen Vorbereitungszeit zu dieser Ausstellung hat sich Stemshorns Bewusstsein dafür auf jeden Fall gründlich gewandelt.

MOTIVE FÜR FREIZEIT BLEIBEN DIESELBEN

Das Grundmotiv von Freizeit lag schon immer in der Suche nach Ruhe und dem eigenen inneren Ausgleich. Der fand früher im Schrebergarten statt, heute lebt man ihn am Badestrand aus. Die Sehnsucht nach dem Paradies ist denn auch der wahre Grund für das Entstehen der künstlichen Welten. Freizeitparks scheinen diese Sehnsucht perfekt zu erfüllen. Nur etwas unterscheidet sie von der realen Welt: Bei ihnen ist das Erlebnis vorausberechnet und ungefährlich. Man erspart sich quasi das Erlebnis des gebrochenen Fusses auf der Wanderung oder des Mückenstichs am Wasser.

KLARE GÄRTEN STATT WILDE WÄLDER

Schon Nero liess 64 n. Chr. nach dem grossen Brand von Rom für einen ausgewählten Kreis von Bürgern eine künstliche Welt erstellen. Anstelle des heutigen Colosseums entstand beispielsweise ein See, «so gross wie ein Meer», schreiben Historiker, und ein «eine Meile langer dreifacher Säulengang» säumte die künstliche Stätte, die Nero nachbauen liess. Im 15. Jahrhundert entstanden dann in Europa die ersten «phantastischen» Gartenanlagen. Ihre absolut strenge Symmetrie, die Formschnitte der Pflanzen und die steinernen Einfassungen der Gärten, sollten im Gegensatz zu der wilden und unberechenbaren Landschaft draussen vor der Tür das Gartenparadies symbolisieren. Als Beispiel für eine typische Miniaturstadt illustriert die Ulmer Ausstellung Rometta, eine Nachbildung Roms, entstanden im Park der Villa d'Este Tivoli.

SCHON DER BAROCK WAR ÜBERSPITZT

Den regionalen Bezug zu Ulm beziehungsweise Schwaben schafft die Ausstellung durch das Beispiel des Schlosses Hohenheim bei Stuttgart. Stemshorn sieht darin die absolute Überspitzung der Freizeit- und Phantasiewelt. So liess der württembergische Herzog Carl Eugen von 1776 an im Schlosspark kleine Schäfer-Idyllen entstehen. Die Adligen verkleideten sich sogar selbst als Hirten und Bauern, um sich besser in ihrer Illusion in den Einklang mit der Natur zu bringen. Sie scheuten nicht einmal davor, künstliche Wirtshäuser, Rathäuser und Schulen entstehen zu lassen. Und die fiktive Aggression trieb Herzog Carl Eugen sogar dazu, für den Besuch des russischen Grossfürsten im Jahre 1782 per Dekret 2000 Bauern aus dem ganzen Land in den Schlosspark abzukommandieren.

Der Wandel vom Spielplatz der Adligen zum kommerziellen Jahrmarkt der Bürger vollzog sich dann fliessend. So sind die Mini-Rutschbahnen als Vorläufer der heutigen Achterbahnen zu sehen, oder Kinderschaukeln als Vorreiter der Schiffschaukeln. Der Jahrmarktgedanke lebte vor allem in Frankreich hoch. Denn in den französischen Gärten, den «Jardins publics», begeisterte sich das Bürgertum weniger für den Garten als vielmehr für die aufgestellten Spielgeräte. Deshalb wurden diese alsbald ausgelagert und kommerzialisiert. Diese Entwicklung gipfelte 1873 schliesslich im Volksprater Wien.

WIEN SETZT MEILENSTEINE

Und wieder Wien setzte 1895 einen Meilenstein in der Geschichte der inszenierten Freizeitwelten. Ein Geschäftsmann eröffnete dort eine Venedig-Kulisse mit echten Fassaden, Brücken und Kanälen. Für die Ulmer Ausstellungsorganisatoren markiert dies den Beginn der Freizeitparks: Über zwei Millionen Menschen besuchten bereits im ersten Jahr diese künstliche Wiener Venedig-Welt! Die Stadtkulisse wurde aufgrund des grossen anhaltenden Erfolgs dann laufend umgebaut, bis 1901 aus ihr eine «internationale» Stadt mit Anleihen aus verschiedenen Ländern geworden war. Dann kehrte in Europa jahrzehntelang Ruhe ein. Den Startschuss für die Entwicklung der Moderne gab dann schliesslich die Eröffnung des ersten Disneyland in den USA.

---

*Ausstellung in Ulm: Die Ausstellung «Inszenierte Freizeitwelten» im Stadthaus Ulm, gleich neben dem berühmten Ulmer Münster läuft noch bis 25. Juni. Täglich 9 bis 18 Uhr, donnerstags 9 bis 20 Uhr, sonntags 11 bis 18 Uhr. Eintritt frei.

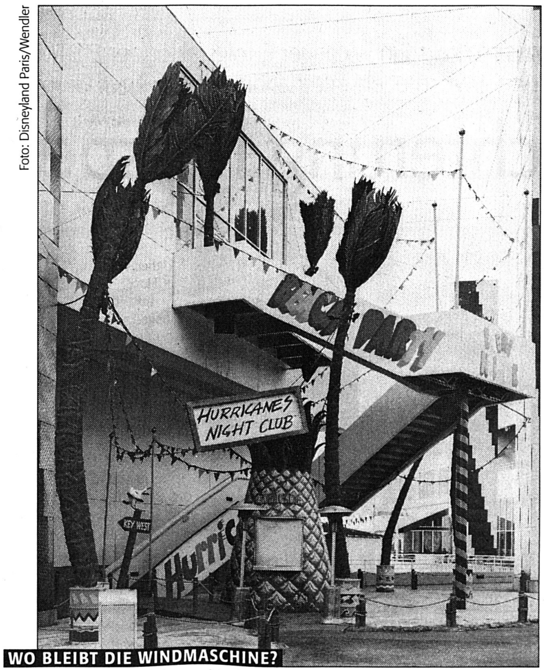


Foto: Disneyland Paris/Wendler

WO BLEIBT DIE WINDMASCHINE?

Hurricanes: Wer noch keinen echt erlebt hat, spürt das Kitzeln. Sogar die Plastikpalmen beugen sich im virtuellen Sturmwind.

Die Tricks der Leisure-Park-Techniker

Das Herauslösen der Attraktionen aus ihrem Umfeld als Methode der Leisure-Park-Techniker kann der Besucher des Ulmer Stadthauses sehr gut in einem dunklen Raum nachvollziehen. In ihm stehen einzig ein paar künstliche Palmen, und ein Videogerät wirft ein Krokodil auf die Leinwand. Ist die Show einmal auf ihre Einzelelemente reduziert, entlarvt der Besucher die Tricks der inszenierten Freizeitwelten und ertappt sich selbst dabei, wie seine eigene Phantasie die Sehnsucht lenkt. In der heutigen Zeiten aber kann er sich kaum noch dem Massenmechanismus Freizeit entziehen.

So lenken auch die Ausstellungsorganisatoren den Besucher über ein «Kreuzfahrtschiff» und dessen Pool (den Dachpool des Stadthauses) und über die «Brücke» schliesslich zum Landausflug. Dort glaubt er dann endlich, seine einsame Strohhütte am Sandstrand gefunden zu haben. Die steht dort wirklich im Stadthaus, unter einem gläsernen Giebel – mit dem weltberühmten Ulmer Münster als Hintergrund. Hier kann der Besucher sich dann in seine langersehnte Hütte und das Paradies im Sandstrand hineinvertiefen. Beim Blick über die Schulter fällt sein Blick jedoch auf den ausgestellten Schreibtisch eines Reisebüros. So wird ihm dann auch schmerzlich bewusst, dass auch diese Paradiese letzten Endes eine käufliche Scheinwelt sind.

Mit dieser süffisanten Szene, der Verschmelzung von Stadthausarchitektur mit dem Thema der inszenierten Welten, mit der thematischen Verquickung von Scheinwelt und Kommerz entlässt die Ausstellung den Besucher nachdenklich in die Wirklichkeit. *MAP*

KOMMENTAR

Kathedralen des 21. Jahrhunderts

ALEXANDER P. KÜNZLE

Echte Destinationen, wie es in der Schweiz viele gibt, geraten immer mehr in Konkurrenz zu künstlichen «Resorts». Diese werden immer kommerzieller und immer konsumentennäher standortoptimal und urbanistisch eingebettet gebaut. Neu sind die Dimensionen und die technischen und szenischen Möglichkeiten, aber die Konzepte selbst sind alt. Wer als bewusster Branchenprofi von oder in der inszenierbaren Freizeit lebt, könnte statt einem Weiterbildungskurs auch einmal einen Besuch im Museum wagen. Ob Gastronomie oder Hotellerie, ob Destination oder Kongress, ohne die richtige Inszenierung des Angebots laufen die Umsätze nicht optimal. Die heutigen gigantischen Freizeitparks gelten jetzt schon als die «Kathedralen des 21. Jahrhunderts». Ein Blick in die Historie könnte daher nicht schaden.

ZENTRALSCHWEIZ / Die hohen Investitionen in die Informations-Technologie zwingen die Destinationen und Marken zu einer übergreifenden Marketing-Plattform. Ebenfalls sind neue Destinationsmodelle gefragt. **THOMAS VASZARY**

Marken- statt Raumdenken fördern

Foto: Zentralschweiz Tourismus

DESTINATIONEN ZENTRALSCHWEIZ
Die Zentralschweiz muss sich touristisch wie organisatorisch neu orientieren. Experten fordern eine übergreifende Marketingplattform.

Wie ein treuer Wachhund habe Zentralschweiz Tourismus bis 1996 Stabilität vermittelt. Heute jedoch im Wandel der internationalen Märkte müssten dynamisch höhere Hürden übersprungen werden. Ein Springpferd sei gefragt, sagte Roland Zegg von Grischconsulta letzten Freitag an der gut besuchten Generalversammlung von Zentralschweiz Tourismus (ZST). Kein Wunder, ging es doch um die Zukunft von ZST und ihre Rolle im Reigen der Destinationsbildungen in der so heterogenen Zentralschweiz.

Nur unter dem Vorbehalt einer Überprüfung des ZST-Leistungsauftrags durch Grischconsulta hatten die Zentralschweizer Volkswirtschaftsdirektoren ihre kantonalen Beiträge für 2001 bis 2004 zugesichert. Und mit 450 000 Franken pro Jahr war die Finanzierung um 50% geschrumpft. Neue Destinationen wie Vierwaldstättersee Tourismus oder Marketingorganisationen wie To.Urschwyz.ch gaben den Anstoss, dass Finanzierungsmodelle und die erst 1996 erfolgte Reform von ZST den neusten Gegebenheiten angepasst werden müssen (siehe htr vom 25.5.2000).

Und Roland Zegg sprach deutliche Worte: Die ZST-Reform sei bisher positiv, die bestehenden Kommunikations- und Image-Probleme jedoch seien teilweise auf mangelndes Interesse der Leistungsträger und Destinationen zurückzuführen. Erst vor zwei Wochen hatten ZST und der neu gegründete Verein Vierwaldstättersee Tourismus ein Memorandum öffentlich gemacht, sich ab sofort gegenseitig konstruktiv zu unterstützen.

MARKEN- STATT RAUMDENKEN

In einer Netzwerkanalyse zu den Destinationen Zentralschweiz legte Zegg drei Szenarien vor, die in den Monaten Juni und Juli zu einer klaren Aufgabenteilung zwischen den Destinationen und einer destinationsübergreifenden Marketing-Plattform führen sollen:

Szenario 1: Fünf Destinationen/ Organisationen und ein Koordinationsbüro.

Szenario 2: Vier Destinationen/ Organisationen, welche die Koordination untereinander wahrnehmen. Doch wer fängt die kleinen Marken auf, die sich nicht als eigenständige Destinationen behaupten können?

Szenario 3: Zwei professionelle Destinationen (Luzern und Engelberg-Titlis) und eine zentralschweizweite Marketingorganisation, welche den Auftritt der unterschiedlichen Marken und heranwachsenden Destinationen wie Vierwaldstättersee koordiniert.

Als Organisationsmodell schlägt Zegg beim Szenario 3 eine Aktiengesellschaft mit einem nach Fachkompetenz zusammengesetzten Verwaltungsrat und entsprechenden Produktegruppen vor. Die Einbettung in das Tourismusnetzwerk Schweiz soll wie schon früher über die 12 Tourismusregionen funktionieren. Dabei komme ZST die Aufgabe einer Kommunikationsdrehscheibe zwischen der touristischen Basis und Schweiz Tourismus (ST) zu. ST-Direktor Jürg Schmid stärkte in seinem Referat zu Trends und Chancen der Marke Schweiz Zegg den Rücken und plädierte für eine starke Zusammenarbeit zwischen den Destinationen.

NEUER LEISTUNGSAUFTRAG FÜR DEN ZST

Eine Beurteilung einer Arbeitsgruppe könnte jedoch die momentane Situation nicht besser darlegen: Die Touristiker wünschen sich zwar das Szenario 3, fühlen sich aber lediglich in der Lage, Szenario 1 zu realisieren. Zegg dazu: «Nach wie vor herrscht immer noch Raum- statt Markendenken. Marktfähige Marken haben durchaus ihre Berechtigung, auch wenn sich dahinter keine Organisation befindet.»

Während die Destinationen sich dem Markenaufbau und der Markenpflege widmen, Informations- und Verkaufsstellen vor Ort betreiben und weitere mehr, sieht der Leistungsauftrag von ZST laut Zegg wie folgt aus:

Ein umfassendes Multimedia-Center für den Zentralschweizer Tourismus, eine Servicestelle für Tour Operators, eine Servicestelle für Medien, Marketingkoordination für die Zentralschweiz mit Basismarketing (3/4) und Segment- und Themenmarketing (1/4), Mitglieder- und Partnerservice.

Laut Zegg soll sich der ZST künftig aus der Interessensvertretung und Repräsentanz in Gremien und Institutionen sowie bei tourismuspolitischen Stellungnahmen raushalten.

Zeggs Finanzierungsmodell für einen ZST als destinationsübergreifende Marketingplattform sieht einen Grundbeitrag der öffentlichen Hand in Form von Standortförderung vor, Grundbeiträge der Partner sowie projektbezogene Beiträge.

Nehmen die Touristiker Zeggs Vorschlag ernst, müssten eigentlich die Verantwortlichen der künftigen Luzern Tourismus AG, der Destination Vierwaldstättersee und von Zentralschweiz Tourismus ihre Büros unter einem gemeinsamen Dach aufschlagen.

«Destinationen» in der Zentralschweiz

Luzern: Die grösste Zentralschweizer Destination befindet sich im Umbau. Aus dem Verkehrsverein Luzern (Budget 2,5 Mio. Franken) soll eine Luzern Tourismus AG nach dem Vorbild von Zürich Tourismus werden. Das Konzept sieht eine Trennung von PR und Verkauf vor.

Engelberg-Titlis: Von den 11 Mio. Franken Umsatz erarbeitet die zweitgrösste Destination der Zentralschweiz als Aktiengesellschaft rund 85% selber. 500 000 Franken Tourismusförderungsabgaben der öffentlichen Hand fliessen nach Engelberg.

Vierwaldstättersee: Mit einem Budget für 2001 von 1,3 Mio. Franken soll die Version Midi dieser soeben neu gegründeten Destination Vierwaldstättersee Tourismus starten. Sie umfasst das Uri-Reusstal, Nidwalden, das Sarneraatal in Obwalden (ohne Engelberg), die Luzerner Seegemeinden (ohne Stadt Luzern) und die Bezirke Gersau, Küssnacht, Schwyz und Brunnen SZ.

To.Urschwyz.ch: Die Bildung der Aktiengesellschaft To.Urschwyz.ch mit einem Aktienkapital von 600 000 Franken ist in Gründung. Die neue Marketingorganisation stellt keine Destination dar, sondern will 2 bis 3 professionelle Informationsstellen betreiben und kantonsübergreifend mit verschiedenen Marken auftreten.

Zug: Mit einem Budget von 500 000 Franken – je zur Hälfte für den Betrieb des regionalen Info-Centers und die Verkaufsförderung – ist die gewünschte Mitgliedschaft bei mehreren Destinationen (Zürich, Vierwaldstättersee) und Organisationen (Zentralschweiz Tourismus) fast nicht zu bewältigen.

Sörenberg Entlebuch LU: Die Wettbewerbseinheit konzentriert sich auf Sörenberg. Das Projekt Biosphärenreservat der Unesco soll eine Modellentwicklung für nachhaltigen Tourismus darstellen.

Gotthard: Zugpferd ist hier Andermatt UR. Diese Destination soll als einzige dreisprachige Destination Gotthard mit den Regionen Leventina, Surselva und Urserntal positioniert werden. Später könnte vielleicht auch das Goms hinzustossen. *VY*

VIERWALDSTÄTTERSEE TOURISMUS / Der neu gegründete Verein baut seine Destinations-Finanzierung auf einer kantonsübergreifenden Harmonisierung der Leistungsträger auf. **THOMAS VASZARY**

Wann folgt die politische Harmonisierung?

Sechs Zentralschweizer Kantone, sechs unterschiedliche Formeln für die Berechnung der Tourismusabgaben. Die einen Kantone verfügen über ein Tourismusgesetz, andere nicht. So wie der Gast nicht vor politischen Kantonsgrenzen halt macht, haben sich die Leistungsträger der neu gegründeten Destination Vierwaldstättersee zu einer Beitrags-Harmonisierung durchgerungen, die der Politik als Beispiel dienen könnte.

Wie sieht die Finanzierung der neuen Destination Vierwaldstättersee im ersten vollen Jahr 2001 aus? Wie viel bezahlen die einzelnen Kantone an Zentralschweiz Tourismus (ZST)? Nur noch 450 000 Fr. jährlich sollen von 2001 bis 2004 fliessen. Die anderen Gelder erhalten die Destinationen.

Wie viel bezahlt innerhalb der Destination Vierwaldstättersee jährlich ein 4-Sterne-Hotel mit 80 Betten und 9000 Logiernächten pro Jahr? Folgendes Beispiel zeigt auf, wie viel Gelder pro Kanton an den neu gegründeten Verein Vierwaldstättersee Tourismus (VT) fliessen werden und wie viel an ZST. Immer unter der Voraussetzung, dass die jeweiligen kantonalen Instanzen zustimmen.

Obwalden: 587 280 Logiernächte 1999: 25 Fr. Abgaben gehen pro Bett und Jahr direkt an Obwalden Tourismus (OT), 20 Fr. indirekt an OT und 5 Fr. bleiben beim lokalen Tourismusverein. Die Gelder von der in Auflösung befindlichen OT gehen an VT und Engelberg-Titlis über. Das macht für das Hotel 3600 Fr. sowie den Mitgliederbeitrag VT von 1500 Fr., also 5100 Fr. 2001 bezahlt Obwalden an VT 268 000 Fr. (108 000 Fr. Abgaben, 100 000 Fr. Staatsbeiträge, 60 000 Fr. Mitgliederbeiträge). An ZST fliessen ab 2001 noch 51 750 Fr. (11,5% von 450 000 Fr.).

Nidwalden: 283 080 Logiernächte 1999: Die Abgaben von 50 Rappen pro Logiernacht ergeben 4500 Fr. zuzüglich 1500 Fr. Mitgliederbeitrag VT, also 6000 Fr. für das Hotel. Nach der voraussichtlichen Inkraftsetzung des neuen Tourismusgesetzes 2001 ist eine neue Regelung notwendig. 2001 bezahlt Nidwalden an VT 376 000 Fr. (286 000 Fr. Abgaben, 90 000 Fr. Mitgliederbeiträge). An ZST fliessen ab 2001 noch 31 950 Fr. (7,1%).

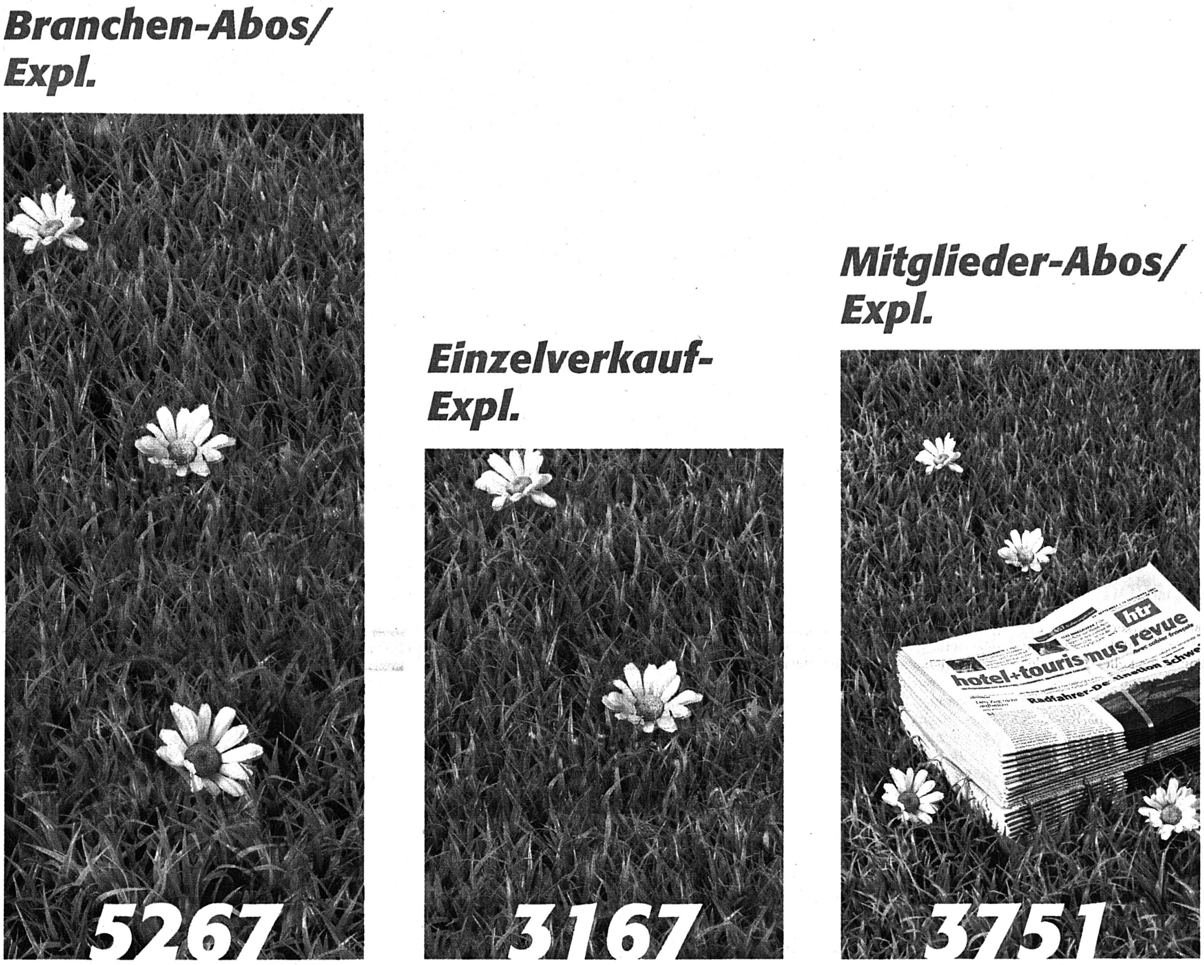
Luzern: 1 433 102 Logiernächte 1999: Die Abgaben von 30 Rappen ergeben 2700 Fr. dazu kommt der Mitgliederbeitrag VT von 1500 Fr., insgesamt 4200 Fr. für das Hotel. Die Luzerner Seegemeinden bezahlen VT 2001 folglich 210 000 Fr. (160 000 Fr. Abgaben, 50 000 Fr. Mitgliederbeiträge). An ZST fliessen schon seit diesem Jahr deutlich weniger Gelder, da die Stadt Luzern für die Neupositionierung als Kongressstadt mehr Mittel gefordert hat. 2001 sind es noch 198 000 Fr. (44%).

Schwyz: 608 661 Logiernächte 1999: Im Kanton Schwyz soll am 24. September ein neues Tourismusgesetz zur Abstimmung gelangen, das sämtliche direkten und indirekten Leistungsträger einbinden will. Bis es so weit ist, kommt als Ausgleichszahlung zu den Abgaben der zweifache Mitgliederbeitrag VT von 3000 Fr. zur Anwendung sowie der offizielle Mitgliederbeitrag von 1500 Fr., total also 4500 Fr. für das Hotel. Schwyzer Seegemeinden wie Gersau und Brunnen bezahlen leistungsabhängige Mitgliederbeiträge an VT. An ZST fliessen vom Kanton Schwyz ab 2001 noch 89 100 Fr. (19,8%).

Uri: 230 275 Logiernächte 1999: Auch im Kanton Uri ist noch kein Tourismusgesetz vorhanden. Die Ausgleichszahlungen sehen wie in Obwalden 50 Fr. pro Bett und Jahr vor, davon 45 Fr. an VT. Zu diesen 3600 Fr. kommt noch der Mitgliederbeitrag von 1500 Fr. hinzu, insgesamt 5100 Fr. für das Hotel. Uri bezahlt 2001 an VT 130 000 Fr. (80 000 Fr. Abgaben, 20 000 Fr. Mitgliederbeiträge, 30 000 Fr. Staatsbeiträge). An ZST fliessen 2001 noch 35 100 Fr. (7,8%).

Zug: 192 589 Logiernächte 1999: Als kleine Organsiation ist Zug auf die Zusammenarbeit mit anderen Organisation angewiesen. So orientiert sich Zug auch in Richtung Greater Zürich Area, ist vorderhand nicht Mitglied von VT, arbeitet aber eng mit ZST zusammen. Von Zug erhält ZST 2001 noch 44 100 Fr. (9,8%). Sechs Zentralschweizer Kantone, sechs unterschiedliche Formeln für die Berechnung der Tourismusabgaben. Die einen Kantone verfügen über ein Tourismusgesetz, andere nicht. So wie der Gast nicht vor politischen Kantonsgrenzen halt macht, haben sich die Leistungsträger der neu gegründeten Destination Vierwaldstättersee zu einer Beitrags-Harmonisierung durchgerungen, die der Politik als Beispiel dienen könnte.

Die Nr. 1 der Branche beglaubigt 12 185 Exemplare.

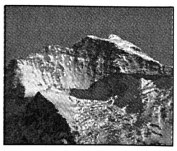


Das 5-Bund-Konzept der hotel+tourismus revue htr besticht durch seine klare Gliederung, die Themenvielfalt und die journalistische Qualität. Über 3000 Exemplare werden Woche für Woche im Einzelverkauf abgesetzt und mit 5267 Branchenabos liegt die hotel+tourismus revue mit grossem Vorsprung auf die Konkurrenz an vorderster Stelle. Zusammen mit den Mitglieder-Abos gibt das eine Gesamtauflage von 12 185 Exemplaren*. Kommt noch dazu, dass die hotel+tourismus revue beim Nachwuchs, sprich bei den jüngeren Leserinnen und Lesern, gern gesehen und sehr beliebt ist. Nicht zuletzt auch deshalb, weil die stellen revue mit wöchentlich über 400 Stellenangeboten das grösste Marktangebot der Branche bietet. Und keine andere Fachzeitung derart umfassend und kompetent über Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit berichtet. Das Cahier français inclus!

* (WEMF-Begl.: Basis 1999)

hotel+tourismus revue
htr
Avec cahier français

BESSER IM BILD.



BERNER OBERLAND / Die Hoteliers müssen sich vermehrt mit Situationsanalysen, Hotelförderung und Finanzen befassen. **SEITE 12**

ÖSTERREICH / Der Europäische Gerichtshof kippte die Getränkesteuer, der Staat antwortete mit einer MwSt-Erhöhung. **SEITE 13**

SIERRE / Schweizerische Tourismusfachschule.

Freizeitpark und Internet

Der Verein der Studenten und Diplomierten der Schweizerischen Tourismusfachschule (STF) in Sierre führte erstmals einen öffentlichen Kongress in Martigny durch. Organisiert hat ihn die Abschlussklasse. Die Organisation dieses Kongresses ist Teil des Schulplans, und die Diplomanden werden dafür auch benotet.

Unter dem Titel «Tourism m@n@gers on the move» luden die Studentinnen und Studenten Touristiker zum dreisprachigen Anlass ein. Unter anderem mit der Absicht, den Verein bekannt zu machen, wie Vizepräsident Marco Wälti festhält. Der Verein, dem heute rund 500 Mitglieder angehören, besteht seit 12 Jahren. «Wir wollen aber auch den Titel Tourismusfachfrau und -fachmann fördern und das Netzwerk pflegen», erklärt Wälti. Deshalb sei der Kongress auch gesamtschweizerisch ausgeschrieben worden. Und: Er ist erfolgreich über die Bühne gegangen. Die Studentinnen und Studenten schreiben in einer Medienmitteilung, dass sie weiterhin solche Anlässe organisieren wollen.

FREIZEITMARKT UND INFORMATIK

Rund 200 Touristiker nahmen am Kongress teil. Er stand unter dem Präsidium von Peter Keller, Leiter der Tourismusabteilung im Staatssekretariat für Wirtschaft. Die Teilnehmenden diskutierten über die neuen touristischen Herausforderungen Informatik und Freizeitparks. Eine Besichtigung der Walliser Freizeitparks Labyrinthe Aventure, Swiss Vapeur Parc, Aquaparc und Fun Planets bot den Teilnehmenden Einblick hinter die Kulissen. Wissen aneignen zu diesem Thema konnten sie sich aber auch in Workshops und Debatten.

Marc Geissbühler, Verantwortlicher Service und Entwicklung bei Hotelplan, stellte die verschiedenen Vorteile des E-Commerce und dessen strategische Nutzen für einen Tour Operator vor (vgl. htr 21/00, Seite 1 von Cahier français). Auch zu diesem Thema standen verschiedene Workshops zur Verfügung, so dass alle Teilnehmenden gerade das fanden, was sie persönlich interessierte.

In einer Videokonferenz sprach Joe Bühler, ehemaliger Direktor der Aussenstelle von Schweiz Tourismus in New York, über den US-Markt. Bühler ist heute Direktor von eurovacations.com in New York, einem der wichtigsten Online-Reiseanbieter. Abgerundet worden ist der Kongress mit einer Podiumsdiskussion zwischen Befürwortern und Gegnern der Direktreservation über Internet. *CK*

REISEVERSICHERUNGEN / Wer auf Reisen geht, schliesst immer häufiger eine Jahresversicherung ab, wie die Elvia-Umfrage zeigt. Zugenommen haben auch die Internetbuchungen. **ÜSE MEYER**

«Mir passiert ja sowieso nichts»

Ein medizinischer Notfall in Südost-Asien. Der Patient muss mit dem Ambulanz-Jet in die Schweiz zurückgebracht werden. «Das hat kurz mal 250 000 Franken gekostet», sagt François Heger, Stellvertretender Geschäftsleiter Schweiz des Reiseversicherers Elvia. Eine Aktion, die sich der Tourist ohne entsprechende Versicherung nicht hätte leisten können, so Heger weiter. Und trotzdem: Im Vergleich zum Vorjahr wurden 8% weniger Reiseversicherungen abgeschlossen.

TREND ZU JAHRESVERSICHERUNGEN

Dies ist eines der Ergebnisse aus der zum siebten Mal von Elvia in Auftrag gegebenen repräsentativen Befragung zu den Reiseversicherungs-Bedürfnissen und den Reise- und Buchungsgewohnheiten der Schweizer Bevölkerung. Befragt wurden 1417 Personen in der Deutsch- und Welschschweiz. «Leider denken viele: Mir passiert ja sowieso nichts», sagt Christian Spring zum Rückgang der Versicherungsabschlüsse, anlässlich der Präsentation der neusten Umfrage. Spring ist Leiter Marketing und Verkauf Tourismus bei Elvia. Die Ergebnisse der Befragung zeigen, dass der Trend generell hin zu Jahresversicherungen geht. Hatten 1994 noch 17% angegeben, eine Jahresversicherung abgeschlossen zu haben, sind es dieses Jahr schon 39%. Der Rest der Befragten schliesst eine Reiseversicherung nur für die Dauer des Urlaubes ab.

Die Entwicklung hin zu den Jahresversicherungen könnte ein Grund sein, warum immer mehr Versicherungen bei Agenten abgeschlossen wurden: 1994 waren es noch 30, heute sind es schon 44%. Leidtragende sind die Reisebüros, die 1994 noch 66% der Reiseversicherungen abschliessen konnten und heute nur noch einen Anteil von 48% verzeichnen. «Dabei sind Versicherungen für die Reisebüros das ertragreichste Nebenprodukt», sagt Christian Spring. Zwei Drittel haben in der Umfrage angegeben, dass sie die Reiseversicherung als separate Versicherung wollen und nicht in irgendeinem anderen Versicherungs-Paket eingeschlossen. Es scheint also ein Bedürfnis nach mehr Übersicht im Versicherungs-Dschungel zu bestehen. Denn oft ist man mehrmals fürs Gleiche versichert und merkt es nicht mal. Das sieht auch Elvia-Mann François Heger so: «Ganz klar, es gibt viele Doppelversicherungen.»

INTERNET IM KOMMEN

Im Gegensatz zu den Umsatzeinbussen bei den Reiseversicherungen ist die Reisetätigkeit bei den Befragten in den letzten Jahren konstant geblieben. Ein Drittel gab an, drei mal pro Jahr oder häufiger in einen Urlaub mit mindestens drei Übernachtungen zu fahren. Knapp die Hälfte organisiert die Reisen selbst und ein Drittel bucht im Reisebüro. Diese Zahlen haben sich in den letzten sechs Jahren nicht gross verändert. Bei den Kriterien für die Wahl des Reisebüros schwingt die Qualität der Beratung mit 53% als wichtigster Punkt obenaus. Erst an zweiter Stelle steht mit 34% das Preisargument. Genau umgekehrt ist es bei den Jugendlichen unter 26 Jahren. Dort spielt der Preis eine grössere Rolle als die Beratung. Dieser Unterschied zwischen Jung und Alt zeigt sich auch bei der Frage nach dem Zeitpunkt der Buchung. Im Gesamtergebnis machen kurzfristige Buchungen nur gerade 5% aus, obwohl ein Viertel der Jugendlichen angegeben hat, die Ferien in letzter Minute zu buchen. Ganze 63% sind es, die ihre Ferien zwei Monate und länger im Voraus buchen. «Die Leute merken langsam, dass die so genannten Sonderaktionen oft gar nicht billiger sind», erklärt Christian Spring. Als Entscheidungsgrundlage dafür, welches Arrangement gebucht wird, steht mit 55% der Prospekt immer noch an erster Stelle. Das Internet holt aber mächtig auf. Gab 1997 nur gerade 1% der befragten Personen an, sich im Internet informiert zu haben, sind es dieses Jahr schon 12%.

Foto: express

VERSICHERT REISEN
Die Schweizer gehen kaum ohne Versicherung auf Reisen. Immer häufiger werden Reise-Jahresversicherungen abgeschlossen.

Versicherungen, die sich lohnen

***Annullierungskosten:** Deckt die Spesen wenn die Reise beispielsweise infolge Unfall, Krankheit oder Tod annulliert werden muss.*

***Heilungskosten:** Bei Krankheit oder Unfall im Ausland übernimmt die Versicherung die von der Krankenkasse nicht gedeckten Kosten für Arzt, Spital und Medikamente bis zu einer bestimmten Höchstsumme.*

***Rückreiseversicherung:** Organisation und Bezahlung notwendiger frühzeitiger Rückreise aus dem Ausland. Meist existiert hierfür eine 24-Stunden-Notrufzentrale. (Oft sind Versicherungen zu günstigeren Konditionen kombinierbar). UM*

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

Safe Place
Minibar AG Swiss Operations
Ruessenstrasse 5a, CH-6340 Baar
Tel. ++41-41-767 23 40, Fax: ++41-41-767 23 55
www.minibar.ch

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

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

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

Schwieriger Pool

Sedrun/Disentis. Der Marketingpool Sedrun-Disentis gestaltet sich harzig. Die Pool-Partner, das heisst die Gemeinden, die Tourismusorganisationen und die beiden Bergbahnen haben erneut Modalitäten ausgearbeitet und planen den Startschuss auf Anfang Juli, vorausgesetzt, alle Gremien geben ihren Segen. Eigentlich sollte der Pool bereits seit vier Wochen bestehen. Doch die Chemie zwischen den beiden Bergbahnen stimme nicht mehr, schreibt «Die Südostschweiz.» *CK*

PROMOTIONSREISE / Drei Regionen in Australien

Gute Zusammenarbeit

Die regionalen Tourismusorganisationen des Kantons Wallis, Waadt und Genf, je ein Vertreter der Destinationen Genf, Lausanne und Zermatt haben mit Schweiz Tourismus und mit Swissair zusammengespannt und waren gemeinsam auf Promotionsreise in Australien. Dies mit Erfolg, wie die Organisatorin Wallis Tourismus in einer Medienmitteilung festhält. Mit den dort geknüpften Medienkontakten sind die Schweizer Touristiker zufrieden, und die beispielhafte Zusammenarbeit zwischen Regionen und Destinationen habe sich sehr produktiv ausgewirkt. Die neunköpfige Delegation bereiste die Städte Brisbane, Sydney, Melbourne und Perth. Das Programm ist den Bedürfnissen der jeweiligen Stadt angepasst worden. Die Schweizer haben Geschäftsbeziehungen gepflegt und mit Workshops und Präsentationen ihr Ferienland verkauft. *CK*

TOUREX / Generalversammlung und Refresher

Probephase wird verlängert

Die vor einem Jahr initiierte Probephase, in welcher Tourex ein touristisches Dienstleistungsangebot aufbaut, wird um ein Jahr verlängert. Das beschlossen die eidgenössisch diplomierten Tourismusexperten an der Generalversammlung ihres Vereins. Tourex will das Wissen und die Kernkompetenzen seiner Mitglieder für Schulungen, Referate, Coaching und Beratung zur Verfügung stellen. Bereits sind einige Verträge mit Kunden unterzeichnet worden.

Der Tourex-Verein zählt heute knapp 130 Mitglieder und hat seit Herbst 1999 eine offizielle Geschäftsstelle. Dies hatte eine erste Statutenänderung zur Folge. Eine zweite sichert die Kontinuität der Vereinsstrategien. Dafür wurde die Amtszeitsbeschränkung des Vorstandes von vier auf acht Jahre verlängert.

Im anschliessenden Refresher ging es um Teambildung. Unter der Leitung von Jürg Schär, Erlebnispädagoge, Erwachsenenbildner im Bereich Teamentwicklung und Leiter von In- und Outdoor-Seminaren, fand das Seminar ausschliesslich im Freien statt. *CK*

Die GV 2001 findet am 19. Mai in Wildhaus im Toggenburg statt, der Refresher vom 18. Mai 2001 wird erneut dem Thema Sozialkompetenz gewidmet sein.

GRAUBÜNDEN / Klare Segmentierung

Neue Märkte

Um der Stagnation und der rückläufigen Aufenthaltsdauer entgegen zu wirken, will Graubünden Ferien (GRF) neue Märkte erschliessen, neue Produkte lancieren und neue Vertriebswege einschlagen. Zu den bevorstehenden Herausforderungen zählen deshalb u.a. eine klarere Segmentierung der Angebote, eine griffigere Angebotswerbung, die Lancierung von weiteren Partnerplattformen sowie das Ausschöpfen bestehender Synergiemöglichkeiten.

Schwerpunktmässig wird GRF die Segmente Wellness, Business und Golf forcieren. Im Rahmen des neuen GRF-Marketings wurden bereits verschiedene Angebote aus den Bäderorten zusammengestellt und mit Packages von Wellness-Hotels ergänzt. Viel verspricht sich GRF-Direktor Oliver Federspiel auch von der Verknüpfung der Elemente Business und Ferien. So enthält die im Laufe des Monats Juni erscheinende neue Broschüre «Gute Aussichten für Workaholics» eine breite Palette an Kongresszentren und Seminarräumen in Hotels sowie attraktive Rahmenprogramme.

DEN AMERIKANISCHEN MARKT EROBERN

Zur Förderung des Business-Segmentes sieht GRF eine Zusammenarbeit mit dem Switzerland Conference and Incentive Club (SCIB) vor. Auch will GRF dazu ab Herbst noch nicht näher umschriebene eigene Aktivitäten lancieren. Gemäss Federspiel sind bereits jetzt über die neue Broschüre «Heidi's Switzerland» weltweit Rundreise-Packages buchbar. Mit diesem Programm, mit dem man bisher vor allem im asiatischen Markt tätig war, will GRF jetzt auch im amerikanischen Markt und in den von Schweiz Tourismus bearbeiteten Zukunftsmärkten Präsenz markieren. Ferner sieht Graubünden Ferien vor, ab nächstem Jahr verstärkt in den Golftourismus einzusteigen. Der für Graubünden wichtige deutsche Markt soll in diesem Sommer verstärkt mit Bike- und Wanderangeboten sowie Architekturreisen bearbeitet werden.

Generell steht der Sommerauftritt von Graubünden Ferien unter dem Thema Flower Power mit den Kernthemen Landschaft, Natur, Kultur und Tiervielfalt. «Mit unseren stark marktgerichteten Angeboten wollen wir eine Reaktion hervorrufen. Allerdings werden wir nur dort investieren, wo ein entsprechender Return on Investment zu erwarten ist», sagte Federspiel.

Fakten, Zahlen und Statistiken unterschiedlicher touristischer Betriebe etwa zu Logiernächtezahlen, Wertschöpfungen, Frequenzen, Buchungen und Wetterprognosen, sollen künftig in das Projekt «Marktintelligenz Graubünden» einfliessen.

Das vor rund einem Jahr installierte Call-Center erwirtschaftete im ersten Betriebsjahr einen Umsatz von rund 1,7 Mio. Franken. Nach Federspiel wurde die kritische Grösse jedoch bei weitem noch nicht erreicht. Aufgrund technischer Probleme besteht derzeit noch immer keine Vernetzung mit den regionalen Tourismusvereinen. *KH*

APPENZELL / Eine gemeinsame Marketingorganisation unter dem Namen «Appenzellerland Tourismus AG» ist gegründet worden. Zielmärkte sind die Schweiz, Deutschland und die USA. **ANDREAS KNEUBÜHLER**

Fusion ist noch kein Thema

In den letzten Jahren haben Tourismusverbände der beiden Appenzell verschiedene Modelle für eine stärkere Zusammenarbeit geprüft. Kein Thema war dabei allerdings die Gründung eines Einheitsverbandes. Dagegen scheinen die Widerstände vorläufig noch zu gross zu sein. Immerhin ist nun die Zusammenarbeit in einem entscheidenden Bereich verstärkt worden: Die gemeinsame Marketingorganisation unter dem Namen «Appenzellerland Tourismus AG» wurde gegründet.

Am 1. Juli wird sie offiziell ihre Arbeit aufnehmen und die bisher auf die beiden Verbände aufgeteilte Arbeit – beide warben allerdings bereits mit dem Label Appenzellerland – weiterführen: Zielmärkte sind vor allem die Schweiz, Deutschland und die USA. Interimistisch steht der AG Willy Raes, Geschäftsführer von Appenzellerland Tourismus AI vor.

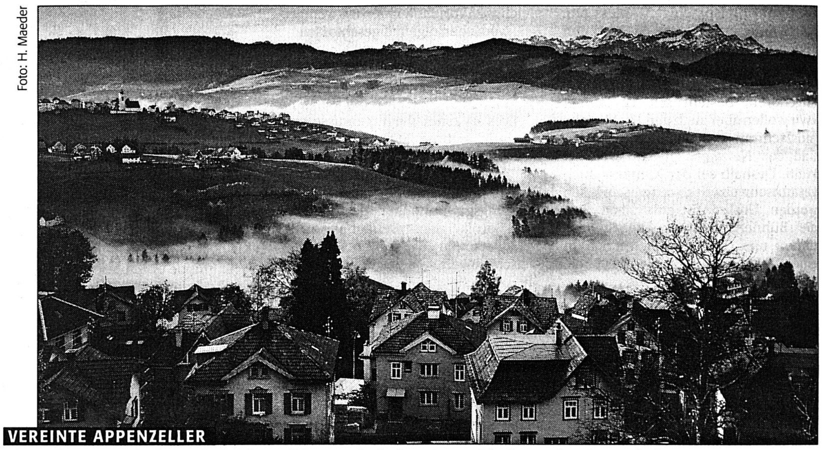


Foto: H. Maeder

VEREINTE APPENZELLER

Die Tourismusorganisationen der beiden Halbkantone fusionieren zwar nicht, legen aber das Marketing zusammen.

CASINO SOLL FINANZIELL HELFEN

Mittelfristig wird ein Geschäftsführer gesucht, der die AG leiten wird. Vorläufig steht ein jährliches Budget von 300 000 Franken – je 150 000 von Inner- und Ausserrhoden zur Verfügung. Doch dabei soll es nicht bleiben. Ruedi Aerni, Geschäftsführer von Appenzellerland Tourismus AR, hofft nämlich, diesen Betrag mit Einnahmen aus dem momentan auf Beschluss des Bundesrates stillgelegten Casino in Herisau auf eine Million Franken erhöhen zu können. Die Appenzellerland Tourismus AG soll nicht nur mit diversen Marketingaktivitäten mehr Touristen in die hügeligen Halbkantone bringen: «Sie soll auch Konzessionär für das Casino in Herisau werden», kündigt Aerni an.

ALBERT ZIEGLER / Der Jesuitenpater macht sich Überlegungen zur Unternehmensführung im dritten Jahrtausend. Er referierte am ibk-Seminar in Interlaken. **INTERVIEW: SILVIA METTLER**

«Ein Hotelier ist auch ein Psychiater»

Pater Ziegler, Sie sagen: «Wir erwarten Kunden und es kommen Menschen.» Was meinen Sie damit?

Der heutige Urlauber oder Feriengast kommt entweder als Weltenbummler oder Heimatsucher und hofft, mehr als nur eine Herberge zu finden. Wir müssen daher zwar um Kunden werben, aber sollten Menschen erwarten und Ihnen gastfreundlich begegnen. Im Klartext: Wir sollen Gäste wie eigene Freunde behandeln.»

Was ist der Unterschied zwischen einem Weltenbummler und einem Heimatsuchenden?

Der Herumreisende sucht als Urlauber das Erlebnis. Er ist der Zerstreute in der Fremde. Der Heimatsuchende sucht Erholung in der Heimat. Oder anders gesagt: Es gibt den Behausten und den Unbehausten. Als Hotelier muss man für beide Gruppen da sein und diese betreuen. Ein Hotelier ist auch ein bisschen ein Psychiater.

Ist das beim heutigen Zeitdruck nicht etwas schwierig?

Ein berühmter Unternehmer hat einmal gesagt, der entscheidende Unterschied gegenüber der Konkurrenz bist du selber. Und da sollte man ansetzten. Der Gastgeber hat es selber in der Hand: der menschliche Aspekt und die Frage der Ethik sind sehr wichtig und sind unbezahlbar. Ich rate jedem Gastgeber, da viel Zeit zu investieren.

Kann Ethik in der hartumkämpften Arbeitswelt überhaupt noch angewendet werden?

Die Alten haben Ethik gelebt und die Jungen kennen es aus dem Leitbild. Ethik allein genügt nicht. Ethik kann zwar hemmen, aber ethisches Handeln kann auch ein Erfolgsfaktor sein. Beispielsweise in der Mitarbeiterführung.

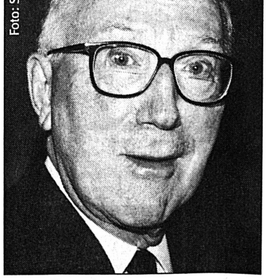


Foto: Silvia Mettler

Pater Albert Ziegler.

Was ändert sich in Bezug auf Ethik in der Unternehmungsführung im dritten Jahrtausend?

Die Welt wird immer globaler, der Druck auf jeden einzelnen nimmt enorm zu. Ein Unternehmen muss die Chance wahrnehmen durch Professionalität in der Ausbildung, in der Redlichkeit in der Unternehmensführung und in der Ehrlichkeit seines Bemühens, sich und das Unternehmen zu profilieren. Das verstehe ich unter Ethik in der Unternehmensführung.

Neue Medien spielen aber auch eine Rolle. Sie machen den Umgang nicht menschlicher.

Ja, das stimmt. Vieles wird einfacher, doch geht so auch einiges verloren. Zum Beispiel, dass man miteinander spricht und sich dabei in die Augen schaut. Das finde ich schade.

Ethik und Management

«Ethik und Management: Honest Business als Basis psychosozialer Gesundheit; das wichtigste Zukunftsfeld des neuen Jahrtausends?» Dies war das Thema der zweitägigen Tagung der Beratungsfirma ibk + Partner in Bern. 200 Kaderleute aus Gastronomie, Tourismus und Hotellerie liessen sich kürzlich im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken darüber informieren. Referenten waren Pater Albert Ziegler und der deutsche Unternehmensberater Albrecht von Bonin. Pater Ziegler (73) Dr. phil. lic. theol. studierte nach dem Besuch des Gymnasiums in Disentis Geschichte, Philosophie und Volkswirtschaft. 1948 trat er in den Jesuitenorden ein. Er war jahrelang Studenten- und Akademikerseelsorger an den beiden Zürcher Hochschulen und Rektor der Theologischen Kurse für Laien, TKL Zürich. Heute tritt er häufig als Gastreferent zu berufsethischen Themen bei Seminaren und Veranstaltungen im Bereich Wirtschaft und Politik auf. Er ist auch Gastdozent an der Hotelfachschule Belvoir-Park in Zürich. SM

EMMENTAL / Die ganze Region hat sich auf das zukunftsträchtige Segment der aktiven Senioren ausgerichtet. Im ersten Jahr sind 16 Hotels und verschiedene touristische Anbieter vernetzt. Das Projekt soll ausgebaut werden. **CHRISTINE KÜNZLER**

50plus – bei den Gästen und Logiernächten

Einzig das Wetter will nicht so recht – doch die rund 60 nicht mehr ganz jungen Frauen und Männer zeigen sich davon nicht beeindruckt. Maja Kuster, die Geschäftsführerin von Pro Emmental, ruft nach Ruedi Jaisli, dem ehemaligen Eurotrek-Geschäftsführer. Er muss die Gruppe der Biker übernehmen. Die grössere Gruppe indes macht sich zu Fuss auf den Weg. Diese rund 50 Gäste, die meisten 50-jährig, machen die Feuertaufe: Sie testen das 50plus-Projekt der Region Emmental.

Die Stimmung an den zwei Tagen war ebenso gut wie das Feedback. Das heisst, die Emmentaler haben sich mit ihrer neuen Ausrichtung auf den richtigen Weg gemacht. Maja Kuster hat denn auch hohe Erwartungen: «Wir bleiben auch bezüglich Logiernächte bei 50plus.» Hotelier Stefan Hirsbrunner vom Bären» Sumiswald, rechnet für sein Haus mit einem Plus von 10%. 1999 generierte das Emmental 125 000 Logiernächte.

EIN EMMENTAL «ZUM ABHEBEN»

Nach dem Kick-off-Programm vom Samstag soll sich das Projekt weiterentwickeln. Nächstes Jahr kommen die Parahotellerie und die Gastronomiebetriebe dazu, und der Wellness-Bereich wird ausgebaut (z.B. werden alte Bäder wieder aktiviert). Jedes Jahr werden zudem das Angebot und die Marketingaktivitäten erweitert.

«Der Köder muss dem Fisch schmecken und nicht dem Fischer», haben sich die Emmentaler gesagt und recherchiert. «Wir haben in Deutschland und Österreich Hearings durchgeführt, diskutiert und Studien durchgeackert», erzählt Maja Kuster. Die so gewonnenen Erkenntnisse hätten die Projektgruppe, der nebst ihr auch Ruedi Jaisli, Konrad Gerster von Gastro Emmental und Fred Gerber, Geschäftsführer Region Oberes Emmental angehören, in ihrer Idee bestärkt: Die voralpine Zone, die Gastronomie und Kultur des Emmentals sind für dieses Gästesegment geeignet. In Workshops und Gesprächen haben die Projektgruppe und interessierte Hoteliers die Kriterien definiert und Vermarktungsmöglichkeiten ausgearbeitet. Entstanden ist die neue Broschüre «50plus – das Emmental zum Abheben». Die dort präsentierten 16 Hotels sind alle über Switzerland Destination Management (SDM) buchbar und untereinander vernetzt.

Foto: zvg

50PLUS-REGION

Mindestens die Hälfte jener, die am Wochenende im Emmental unterwegs waren, sind am 7. Mai 2000 50-jährig geworden. Pro Emmental hatte die Geburtstagskinder per Inserat gesucht und sie mit Partner zur Feuertaufe eingeladen.

Der 50plusler kann sich also aufmachen auf verschiedene Wanderungen. Zum Beispiel von Langenthal nach Sörenberg. Unterweg trifft er auf fünf 50plus-Hotels in fünf verschiedenen Orten. Das Gepäck wird von Hotel zu Hotel transportiert. Hat sich ein Gast einmal zu viel vorgenommen, kann er den Rufbus ordern – vorausgesetzt er hat ein Handy oder kann von sonst irgendwoher telefonieren. Der Hotelier wird dann dafür sorgen, dass der Gast abgeholt wird. Packages liefern dem Gast fertige Wandervorschläge. Zum Beispiel: 3 Tage, von Burgdorf nach Luthernbad mit Übernachtungen in Affoltern und Lüderenalp für 214 Franken. Oder aber Velofahren auf sanften Touren: 2 Tage ab Solothurn nach Langnau, übernachten in Utzenstorf, für 204 Fr. Beide Angebote beinhalten auch den Gepäcktransport und die Routenkarte. Neu sind die Tagesausflüge «Erlebniswelten», die früher nur für Gruppen durchgeführt worden sind, auch dem Individualgast zugänglich. Zum Beispiel Inline-Skating-Kurse und Goldwaschen.

HOTELIERS BEZAHLEN NUR 10% KOMMISSION

In einer 50plus-Charta haben Projektgruppe und Hoteliers Standards festgelegt. Nur: Die Standards bewegen sich weitgehend im Bereich des Selbstverständlichen. Ein Besuch im Landgasthof Bären in Sumiswald zeigt ein gepflegtes Haus, einen einfühlsamen Hotelier, der – wie alle anderen 50plus-Mitglieder auch – keine zusätzlichen Investitionen getätigt hat. Weder im Infrastruktur- noch im Servicebereich (vgl. Blickpunkt, Seite 1). Durch die Charta habe es eine natürliche Selektion gegeben, so Konrad Gerster. Die 16 Mitgliederhotels seien alle solche, die sich durch Spezialitäten von der Masse abheben. Die Einhaltung der Charta-Kriterien wird eine Mystery-Person jährlich kontrollieren.

Im Startjahr sind die Hoteliers noch gut dran: sie bezahlen lediglich eine Kommission von 10% für SDM. Auch das ist ein Sonderpreis, normalerweise beträgt die SDM-Kommission 15%. Ansonsten bezahlen die Hoteliers nur den normalen Mitgliederbeitrag bei Pro Emmental. Das soll sich aber ändern. «Es ist einfacher, über Geld zu sprechen, wenn die Buchungen da sind», erklärt Konrad Gerster seine Strategie. So werden die Hoteliers wohl erst nächstes Jahr an die (Marketing)Kasse gebeten. Finanziert werden die Projektkosten, die sich in vier Jahren auf rund 800 000 Fr. belaufen, zu 50% von Regio plus. 450 000 Fr. stellt Pro Emmental mit Eigenleistung, 50 000 Fr. müssen in Geld aufgebracht werden. Nach vier Jahren muss das Projekt selbsttragend sein.

Bauen, Einrichten, Renovieren

Ventilatoren? RISCH!

RISCH

Die grösste Auswahl von Raumventilatoren, Bad/WC und Küchenabzügen

Risch Lufttechnik AG Steinhaldenstrasse 3 8954 Geroldswil Tel. 01/748 17 70 Fax 01/748 23 74

Klima-, Heizgeräte, Luftentfeuchter, Ventilatoren: nur von Risch!

HIER KÖNNTE
IHR
INSERAT STEHEN:

Breite: 3 Spalten
Höhe: 100 mm
Volumen: 300 mm
Brutto pro Erscheinung:
sFr. 363.–

Erscheint 6 Mal pro Jahr
10% Wiederholungsrabatt

Möchten Sie Ihr Inserat auch auf dieser Sonderseite platzieren? Wir beraten Sie gerne!
hotel + tourismus revue, Anzeigen-Verkauf, Telefon 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23

HOTELIERVEREIN BERNER OBERLAND / Das Jahr 1999 brachte der Hotellerie dieser bekannten Ferienregion mehr als nach dem Sturm «Lothar» zu erwarten war. Aber weniger als die Banken möchten. **ALEXANDER P. KÜNZLE**

Zwischen Quellmarkt und Finanzmarkt

Ihr Jahresbericht 1999 zeigt auf: Die Berner Oberländer Hoteliers befinden sich arg in der Klemme zwischen ihren Quellmärkten und den Vorgaben der Finanzmärkte. Jürg Musfeld, Direktor des «du Sauvage» in Meiringen, brachte die Klemme auf den Punkt*: «Das grösste Problem, das wir in der Hotellerie haben, ist, dass die Investitionssumme die künftigen Ertragswerte weit übersteigt.» Musfeld kalkuliert vor, dass der Bau eines 3-Stern-Hotels mit 50 bis 60 Betten etwa zehn Millionen Franken kostet. Doch der Ertragswert liege bei rund 6 Mio. Nach der neuesten Bankenpolitik gibt es dafür nicht mehr als 4 Mio. Kredit – und der Rest muss Eigenkapital sein, und zwar zinsloses. Musfeld meint, dass die Investitionssumme deshalb in keinem richtigen Verhältnis zum Ertrag steht.

250 MILLIONEN FRANKEN INVESTITION

Der Jahresbericht des Hotelier-Vereins Berner Oberland geht dementsprechend auf die Gründe der rückläufigen Investitionstätigkeit ein. Eine Erhebung unter den Mitgliedern mit einer Rücklaufquote von fast 50% (!) zeigt zumindest die Einschätzung der Betroffenen. Rund ein Drittel der Hotels hatten ausgerechnet in den problematischen letzten Jahren ausserordentliche Schuldamortisationen zu zahlen. Auch Zinssätze für Hypotheken im Bereich von 7¹/₂ und mehr Prozent seien nicht selten.

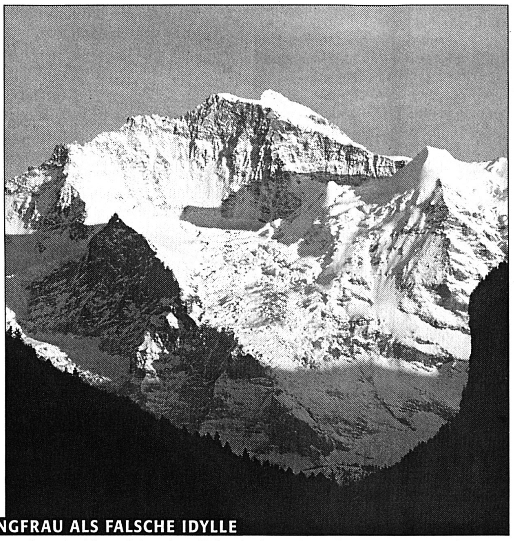


Foto: Berner Oberland Tourismus

JUNGFRAU ALS FALSCHE IDYLLE

Die Jungfrau strahlt noch im Abendlicht, doch rund um die Investitionstätigkeiten herrscht schon tiefe Nacht. 250 Mio. Fr. sollten investiert werden – wie viele werden es schliesslich sein?

In den kommenden zwei bis drei Jahren stehen im Oberland schätzungsweise rund 250 Millionen Franken an Investitionen an. Der Hotelfonds, der zwar existiert, wurde bisher nur von der Hotellerie selbst gespiesen. Der Hotelierverein fragt sich, wo die Beiträge all jener sind, die von den rund um die Hotellerie generierten Umsätzen einen Teil ihrer eigenen Wertschöpfung speisen**. Der HVBO spricht von einer «alarmierenden Situation», die sich erst auf die Qualität des Angebots und dann auf die Preise niederschlagen werde. Auch stört ihn die «ungerechte Verwendung der kantonalen Beherbergungsabgabe» in Richtung Mittelland und Jura, die zulasten der Beiträge aus dem Oberland erfolge.

MEHR ALS EIN ZEHNTEL DES SCHWEIZER KUCHENS

1999 sind von den gesamtschweizerisch produzierten Hotel-Logiernächten (32,2 Mio.) 3,44 Mio. im Berner Oberland angefallen. Auf diese Ferienregion entfallen also etwas mehr als ein Zehntel der «Landesproduktion». Diese wird mit knapp 500 Betrieben resp. 22 000 verfügbaren Gastbetten erwirtschaftet. 1999 fiel aus dem Quellmarkt UK ein Plus von 7,5% an (starkes Pfund!) Auch Österreich und Australien fielen auf, wobei das Rekordplus von 38% auf Indien entfällt (6005 zusätzliche LN). Der Anteil des Schweizer Marktes bewegte sich 1999 bei knapp 42%; der Anteil der Ausländer sank um 1,2% (Ein Belgierminus von über 40% wegen der Schliessung des Intersoc-Hotels in Wengen).

---

* Interview im «Berner Oberländer» vom 25. Mai 2000.

** Siehe Wertschöpfungsstudie des Kantons Bern.

Zimmer mit Smart: Hoteliers gesucht

Sieben Hotels an den Oberländer Seen bieten seit Ende Mai ihre Zimmer mit einem Ferienauto, also «inklusive Smart» an: Zwei Schlüssel für ein Package. Damit erübrigt sich für viele Gäste die Anfahrt im eigenen Auto. Preis: 199 Franken für 2 Personen pro Tag, wobei weder die Kilometer gezählt werden noch die Versicherung separat läuft.*

Minimum 3 Nächte muss der Gast bleiben. Der interessierte Hotelier kauft oder least den Smart, der mit einem einheitlichen Corporate-Identiy-Design ausgestattet ist. Die Start up Fee für den Hotelier beträgt 1800 Fr., die Jahresgebühren liegen zwischen 1400 und 1800 Fr. inkl. Versicherungen, aber ohne Fahrzeugsteuer. Zu den Bedingungen gehört ausserdem, dass der Hotelier einen Mindestpreis akzeptiert und das Produkt «smartroom» zusätzlich in eigener Regie vermarktet. Auch sollen sich die Hoteliers mit der Smart-«Flotte» gegenseitig aushelfen. Die Idee stammt vom Interlakner Hotelier J. P. Müller (Swiss Inn). *APK*

---

* Interessierte Hoteliers dokumentieren sich unter smart@smartroom.ch ; Gäste informieren sich unter www.smartroom.ch

htr

Über Strategien und Utopien.

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

BASS UND DORINT / Joint-Venture vereinbart

Gemeinsam führen

Bass Hotels & Resorts und Dorint Hotels & Resorts, zwei der bedeutendsten Gesellschaften auf dem deutschen Hotelmarkt, haben eine Vereinbarung über ein Joint Venture getroffen. Diese sieht vor, dass in Zukunft in ausgewählten deutschen Metropolen bestimmte Inter-Continental Hotels und First-Class-Hotels der Dorint-Gruppe gemeinschaftlich geführt werden. Darüber hinaus werden verschiedene Hotelprojekte gemeinschaftlich entwickelt. Laut Vertrag, bei dem beide Partner gleichberechtigt sind, werden sich in verschiedenen Städten ein Inter-Continental-Hotel und ein Dorint Hotel zusammenschliessen. Voraussetzung ist, dass die individuelle Identität beider Hotelmarken unabhängig voneinander beibehalten wird, während personelle und operativer Erfahrungen des Managements gemeinsam genutzt werden. *KJV*

Vom Besitz zum Betrieb

Kempinski-Verkäufe. Die Gruppe ist nach dem Verkauf des Hamburger Hotels «Atlantic» und des Kempinski Hotels Gravenbruch jetzt praktisch eine reine Hotelbetreibergesellschaft. Der Erlös belaufe sich auf 125 Mio. DM zuzüglich der abgezinsten Managementerträge von 45 Mio. DM. Mit einer privaten Investorengruppe ging Kempinski 20-Jahres-Betreiberverträge ein. Nur das Münchner «Vierjahreszeiten» bleibt im Besitz von Kempinski. *KJV*

LOGIERNÄCHTE / Ausland leistete grössten Beitrag

Auch der April war positiv

Der positive Verlauf des hotelorientierten Fremdenverkehrs im ersten Quartal dieses Jahres setzte sich im April 2000 fort. Gemäss ersten Hochrechnungen des Bundesamtes für Statistik (BFS) registrierten die Schweizer Hotelbetriebe 2,29 Mio. Übernachtungen; das sind 84 000 oder 3,8% mehr als im April 1999.

Im längerfristigen Vergleich liegt das erzielte Ergebnis um 7,3% bzw. um 0,6% über dem Aprilmittel der letzten fünf, respektive zehn Jahre. Die positive Entwicklung während des Berichtsmonats ist insbesondere auf die in den April hinein verlängerten guten Schneeverhältnisse und dann äusserst milde Witterungsbedingungen mit zum Teil frühsommerlichen Temperaturen in der dritten Monatsdekade zurückzuführen.

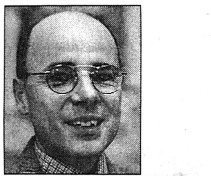
Während bei der Kundschaft aus dem Inland eine Zunahme um 0,9% (+8500) auf 954 000 registriert wurde, erhöhte sich die Nachfrage aus dem Ausland um 6% (+75 000) auf 1,34 Mio. Übernachtungen. Nach einzelnen Gästeherkunftsländern betrachtet, verstärkte sich der Incoming-Tourimus insbesondere aus Frankreich (+19%/+13 000) und aus Deutschland (+8,8%/+41 000), während aus Italien ein Rückgang um 4,6% (–3500) festzustellen war. *BfS/KJV*

MEINE MEINUNG

Expo 02 – Unterkunft noch relevant?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Kürzlich überredete mich mein Sohn, ihn zur BEA zu begleiten. Die BEA, einst landwirtschaftliche Frühlingsmesse im Lokalkolorit zwischen Berner See- und Oberland, ist zum multioptionalen Event geworden. Afrikanische Touristen knipsen Alpenoriginale in genagelten Schuhen und Filzhüten, mein Sohn kann saubere und BSE-freie Kühe ohne Hörner anfassen, Gemüse wird assortiert, kanadische Abenteuer werden verkauft, und sogar ein neues Riesenrad ist da.



Nur etwas lag mir auf dem Magen: Ich musste dabei immer an die Expo 02 denken. Seit der ersten Modul-Beherbergungsausstellung in Thun sind Jahre vergangen. Und immer noch beklagen sich Modulinvestoren über dasselbe Übel: Von der Expo 02 seien keine konkreten Vorgaben erhältlich.

Und es ist schon fast ein Jahr her seit dem grossen Köpferollen in der Expo 02. Von den früheren Schätzungen, was die Übernachtungs-Zahl betrifft, ist man abgekommen. Dabei weiss jeder Touristiker: Ohne Unterkunft kein touristisches Package. Die Tour Operators warten noch einige Monate, dann müssen die Produkte fürs 2002 allerspätestens bekannt sein. Alles, was nachher noch aufgelegt wird, ist höchstens «Last-minute-Ware».

Dass die Expo 2000 in Hannover touristisch etwas danebenging, darf für die Expo 02 keine Vorabentschuldigung sein. Wann beginnt die Expo 02 endlich, ihre Themen inhaltlich aufzugleisen, richtig zu vermarkten und uns potenzielle Besucher neugierig zu machen? Wird etwas gemacht, um die unsinnig hohen Preise für eine Familie, die an eine Übernachtung zu denken wagt, zu senken? Ist das Thema Unterkunft für die Expo 02 und ihren Beirat überhaupt noch relevant? Die Expo-Logement-Verantwortliche bei der Trefida hat ja gekündigt. Soll man die Module überhaupt noch aufgleisen? Was haben die Anbieter von Alternativunterkünften ganz genau als Auf- und Vorlagen erhalten? Je stärker die Expo 02 an ihren Vorgaben der so genannten «Nachhaltigkeit» festhält, desto besser wäre es, die Besucher mit Extrazügen ab Neuenburg oder Biel auch noch nach Mitternacht gleich wieder heimfahren zu lassen.

Damit würde man auch den interessierten TOs und den Investoren eine «nachhaltige» Unterkunfts-Tragödie ersparen. Oder man lässt für die jungen Besucher einige Expo-Discos bis um 6 Uhr morgens laufen…

ÖSTERREICHS HOTELLERIE / Der Staat pfuscht, empfinden Österreichs Hoteliers. Der Europäische Gerichtshof verbot die Getränkesteuer, dafür wird ab Juni die Mehrwertsteuer erhöht. **HERIBERT PURTSCHER**

Steuererhöhung der schnellen Art

Foto: Österreich Werbung

STEUER GEWECHSELT

Austrias Regierung verlor am Europäischen Gerichtshof die Getränkesteuer, zog aber flugs mit einer Erhöhung der Mehrwertsteuer für die Gastronomie nach.

Scharf kritisierte der Präsident der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV), Helmut Peter, in einem Pressegespräch der letzten Woche die Aufwärtsbewegung der für die Branche geltenden Mehrwertsteuer. Die Mehrwertsteuer für Speisen in österreichischen Restaurants wird nämlich mit Wirkung ab dem 1. Juni 2000 von zehn auf vierzehn Prozent erhöht, jene für «heisse Aufgussgetränke» (Tee, Kaffee etc.) per 1. Januar 2001 sogar von zehn auf zwanzig Prozent.

Das Ganze betrachtet ÖHV-Präsident Peter als eine im «Husch-Pfusch-Verfahren» beschlossene Ersatzlösung für die durch ein Urteil des Europäischen Gerichtshofs vom März dieses Jahres gekippte Getränkesteuer in Österreich. Letztere sei ein anachronistisches österreichisches Steuerunikum gewesen, gegen das die rot-weiss-rote Tourismusbranche fast dreissig Jahre lang vehement und zuletzt erfolgreich Sturm gelaufen sei. Aber statt der Tourismuswirtschaft die durch die Steuerabschaffung möglich gewordene finanzielle Atempause zu gönnen, werde im Hinblick auf die chronische Leere im österreichischen Staatssäckel flink erneut an der Steuerschraube gedreht.

STEUERN UND ABGABEN JETZT 34% VOM UMSATZ

In einem «zivilisierten Staat», so meinte Peter schwer verärgert, würden Erhöhungen der Mehrwertsteuer anderthalb Jahre vorher angekündigt, um den Unternehmern Vorbereitungen für Preisanpassungen – sofern diese am Markt durchsetzbar sind – zu ermöglichen. Das sei nicht geschehen. Hoteliers und Wirte seien vielmehr durch langfristig abgeschlossene Verträge mit Reiseveranstaltern gebunden. Spielraum bei der Preisanpassung gebe es keinen. Denn die Betriebe hätten längst ihre Verträge für den Sommer abgeschlossen. Zum Beispiel mit Reiseveranstaltern über Essen im Restaurant zu fixen Gruppenpreisen. Als Folge müsse die Hotellerie die Differenz schlucken und stehe erneut unter Druck.

«Der Wahnsinn hat Methode», kritisierte Hotelier-Präsident Peter das österreichische Szenario. Bereits jetzt gingen 33% dessen, was die Gäste zahlten, in Form von Steuern und Abgaben an den Staat. Dieser Anteil stiege nun auf 34%. – Für sein Haus, das «Weisse Rössl» am Wolfgangsee (Salzkammergut), werde die Getränkesteuer-Ersatzlösung eine Mehrbelastung von rund 700 000 Schilling (85 000 Franken) bringen, rechnete Peter vor.

Das sei 1% des für das laufende Jahr erwarteten Umsatzes von rund 70 Mio. Schilling. Im Jahr 1999 sei die Getränkesteuerzahlung an die Gemeinde St. Wolfgang bei einem «Rössl»Umsatz von 66 Mio. bei 600 000 Schilling gelegen. In Zukunft würden es auf dieser Basis etwa 1,3 Mio. sein (inklusive die per 1.1.2001 vorgesehene Mehrwertsteueranhebung bei Aufguss-Getränken auf 20%).

Mit der Getränkesteuer-Ersatzlösung werden, wie Peter befrüchtet, noch mehr Restaurantbetriebe Pleite gehen und sich der Trend zu Übernachtung/Frühstück, zum Nachteil der heimischen Tourismusstruktur, verstärken. Im übrigen rät er den Betrieben, der Steuererhöhung durch Umstrukturierung der Preise zumindest teilweise auszuweichen: Die Preise für (höher belastete) Getränke sollten gesenkt, jene für (relativ niedriger belastete) Speisen dafür erhöht werden. Die ÖHV werde daher ihren Mitgliedern empfehlen, à la carte die Speisen um 3,6% zu verteuern und dafür die Getränke um 8% zu verbilligen.

AUSNAHMEN FÜR FRÜHSTÜCKE UND HP?

Die Anhebung der verschiedenen Mehrwertsteuersätze ist zwar im österreichischen Nationalrat beschlossen; trotzdem hoffen die Standesvertretung in der Wirtschaftskammer sowie auch der ÖHV-Präsident auf nachträgliche «Abrundungen» und Verbesserungen bei der Durchführung des Gesetzes mithilfe entsprechender Erlasse bzw. Verordnungen. Erreicht werden sollen Ausnahmen zumindest für Frühstücke und Halbpensionen in der Hotellerie.

Und zwar sollten Packages, die neben der Übernachtung auch Frühstück und/oder Halbpension enthalten, durchgehend dem niedrigeren Mehrwertsteuersatz für Übernachtungen (10%) unterliegen. Zumindest aber sollte eine «bürokratisch halbwegs erträgliche» Pauschalregelung gefunden werden. Diese könnte etwa so aussehen: 4% des Entgelts für Übernachtung und Frühstück sollen mit 14%, der Rest mit 10% versteuert werden.

Nutzniesserin der jüngsten österreichischen Steuergroteske wird zweifelsohne die Computer-Kassen-Branche sein. Die Einbeziehung eines weiteren Mehrwertsteuerniveaus (14%) bringt nicht nur viele Wirte und Hoteliers zur Weissglut, sondern auch einen grossen Teil der bestehenden Rechner und Kassen schlicht und einfach zum Aufgeben.

DOCH AUSWIRKUNGEN DER SANKTIONEN?

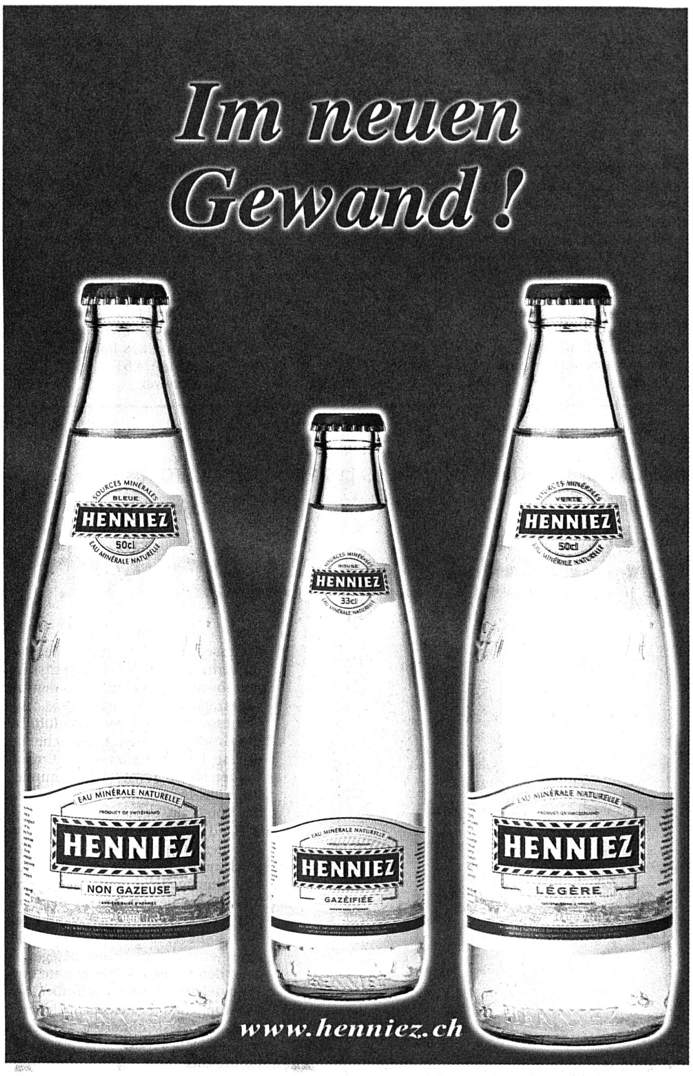
Österreichweit verlief die Wintersaison ähnlich zufriedenstellend wie die Simmersaison. Bei den Gästen aus Belgien – deren Regierung ja zu den unbeugsamsten Österreich-Kritikern zählt – gab es sogar ausgesprochene Spitzenwerte. Daraus zu schliessen, dass die Sanktionen der «EU 14» gegen Österreich keine Auswirkungen auf den Tourismus hätten, sei aber trotzdem falsch, erklärte ÖHV-Präsident Helmut Peter. Bei dem in Europa und in den USA sehr starken Wirtschaftswachstum und beim brustschwachen Euro, der Österreich-Urlaube für Amerikaner, Briten und Japaner so günstig wie schon lange nicht mehr mache, hätte der Tourismusaufschwung ohne Sanktionen durchaus noch stärker ausfallen können. Es sei derzeit unmöglich, aus der Summe der positiven und negativen Einflüsse auf den Tourismus herauszurechnen, wie stark oder schwach der Faktor Sanktionen ins Gewicht falle.

Trotz Österreich-Boykott: Gesamtrechnung positiv

Der umstrittene Boykott Österreichs im Rahmen der EU spielt sich offenbar mehr in den Köpfen daran interessierter Politiker als in den Herzen der Bürger ab. Diesen Schluss legen jedenfalls die jüngsten Tourismus-Zahlen für Wien und Österreich nahe, die der Wiener Tourismusdirektor Karl Seitlinger und ÖW-Chef Michael Höferer dieser Tage präsentierten.

Im April erzielte die Donaumetropole mit 673 000 Nächtigungen einen Rekord-Zuwachs an Gästen von mehr als 15%. Auffällig hoch sind die Zuwächse bei Gästen aus jenen Ländern, deren Regierungen den Österreich-Boykott Anfang Februar massgeblich mitveranlasst haben: Frankreich, Belgien, Deutschland oder auch Grossbritannien weisen durchwegs zweistellige Zuwachsraten auf. Auch US-Amerikaner strömten im April verstärkt nach Wien (plus 10%). Weniger Besucher als im vergangenen Jahr kamen hingegen aus der Schweiz (minus 2%) und Japan.

«Im Kongress-Sektor hat es nach dem Regierungswechsel einen Rückgang von 4% gegeben. Umso bemerkenswerter das deutliche Plus in der Gesamtrechnung», freut sich Seitlinger. «Mit einem Nächtigungsplus von 4% in den Monaten Januar bis April liegt damit das kritische erste Jahresdrittel 2000 durchaus im grünen Bereich.» *HP*



htr

Inseratenschluss über die Feiertage

Termine für die Ausgabe 24/2000 (Pfingsten):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am
Donnerstag, 8. Juni 2000, 12 Uhr

Inseratenschluss der *stellen revue:*
Donnerstag, 8. Juni 2000, 17 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:
Freitag, 9. Juni 2000, 9 Uhr

Last-Minute-Inserate bis
Freitag, 9. Juni 2000, 11 Uhr

htr
hotel+tourismus revue

HEBA-INSEKT
Professionelle Schädlingsbekämpfung

Sie haben Probleme mit:

Schädlingsbekämpfung

**Wir sind spezialisiert für:
Schwabenkäfer (Küchenschaben), Ameisen, Silberfischchen, Spinnen, Ohrwürmer und andere kriechende und fliegende Ungeziefer. Ratten, Mäuse, Tauben, Marder, Holzbock. Hygieneservice, Desinfektion, Expertisen usw.**

Ihr Garant für faire Preise und fachliche Beratung.

Head Office Switzerland

**Hotline 0878 800 113
Fax 0878 800 123**

Basel, Zürich, Bern, Lausanne, Genève, Luzern, Aarau, St. Gallen, Winterthur, Olten, Solothurn, Frauenfeld.

**HEBA-INSEKT
in der ganzen Schweiz zu Hause.**
127408/410288

Ihr Inserat im besten Umfeld!

Neue Zürcher Zeitung
DIE WELTWOCHE
Frankfurter Allgemeine
BILANZ

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

**Schweizer
Paraplegiker
Stiftung**

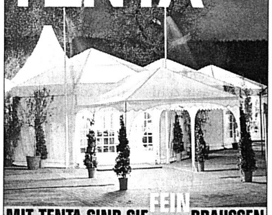
Tel. 061-225 10 10
sps@paranet.ch
www.paranet.ch
PC 40-8540-6

Wir helfen allen Querschnittgelähmten unseres Landes rasch und unbürokratisch.

Verlangen Sie unsere Unterlagen

**Objekt-Matratzen
● ab Fr. 98.–**
Matratzen
Matratzen
Matratzen
Matratzen
Matratzen
**www.artlux.ch
062 758 35 66**

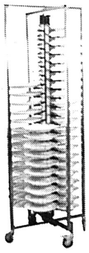
TENTA



MIT TENTA SIND SIE FEIN DRAUSSEN

Ein Zelt ist ein Zelt. Bis die Wahl auf Tenta fällt. Denn unsere stilvollen Zeltkonstruktionen in unzähligen Varianten, sorgen bei jeder Witterung für eine gediegene Atmosphäre. Tenta-Zelte, für gehobene Ansprüche in grossen und kleinen Momenten.

**TENTA AG 3415 Hasle-Rüegsau
Telefon 034 460 66 66 Fax 034 460 65 50 tenta@gmx.ch**



Platz da.

Original Tellerstapler lösen Ihre Platzprobleme.

Plate Mate AG
Pilatusstrasse 32
5630 Muri
Tel. 056-664 02 20
Fax 056-664 02 21
www.platemate.ch

PLATE MATE

**DIE NR. 1
für
LAMPENSCHIRME**

Verlangen Sie Unterlagen:

**Tel:
061 / 853 08 88
Fax:
061 / 853 08 90**

Besuchen Sie unseren Fabrikladen

**Siegenthaler
Lampenfabrik
Bata-Park
4313 Möhlin**

SCHICKEN SIE IHRE GÄSTE IN DIE WÜSTE.

Palme mit Echtstamm und Topf, 220 cm, Fr. 189,-

Kaufen, mieten, haben – vom Urmax. Ob Riesenpalme oder kleines Blumengesteck, ob Tischdekoration oder Wandschmuck – mit dem richtigen Drumherum bestellen Ihre Gäste nochmal so viel. Für Mittag, Feiertag, Partynacht: **Kommen Sie zum Urmax, dem grössten Fachmarkt** **Dekorations- der Schweiz.**

URMAX
Die Nr.1 in Sachen Deko

**5722 Gränichen Tel. 062/842 90 66
6036 Dierikon Tel. 041/455 40 00
8001 Zürich Tel. 01/252 55 33
www.urmax.ch**

HOTEL BOUTIQUE

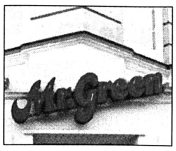
Wussten Sie schon

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

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

Last Minute CH

IHR ANGEBOT UNTER
TELEFON 031 370 41 11



KONZEPTE / Mr. Green folgt dem Trend: Gesundheit, Fitness und fleischlose Ernährung stehen im Vordergrund. **SEITE 17**

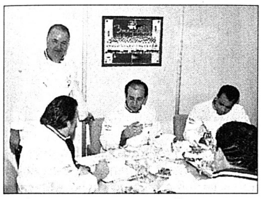
BIO POOLS / Seerosen statt Beton und Chemikaliengeruch: Badeteiche werden bei den Badegästen immer beliebter. **SEITE 21**

MESSE / McCormick Place

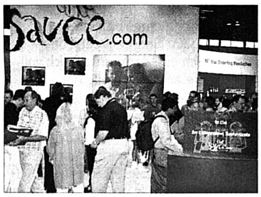
«NRA» Show

An der weltgrössten Fachaustellung für Berufsleute aus der Restaurant-, Foodservice- und Hotel-Branche präsentierten rund 2000 Aussteller aus über 90 Ländern, aufgeteilt in mehr als 800 Kategorien, ihre Produkte und Dienstleistungen.

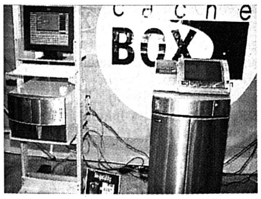
Über 90 000 Besucher informierten sich vom 20. bis 23. Mai 2000 an der 81. «National Restaurant Association» Show über die Ausbildungs- und Karrieremöglichkeiten, die letzten Neuheiten, die wichtigsten Trends und die innovativsten Technologien der Branche. *MJP*



Paul Bocuse: Der «Bocuse d'Or 2000» World Cuisine Contest.



Über 250 im E-Commerce tätige Ausstellerfirmen.



Heavy duty: Registrierkassen und PC's im Edelstahlgehäuse.

Fotos: Martin J. Petras

Bagels in allen Variationen gehören zur US-Gastrokultur.

CHICAGO / Die diesjährige «National Restaurant Association» Restaurant, Hotel-Motel Show stand ganz im Bann der (Web-) Technologien. **MARTIN J. PETRAS**

Technische Revolution in der Restaurant-Industrie

Gemäss Steven C. Anderson, dem Präsidenten und CEO der amerikanischen «National Restaurant Association», hat sich die heutige Restaurant- und Foodservice-Industrie endgültig zu einer «industry of bricks and clicks» entwickelt, also zu einer Industrie, die von Bildschirmen und Druckern beherrscht wird und stark von elektronisch verarbeiteten Online-Informationen lebt.

ZUNEHMENDE BEDEUTUNG DER TECHNOLOGIEN

Die Chicagoer Restaurant Show gilt auch als Indikator und Trendsetter-Gipfeltreffen für Entwicklungen innerhalb der Restaurant- und Foodservice-Branche.

Der hohe Stellenwert und die zunehmende Bedeutung der Technologien auf die Branche wurde im speziellen Technologie-Pavillon deutlich: Über 250(!) auf das Web basierende Firmen – wovon 25 neu gegründete – präsentierten ihre Produkte und Services.

Für Steve C. Anderson hat die Branche definitiv die Schwelle ins neue Millennium des High-Tech und High-Touch überschritten.

HIGH-TECH UND HIGH-TOUCH

Technologie als Instrument der Produktverbesserung und der Profitsteigerung. Zum Wohle des Gastes und zur Optimierung der Operation sind zum grossen Teil Internet-unterstützte Lösungen in den folgenden Bereichen nicht mehr wegzudenken:

- Sammeln und Auswerten von Kundendaten
- Spezielle Rabatt-Programme und Aktionen für treue Kunden
- Rekrutieren, Behalten und Motivieren der Angestellten
- Erstellen eines Kundenprofils und Analyse des erzielten Zufriedenheitsgrades
- Verminderung der Zubereitungs- und Service-Zeitraten
- Optimales Festlegen des Angebotes und der Verkaufspreise
- Möglichkeiten zur Online-Tischreservationen
- Online-Bestellung und Hauslieferung von Speisen und Getränken an die «Cybersurfers»
- Möglichkeiten von Online-Beschaffung resp. Bestellung von Food-, Beverage- und Non-Food-Produkten.
- Warenwirtschaft und Optimierung der Lagerbestände
- Systeme zur Steuerung der Geräte sowie Optimierung des Verbrauchs an Energie, Gas, Wasser etc.

TISCHRESERVATION PER MAUSKLICK

Mehrere Firmen bieten Systeme zur Optimierung der Tischreservationen an. Anstatt ins Reservationsbuch werden telefonische Reservation direkt am Touch-Screen Terminal im Restaurant eingegeben: Die Gäste-History informiert noch während des Gesprächs über die Gewohnheiten und Präferenzen eines Gastes und ein farbiger Tischplan visualisiert die realtime Verfügbarkeit einzelner Tische. So ist jeder und jederzeit in der Lage, dem Gast einen kompetenten und persönlichen Empfang zu vermitteln. Gleichzeitig könnten sich im selben System weitere Gäste via Internet über freie Sitzplätze informieren und auch ihren Tisch buchen.

Spezialisierte Firmen bauen schon weltweite Restaurant-Netzwerke auf, um Restaurantgängern Informationen und Bilder zu liefern sowie die Möglichkeit, online während 24 Stunden einen Tisch zu reservieren.

Foto: Martin J. Petras

Taste fresh from our kitchen.

HINTER DEM SUPPENTOPF

Gastronomie und Technologie als Instrument zur Verbesserung und Optimierung werden sich in Zukunft immer mehr ergänzen.

KOMMENTAR

Kundennähe dank Computer?

MARTIN J. PETRAS

Es ist kein Zufall, dass in den USA, wo Empfang, Freundlichkeit und persönlicher Service die oberste Priorität im Restaurant-Business haben, gezielter Computereinsatz an der Front nicht mehr wegzudenken ist.

Während hierzulande die Überzeugung vorherrscht, dass Bildschirmarbeit nicht mit Kundennähe zu vereinbaren sei, werden Visionen zu Internet-Realitäten. Warum werden hier bereits moderne Registrierkassen oft als unerträgliche Belastung empfunden? Liegt es daran, dass die richtigen Produkte fehlen, weil in den USA sowieso alles anders ist, oder fehlt hierzulande die Einstellung und Investitionsbereitschaft, welche die Verbreitung entsprechender Lösungen fördern würde?

Über Sinn und Unsinn, über richtig oder falsch kann man sich ja noch streiten. Doch eins scheint klar: Der Computer kann durchaus die Professionalität der Restaurantangestellten und somit auch das Ansehen und Image der ganzen Gastronomiebranche stark fördern.

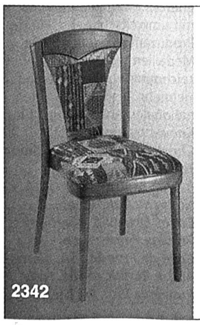
ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • **REDAKTION:** Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: info@htr.ch • **VERLAG:** Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Lieber beraten und erfolgreich, als...

Beratung SHV
Ihr Partner für Organisations- und Küchenplanung
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 40, Fax 031 370 43 44

RUTSCHHEMMENDE
Duschen- und Badewannen
☑ Unsichtbar
☑ Dauerhaft
☑ Preisgünstig
☑ Gratis-Demo

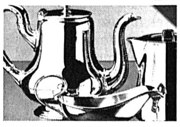
Ausfüllen und Gratis-Demo anfordern
Name
Vorname
Strasse/Nr.
PLZ/Ort
PROFLOOR, Thalstrasse 3, 4710 Balsthal
Telefon 062 391 09 75, Fax 062 391 09 76



Gschwend Gastro-Bau
✓Raumgestaltung
✓Generalunternehmung
✓Planung und Ausführung: Buffetanlagen, Bars und Pubs, Hotelzimmer, Receptionen, Möblierungen

Generalimporteur «Spahn Stadtlohn»® Tische, Stühle, Bänke
Schwäbismattweg 3 · 3613 Steffisburg
Telefon 033 439 41 41 · Fax 033 439 41 40
gschwend-gastrobau@bluewin.ch · http://www.gastrobau.ch

Stumpf? Zerkratzt? Verbeult? Beschädigt?



Wir geben Messern Schliff. Bringen Servierplatten zum Strahlen, angeschlagene Weinkühler in Bestform, und auch abgebrochene Henkel haben wir voll im Griff. Kurz: Wir verhelfen Ihrem Besteck und Tafelgerät zu einem brillanten Comeback. Professionell. Markenunabhängig. Schnell. Hier erfahren Sie mehr: **SILBAG AG**, Metallveredelung und Reparaturatelier, Grossmatte-Ost 24, 6014 Littau, Telefon 041-259 43 43, Telefax 041-259 43 44, E-Mail: silbag@tic.ch

Swiss Champions im Aludosen-Quetschen

Die Swiss Champions beim erstmals durchgeführten Aludosen-Quetsch-Concours stehen fest (v.l): Stefan Lehner, Vogelsang; Ludovic Lagana, Grand-Saconnex und Nastasja Birngruber, Stans.
In Basel nahmen diese drei Erstplatzierten je einen Check von 600 Franken in Empfang. Die drei Swiss Vice Champions gewannen je 300 Franken. Die Drittplatzierten erhielten ein trendiges Mini-Trottinett Micro Skate Scooter. Am Finale galt es, einen Aludosen-Press-Parcours zu durchlaufen. Zu den Disziplinen zählten die Beantwortung von Alurecycling-Fragen, das Quetschen von 20 leeren Aludosen und das Bewegen des Recycling-Glücksrades. Initiantin dieses aussergewöhnlichen Wettbewerbes ist die Recycling-Organisation für Aluverpackungen, die IGORA-Genossenschaft. Die IGORA ist in der Schweiz für das Sammeln und Recycling von Aludosen, Aluschalen und Alutuben verantwortlich. Knapp 2000 Tonnen leere Aluverpackungen gehen bei ihr jährlich ins Recycling. Aus dem rezyklierten Metall können immer wieder neue Aluprodukte hergestellt werden.

IGORA, 8034 Zürich
Tel. 01 387 50 10
Fax 01 387 50 11
info@igora.ch, www.igora.ch

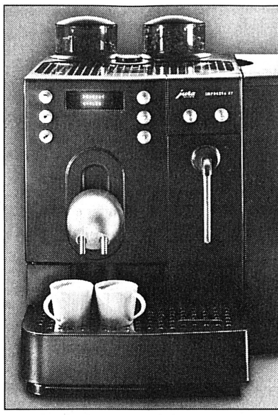
Australiens McWilliam's Wines neu bei Dettling & Marmot

Die in der Getränkeindustrie bekannte Dettling & Marmot AG in Wollerau vertreibt neu die Weine von McWilliam's und baut damit ihre Sparte Wein noch weiter aus. McWilliam's ist in der Schweiz noch praktisch unbekannt, obwohl es das grösste Familienunternehmen in der australischen Weinwirtschaft ist und von der Fachwelt hochgepriesen wird: Erstmals im Jahre 1900 gingen an einer nationalen Prämierung die Preise für den besten Rotwein sowie für den besten Weisswein an McWilliam's. Im Jahr 2000 gewann McWilliam's an der Sydney Royal Wine Show – wie jedes Jahr seit 1995 und somit sechs mal nacheinander – den «McCarthy Shield» für die erfolgreichste Winery. Dieselbe Auszeichnung wurde McWilliam's auch an den nationalen Wettbewerben von Melbourne, Brisbane, Cowra, Griffith und Perth verliehen.
Aus den sehr unterschiedlichen klimatischen und topografischen Bedingungen im australischen Weinbau ergibt sich eine riesige Vielfalt an Weinen und Weinstilen. Heute wird mehr denn je auch versucht, diese regionalen Unterschiede in den Weinen zum Ausdruck zu bringen und auch entsprechend zu vermarkten. Ein Shiraz aus dem Hunter Valley schmeckt nun auch wirklich ganz anders als ein Shiraz aus Coonawarra.

Dettling&Marmot
8832 Wollerau,
Tel. 01 787 45 45

Jura Impressa X7 für Profis

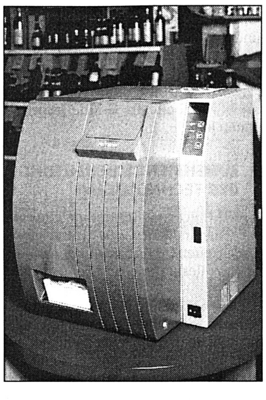
Einerlei, ob es darum geht, Gäste in der Bar, im Dancing oder auf der Etage mit Espresso, Kaffee crème oder Cappuccino zu bewirten, die neue Impressa X7 von Jura macht in allen Fällen eine gute Figur. Ihr Intelligent Pre Brew Aroma System holt aus jeder Kaffeemischung und -röstung das Beste heraus. Die zwei integrierten Präzisionsmahlwerke können nach Belieben angewählt und ihr Mischverhältnis individuell programmiert werden. Ob Teewasser, Dampf, oder heisse Milch, die Impressa X7 liefert alles.
Ein raffinierter Festwasseranschluss lässt sich mit nur wenigen Handgriffen montieren und wieder entfernen. Kaum zu glauben: Die Impressa X7 mit professioneller Technologie und mannigfaltigen Programmiermöglichkeiten bietet die Vorzüge einer grossen Gastromaschine, ist aber für unter 4000 Franken erhältlich. Das macht sie auch überall dort attraktiv, wo bisher der Preis ein Hindernis darstellte.



Jura, 4626 Niderbuchsiten
079 208 62 50
Fax 062 389 82 82
office@juraworld.com

Neu: Fritson Frites

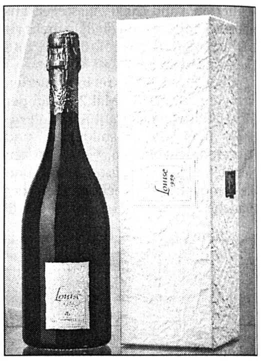
Fritson SA lanciert ein Pommes-frites-Gerät für die Schnellrestauration und Kleingastronomie. Diese neu entwickelte Maschine, die weder Öl braucht noch Mikrowellenofen ist, ermöglicht es, auf eine sehr einfache Weise eine Portion Pommes frites in weniger als einer Minute heiss und knusprig zu servieren. Die Idee besteht darin, kostenlos Maschinen an Orten aufzustellen, an denen Pommes frites nicht verfügbar sind und so eine echte Lösung für die Zubereitung von Pommes frites anzubieten. Das Fritson-Konzept besticht durch einen sehr geringen Platzbedarf und die Möglichkeit des Transports und der Lagerung der Pommes frites ohne Tiefkühlung. Die Maschinen benutzen nur echte, in Einzelportionspäckchen verpackte und gelagerte Pommes frites, deren Herstellungs- und Lagerungsprozess speziell von Fritson entwickelt wurde. Die Markteinführung steht unmittelbar bevor.



Fritson Management SA
1207 Genève
Tel. 022 718 35 50
info@fritson.ch
www.fritson.ch

Louise 89 von Pommery

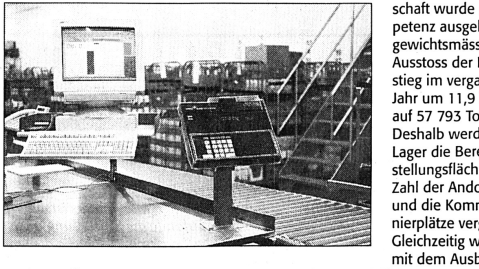
Das Pommery-Weinbaugebiet umfasst sieben zu 100% klassifizierte Lagen. Pommery wählt für Louise nur die 3 besten Crus aus, wobei die Chardonnay-Sorte (60%) dominiert: Avize, wegen seines geistreichen Chardonnay. Cramant, wegen seines charmanten Chardonnay. Ay, wegen seines eleganten und aparten Pinot Noir. Sieben Jahre sind es mindestens, während derer Louise in den Kellergewölben heranreifen und sich entfalten darf. Warum wird Louise 89 später als Louise 90 vorgestellt? Es kommt nur selten vor, dass eine Champagnermarke einen solchen «Schritt zurück» geht. Aber 1989 war ein so sonnenverwöhntes Jahr! Ein paar Lagerjahre mehr haben Louise im Auftreten verfeinert, damit sie jene Eleganz, besagten Geist und ihren Charme an den Tag legt. Im Auge: warmes Gold, zur Vorfreude auf die Dominanz der Sonne in diesem Jahr. Im Duft: erste Noten lebendiger Frische, dann die aparte Eleganz eines grosszügigen Jahrgangs. Am Gaumen: setzt offen und fröhlich ein, dann drückt sich vollmundig die anspruchsvolle und komplexe Reife dieses sonnenverwöhnten Jahrgangs aus.



Pommery (Suisse) S.A.
1215 Genève 15
Tel. 022 939 36 00, Fax 022 939 36 02

Pistor: Kunde ist Mittelpunkt

Bei Pistor ist und bleibt der Kunde im Mittelpunkt. Dies soll auch bei der geplanten Änderung der Unternehmensstruktur so bleiben. Die Tochterfirmen unterstützen mit speziellen Dienstleistungen die Ziele von Pistor, so «Proback» mit ihrer Beratungstätigkeit, «Fairtrade» im Rohstoffhandel und «Pitec» mit den drei Bereichen Bäckereitechnik, Service und Gerätschaften. Die Anstrengungen im Gastrosegment haben sich gelohnt. Dank leistungsfähigen Sortimenten und fast 100-prozentiger Lieferbereitschaft wurde die Kompetenz ausgebaut. Der gewichtsmässige Ausstoss der Pistor stieg im vergangenen Jahr um 11,9 Prozent auf 57 793 Tonnen. Deshalb werden im Lager die Bereitstellungsflächen, die Zahl der Andockstellen und die Kommissionierplätze vergrössert. Gleichzeitig wird mit dem Ausbau einer moderneren, effizienteren Kommissioniertechnik begonnen.



Pistor, 6023 Rothenburg
Telefon 041 289 89 89
www.pistor.ch

Schutz vor Schmutz mit Coral

Die Lösung für gepflegte Böden heisst Coral, das flexible Sauberlauf-System, welches sowohl groben Strassenschmutz wie auch feinen Staub zurückhält, Wasser selbst in grossen Mengen absorbiert und problemlos zu reinigen ist. Coral Classic ist die ideale Lösung, wenn es darum geht, vorwiegend Feuchtigkeit und feinen Schmutz aufzunehmen und so Interieurs – auch im Privatbereich – dauerhaft zu schützen. Coral Classic ist in 16 mehrfarbig melierten Farbstellungen verfügbar. Überall, wo starker Laufverkehr herrscht und grober Schmutz und Feuchtigkeit abgehalten werden müssen, ist Coral Brush genau richtig und hält die nachfolgenden Bodenbeläge wirkungsvoll sauber. Der Belag ist in zwei Dessins mit diversen Farbstellungen und passenden Uni-Tönen erhältlich. Es kann bei Coral Classic wie bei Coral Brush zwischen den Breiten 85, 130 und 200 sowie diversen Mattengrössen gewählt werden. Coral Luxe ist die passende Antwort, wenn Wert auf ein besonders elegantes Erscheinungsbild gelegt wird. Coral Luxe gibt es in acht attraktiven Farben mit luxuriösem Aussehen, lieferbar in 200 cm Breite.

- ***Belcolor AG Flooring***
  9015 St. Gallen-Winkeln
  Tel. 071 313 21 21
  Fax 071 313 21 51
  info@belcolor.ch
  www.belcolor.ch
- ***Bienna Interfloor Sonceboz AG***
  2605 Sonceboz
  Tel. 032 488 21 00
  Fax 032 488 22 00
  info@biennatapis.ch
  www.biennatapis.ch
- ***Decorado AG***
  Amsleracherweg 8
  5033 Buchs
  Tel. 062 837 51 51
  Fax 062 837 51 54
  info@decorado.ch
  www.decorado.ch

Medaillen für Walliser Weine

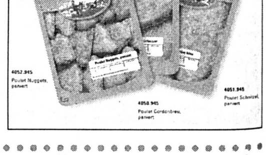
Der Goldmedaillenregen an grossen internationalen Ausstellungen hat eindrücklich verdeutlicht, dass Walliser Weine sich durchaus mit internationalen Spitzengewächsen messen können. Sieben Weinproduzenten haben sich zusammengetan, um diese Botschaft zu kommunizieren. Dieses Jahr zeichneten die Degustatoren grosser Weinanlässe – Vinalies Paris, Mondial du vin Brüssel oder Vinitaly Verona – 10 Walliser Weine mit Gold aus. Ein Weinproduzent wurde gar Sieger in Montreal. Prämiert wurden die Gewächse Syrah, Humagne, Pinot Noir, Petite Arvine und Cornalin sowie innovative Assemblages von roten und weissen Trauben und Süssweine (Spätlesen). Die Produzenten arbeiten höchst professionell, im Weinberg bis zur Flaschenabfüllung. Sie respektieren die Traditionen, arbeiten nach der Methode der integrierten Produktion und damit umweltschonend. Für die Produzenten bedeuten die Medaillen nicht nur eine Auszeichnung, sondern sie sind vielmehr Ausdruck der internationalen Anerkennung für Know-how und Qualität.

Charles Bonvin et Fils, Sion
Tel. 027 203 41 31
Adrian Mathier
Nouveau Salquenen,
Caves Orsat SA, Martigny
Provins Valais, Sion
Cave de Riondaz SA, Sierre
André Roduit et Fils, Fully
Rouvinez Vins SA, Sierre

La Toque – panierte Fleischprodukte

Seit April 2000 produziert Traitafina am Standort Egliswil paniertes Geflügel-, Schweine- und Trutenfleisch. Das Sortiment umfasst unter der Marke «La Toque» 6 Geflügel-, 1 Truthahn- und 5 Schweinefleisch-Produkte. Die Fertigprodukte der Marke «La Toque» gelangen in unterschiedlichem Convenience-Grad vorwiegend in die Schweizer Gastronomie. Neben den panierten Fleischprodukten umfasst das Sortiment zurzeit auch 16 verschiedene Frischsalate, 20 Fertiggerichte sowie sieben warme Saucen. Der im Oktober 1999 übernommene und in die Traitafina AG eingegliederte Frischbetrieb Egliswil produziert daneben auch Salat- und Traiteur-Saucen der Marke Hero Gastronomique.

Traitafina AG
5600 Lenzburg 1
Tel. 062 885 21 21
Fax 062 885 21 31
www.traitafina.ch



Interbrew kauft Whitbread

Grossbritannien. Der belgische Brauereikonzern Interbrew übernimmt für umgerechnet 1 Mia. Franken die Brauereiaktivitäten der britischen Whitbread Plc. Damit hat Interbrew einen Anteil von 10% am britischen Biermarkt, wie das Unternehmen in Brüssel bekannt gab. Whitbread Brewing sei der drittgrösste Bierbrauer in Grossbritannien. Interbrew ist nach eigenen Angaben weltweit der fünftgrösste Bierbrauer. *DST/sda*

BIERMARKT / Angebot für Feldschlösschen-Aktionäre

«Unser Bier» bietet 2:1

Die Basler Kleinbrauerei «Unser Bier» bietet den mit dem Verkauf der Getränkesparte nicht einverstandenen Feldschlösschen-Aktionären einen Aktientausch an. Die Aktion läuft unter dem Motto «2:1». Für eine Feldschlösschen-Aktie gibt es zwei «Unser-Bier»-Aktien im Wert von 510 Franken. Mit der Differenz zum jeweils aktuellen Kurs unterstützen die enttäuschten Feldschlösschen-Aktionäre die geplante Erweiterung der Gär- und Lagertanks von «Unser Bier», wie die Kleinbrauerei mitteilte.

«Unser Bier» befindet sich zurzeit im Besitz von 1500 Aktionären und Aktionärinnen. Im ersten vollen Braujahr hat die Kleinbrauerei 1500 hl Bier verkauft. Für das laufende Jahr rechnet sie mit einem Ausstoss von 2000 bis 2500 hl Bier. In den kommenden Jahren soll mit 3000 bis 4000 hl eine optimale Grösse erreicht werden. *DST*

Hotel Egerkingen im Plus

Mövenpick. Das Mövenpick Hotel Egerkingen konnte 1999 den Aufwärtstrend des Vorjahres fortsetzen. Der Betriebsumsatz stieg um 6,2% auf 15,5 Mio. Franken. Die Logiernächte nahmen im Berichtsjahr um 5,9% auf 42543 zu. Die Belegungsrate verbesserte sich von 54,0 auf 57,9%. Die Konferenzhotel Egerkingen AG, an der die Mövenpick-Gruppe mit etwas weniger als 50% beteiligt ist, weist einen Reingewinn von 299 658 Franken aus. *DST*

COMPASS / Spezialisierte Dienstleistungen

Vier neue Divisionen

Das Catering-Unternehmen Eurest (Suisse) SA, das sich neu Compass Group (Suisse) SA nennt, schafft vier spezialisierte Divisionen: Eurest für Unternehmen und Verwaltungen, Scolarest für Schulwesen, Medirest für Alters- und Pflegeheime sowie Select Service Partner für Passantenzonen (Bahnhöfe, Flughäfen, Einkaufs- und Freizeitzentren). Die Divison Select Service Partner verfügt über eine Reihe von Eigenmarken der Compass Group – Upper Crust (Konzept frisch zubereiteter Sandwiches) und Caffè Ritazza – und deren Lizenzen für international bekannte Marken wie Burger King und Sbarro. In der welschen Schweiz steht die Gruppe vor der Eröffnung der Verkaufspunkte Upper Crust, Sbarro, Ritazza und eines Pubs im Genfer Bahnhof Cornavin. Im Flughafen Mülhausen ist die Eröffnung eines Café Select geplant. *DST*

ZAGG 2000 / Luzerner Fachmesse im September

Tolles Rahmen-Programm

Eine Messe ohne Rahmenveranstaltungen ist wie eine Suppe ohne Salz. So wird auch bei der 11. Auflage der Zagg vom 24. bis 28. September in Luzern den Besuchern ein abwechslungsreiches und interessantes Rahmenprogramm geboten. Zum Höhepunkt gehört die internationale Kochkunstausstellung. Neu wird dieser Wettbewerb in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Kochverband ausgetragen. Zum Teilnehmerfeld gehören Teams aus Deutschland, Israel, Italien, Österreich, Tschechien und dem Gastgeberland Schweiz. Eingeschrieben haben sich auch Einzelaussteller und Lehrlinge.

Wie man einen Tisch geschmackvoll decken kann, wird an der Servicekunstausstellung gezeigt. Auch hier wird neu mit dem Schweizer Serviceverband zusammengearbeitet. Bewertet wird in den Kategorien Lehrling, Fachangestellte und Kader. Am Sonntag, 24. September, findet das erste Mal an der Zagg die Schweizermeisterschaft der Barkeeper statt. Gastland an der Zagg 2000 ist Österreich. Im Vordergrund stehen Weine und Spirituosen aus unserem Nachbarland. *DST*

KURZ UND BÜNDIG

Restorama mit erstem Spitalauftrag. Ab dem 1. Juli 2000 tischt im Spital Dielsdorf nicht mehr die ISS Hospital Service AG auf, sondern Restorama. Die SAir Relations-Tochter kann sich freuen – zum einen ist es doch das erste Spital für die Sparte Restosana. Zum anderen hatte sich Restorama vor gut drei Jahren das erste Mal um das Spital beworben. Damals bekam ISS den Zuschlag. *GSG*

Schweizer Unternehmerin des Jahres 2001. Wer wird Unternehmerin des Jahres? Alle zwei Jahre richtet das Champagnerhaus Veuve Clicquot diese Frage an die Schweizer Wirtschaft und lädt interessierte Personen ein, eine Frau für die Auszeichnung «Prix Veuve Clicquot für die Schweizer Unternehmerin des Jahres» zu nominieren. *DST*

Vorschläge können bis 15. September 2000 eingereicht werden an: Pressestelle Prix Veuve Clicquot, esPRress Kommunikation, Seefeldstrasse 60, 8008 Zürich, E-Mail espress.pr@cyberlink.ch, Tel. 01 248 80 50, Fax 01 258 80 50.

Haecky Drink: Neue Marketing-Leiterin. Per 1. Mai hat Astrid Degen als Leiterin Marketing und Product Management bei der Reinacher Haecky Drink AG Wolfgang Brasche abgelöst. Nach einer Ausbildung zur Marketingplanerin, Weiterbildungen im Bereich Public Relations sowie leitenden Tätigkeiten sammelte Astrid Degen bei Coop Schweiz umfassende Erfahrungen. *DST*

MR. GREEN HAMBURG / Sympathisch trotz Standardisierung: Das Restaurantkonzept Mr. Green in Hamburg überzeugt mit leichter Küche, kleinen Preisen und zeitgemässem Design. **AINA KELLER**

Grün, günstig und gästefreundlich

Foto: zvg

OHNE PLASTIK UND PAPIER
Zur Qualitätsphilosophie gehört unter anderem auch das Anbieten von fünf verschiedenen frisch gepressten Frucht- und Gemüsesäften.

Der Name ist Programm: In allen fünf Mr. Green-Restaurants in Hamburg dominieren helle Farben, grüne Deko-Elemente und ausgesprochen freundliche Mitarbeiter. Ein Gastgeber gleichen Namens ist hier zwar persönlich nicht bekannt, aber die sehr aufmerksamen Damen und Herren im Service übernehmen bei Mr. Green durchaus die Funktion eines umsichtigen Patrons. Kompetent und versiert beraten sie ihre Gäste, die Logistik aus der Küche funktioniert selbst im hektischen Mittagsgeschäft, und die appetitlich gestaltete Speisekarte hält, was sie verspricht.

HAUPTANGEBOT: FRISCHE SALATE

Wer zu Mr. Green geht, weiss in der Regel, was ihn erwartet. Die Food-Artikel entsprechen dem aktuellen Trend nach Gesundheit, Fitness und fleischloser Ernährung. Hauptträger der Speisekarte sind frische Salate, insgesamt 14 Variationen in der Standardkarte, dazu acht verschiedene Dressings zur Auswahl sowie regelmässig wechselnde Salatmischungen im saisonalen Angebot. Zu jedem gibts die Spezialität des Hauses: warmes Knoblauchbrot, reichlich bemessen, als Sättigungsbeilage zum gesunden Vitaminstoss.

Des weiteren sind gefüllte Baked Potatoes, Pasta, Gemüse- sowie Geflügelgerichte wichtige Bestandteile der überschaubaren Karte. Angenehmes Detail: Die Preisangaben sind in gleicher Schriftgrösse und somit relativ unauffällig neben der ausführlichen Beschreibung des einzelnen Gerichtes platziert.

Trotz der verhältnismässig kleinen Auswahl ist die Mr. Green-Speisekarte lebendig und marktgerecht: «Man muss das Angebot begrenzen, wenn man in unserem komplizierten Gewerbe zu jeder Zeit Qualität bieten möchte», sagt Mr. Green-Gründer Thomas Sochaczewsky. «Diese Ansicht ist seit der Eröffnung unseres ersten Restaurants 1991 immer wieder bestätigt worden.» Frische, Frische und nochmals Frische ist einer der Grundpfeiler der Qualitätsphilosophie von Mr. Green. Dazu gehört es auch, fünf verschiedene frisch gepresste Obst- und Gemüsesäfte anzubieten.

FRANCHISENEHMER WILLKOMMEN

Die Idee funktioniert. Mit der Vertriebsschiene Restaurant – nicht nur als eigenständiges Konzept, sondern ausserdem als integrierte F&B-Abteilung des kleinen Strandhotels im Hamburger Stadtteil Blankenese – werden vor allem 25- bis 50-jährige aktive, ernährungsbewusste und so genannnte besserverdienende Geschäftsleute, City-Shopper, Kinobesucher sowie junge Familien angesprochen. Außerdem hat das Unternehmen mit dem Take-away-Geschäft einen Namen gemacht. Dabei kommen auch umweltfreundliche Aspekte nicht zu kurz: «Mr. Green-Tischkultur heisst, dass weder Plastik noch Papiersets auf den Tisch kommen. Im Take-away-Geschäft setzen wir ausschliesslich recyclebare Verpackungen ein, die unseren Ansprüchen an Wärmeisolierung, Frischhaltung und Transportsicherheit entsprechen.»

Ein Mr. Green zu sein, ist nicht schwer: Wer als Quasi-Selbständiger das systematisierte Konzept übernehmen und sowohl die Einkaufsvorteile und Qualitätskontrollen als auch die werbliche Unterstützung für sich nutzen möchte, kann Franchisenehmer werden. Die Zentrale hilft bei einer Standort- und Wettbewerbsanalyse ebenso wie bei der Investitions- und Personalbedarfsplanung.

Zahlen & Fakten

Gesamtumsatz (1999)	*11 450 000 DM*
– durchschnittlich pro Betrieb	*2 290 000 DM*
– durchschnittlich pro Gast	*22,50 DM*
durchschnittl. Gastraumfläche pro Objekt	*150 m²*
durchschnittl. Anzahl Sitzplätze	*80 bis 100*
Relation Food : Beverage	*70% : 30%*
Wareneinsatz	*unter 26%*
Anzahl Mitarbeiter gesamt	*106*
Franchising	
Lizenzgebühr (einmalig)	*37 500 DM*
Franchisegebühr (monatlich)	*5 % des Bruttoumsatzes*
Marketinggebühr (monatlich)	*3 % des Bruttoumsatzes*

Die drei meistverkauften Gerichte

- *Hausgemachte Tomatensuppe*
- *Indian Summer Salat mit Curry-Dressing*
- *Mr. Green's Gemüseplatte*

Standortkriterien für ein Mr. Green-Restaurant

- *Eck- oder Hauptstrassenlage*
- *möglichst bekannter Strassenname*
- *Büros und Geschäfte für das Mittagsgeschäft*
- *Parkplatzmöglichkeiten in der Nähe*
- *Terrasse mindestens 25 Sitzplätze*
- *Restaurant mindestens 70 Sitzplätze*
- *Küchengrösse mindestens 15 m²*
- *Nebenräume ca. 50 m²*
- *Aussenfassade möglichst gross*
- *grosse Fensterflächen*
- *Brauerei-, Lieferanten- und Automatenfrei*

Mr. Green Restaurantbetriebe Franchise GmbH, www.mr-green.de

Barfachschule Kaltenbach Gegr. 1913 Zürich

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66, Fax 01 261 50 05
www.barfachschule-kaltenbach.com

Name: ______________________

Vorname: ______________________

Strasse: ______________________

PLZ/Ort: ______________________

SC 121242/262595

Weiterbildung SHV
Ein Erfolgsfaktor

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Puzzle für Puzzle zum Erfolg

Unsere nächsten Kurse

Réceptionskurs 1
4-wöchiger Intensiv-Umschulungskurs mit FIDELIO Front Office Programm
23. Oktober -17. November 2000

Mitarbeiter-Management
Mitarbeiteradministration von A - Z mit Einführung ins MIRUS Programm
20. November - 24. November 2000

Weitere Administrationskurse im Angebot.
Bitte neues Kursprogramm anfordern bei:

Hotelschule Lötscher
Färbistrasse 1 b, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 Fax. 081 420 65 27
E-Mail loetscher@gr-net.ch

GASTRO LEARNING CLUB ALLE KURSE SIND BONUS BERECHTIGT!

GASTROSUISSE
WEITERBILDUNG

DER RÉCEPTION-KURS!
Erste Bausteine für den Einstieg an die Front

Daten/Ort:	**6. bis 16. November 2000** **7. bis 18. Mai 2001** **1. bis 12. Oktober 2001** Hotel Aarauerhof, Aarau Landgasthof Hirschen, Obererlinsbach
Referent:	Michel Rippstein, Trainer, GastroSuisse, Eidg. dipl. Hotelier Restaurateur HF/SHL
Preis:	Fr. 2'100.– inkl. Kurskosten, Seminarunterlagen, Verpflegung und MwSt.
Themen:	• Tägliche Arbeiten der Réception • Intensive Schulung des Front Office Programms FIDELIO • Kasse, Zahlungsverkehr Verhaltens- und Verkaufskunde • Besichtigung verschiedener Betriebe

Auskünfte und Anmeldung: GastroSuisse Weiterbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 01/377 55 30 · Fax 01/372 14 92 · E-mail: weiterbildung@gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE
GASTRO-UNTERNEHMERAUSBILDUNG

EIDG. DIPL. RESTAURATEUR / RESTAURATRICE

IHR GEWINN:	Sie lernen Ideen, Konzepte und Instrumente kennen, vertiefen Ihre unternehmerischen und fachlichen Kenntnisse, um Ihren Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen und erwerben die höchste fachliche Auszeichnung als «Eidg. dipl. Restaurateur/Restauratrice»
INHALTE:	Unternehmensführung, Food & Beverage, Finanzmanagement Ökonomie & Recht
DAUER:	34 Tage, berufsbegleitend in Seminarblöcken von 1 bis 3 Tagen
QUALITÄTSMERKMAL:	Modernste Unterrichtsmethoden und kompetente, branchen-erfahrene Dozent/innen, wie Prof. Dr. Thomas Bieger, Universität St.Gallen, Daniel Ingold, Co-Direktor Marketingold AG oder Beat Krippendorf, ibk
IHRE INVESTITION:	Fr. 5'600.– (exkl. Prüfungsgebühr) für Mitglieder GastroSuisse/SHV
SEMINARBEGINN:	25./26. Januar 2001 (erster Seminarblock) in Zürich
PRÜFUNGSDATEN:	Oktober 2001

Weitere Auskünfte und das Anmeldeformular erhalten Sie bei:
GastroSuisse · Weiterbildung · Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich · Telefon: 01 377 55 30
Fax: 01 372 14 92 · E-Mail: weiterbildung@gastrosuisse.ch · Internet: www.gastrosuisse.ch

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

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

30. Oktober bis 8. Dezember 2000

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

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

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

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

Sie braucht.
Er hat.
Spende Blut. Rette Leben.

Hotel & Gastro *formation* by Union Helvetia GastroSuisse Schweizer Hotelier-Verein

PROGRESSO-Lehrgänge
Berufsbegleitende Weiterbildung im Gastgewerbe

Die praxisbezogenen Lehrgänge richten sich an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Gastgewerbe ohne Berufslehrabschluss.

Die Ausbildung wird sozialpartnerschaftlich aufgrund des L-GAV finanziert. Verpflegung, Unterricht usw. sind **kostenlos**. Zudem erhalten die Betriebe eine Arbeitsausfallentschädigung.

Fachbereich	Küche, Service oder Hauswirtschaft
Kursdauer	25 Ausbildungstage in 3 Kursblöcke unterteilt
Kursort	Auf Anfrage auch in anderen Kantonen
Kurs 1	18. bis 29. September 2000 (Küche und Service)
Kursort	Chur
Kurs 1	9. bis 20. Oktober 2000 (Hauswirtschaft)
Kursort	Kloten
Kurs 1	16. bis 27. Oktober 2000 (Küche und Service)
Kurs 1	5. bis 16. März 2001 (Küche und Service)
Kursort	Zürich

Auskünfte erhalten Sie bei
Hotel & Gastro *formation*, Weggis
Telefon 041 392 77 33, Fax 041 392 77 70
127602/63967

Weiterbildung SHV
speziell für Sie
031 370 41 11

LIEGENSCHAFTEN

Ascona/TI
Seltene Gelegenheit
Per sofort oder nach Vereinbarung
Liebhaberobjekt
kleines, exklusives **Speise-Restaurant** (25 Plätze) mit Apéro-Bar (8 Plätze) und 3-Zimmer-Wirtewohnung.
Miete nur **Fr. 2000.–** inkl. Heizung, Warmwasser.
Inventar Fr. 120 000.–, evtl. Teilzahlung.
Übernahme auch ohne Fähigkeitsausweis möglich.
Telefon 079 239 99 49
P 126911/408643

Gelegenheitsverkauf
in einem grösseren Kurort der Zentralschweiz
*****HOTEL mit Restaurant**
ca. 15 Zimmer, 120 Sitzplätze, ebenso Wirtewohnung und andere Wohnungen. Parkplatz.
Solvente Kaufinteressenten melden sich bitte unter Chiffre 122284, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern
122284/75426

Bad Ragaz/Pizol
(das ist der Gipfel)
- das zum Verkauf stehende Jugend- und Ferienhaus «Prodkopf» auf Pardiel
- der brandneue Vierersessel Pardiel– Laufböden
- ... und wandern kann man auch

Sind Sie interessiert?

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:

Rufina AG, Immobilien Treuhand
Floraweg 4, 7310 Bad Ragaz
Telefon 081 302 46 47 oder
www.rufina-ag.ch
127288/151866

Wir vermitteln Ihnen ein **Hotel garni** am Zürichsee, wo Sie mit Fr. 600 000.– Eigenkapital ca. Fr. 200 000.– und mehr pro Jahr verdienen können.
Ein alteingesessener, wunderschöner Betrieb mit grosser Stammkundschaft. Keine Investitionen etc. nötig, da alles neu renoviert ist.
Auskunft nur gegen Eigenkapitalnachweis.
ReOr-Unternehmensberatung für die Gastronomie
Telefon 01 862 49 40, Fax 01 862 49 41
Internet: www.reor.ch
127665/350338

Zu verkaufen per sofort
Einmalige Gelegenheit – günstiger Preis!
BAR/SPAGHETTERIA/ SMOKER LOUNGE
Ein Betrieb, der Massstäbe und Trends setzt. Kann auch als Renditeobjekt erworben werden. Im Zentrum von St. Gallen.
Info: www.august.ch
Telefon 079 437 18 19 oder 062 721 69 72
Hr. Coray

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

Zu verkaufen sehr schönes
LANDGASTHAUS
Hervorragender Zustand, an ruhiger Lage auf den Höhen des Jura gelegen.
Liebhaberobjekt mit treuen Stammgästen.
- Gaststube 24 Plätze
- Speisesäli 14 Plätze
- Saal 30 Plätze
- Terrasse 40 Plätze
- 5 Gastzimmer mit 18 Betten
- Grosse Wirtewohnung

Nebst dem Restaurationsbetrieb ist die Liegenschaft auch für die Nutzung als Meditations-, Therapiezentrum oder ähnlichem geeignet.
Ausbau nach Bedarf möglich
Terrain 2000 m^2.
Wintersichere Zufahrt.
Preis und Übergabetermin nach Vereinbarung.
Offerten unter Chiffre 06-294028, Publicitas Biel, Postfach, 2501 Biel.
P 127857/44300

Einzigartige Gelegenheit
für initiatives Hotelier-Paar, an ruhiger Lage in der Zentralschweiz zu **verkaufen**
Gastgewerbliche Hotel-Liegenschaft
ca. 60 Betten, Tages- & Spezialitäten-Restaurant unterteilbar, Konferenz-Räume, WG, Säli, Gartenterrasse, Wirte-Wohnung, Personalzimmer, grosser Parkplatz, betriebsbereit.
Solvente Käufer melden sich bitte unter Chiffre 122283, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern
122283/75426

Zu verkaufen in **LOCARNO Zentrum**
GARNI
mit Garten. Fr. 2.5 Mio.
Telefon 079 661 96 41
E. Egli, Postfach 311, 6602 Muralto
P 127934/410662

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name ______________________

Vorname ______________________

Beruf/Position ______________________

Firma ______________________

Strasse/Nr. ______________________

PLZ/Ort ______________________

Land ______________________

Telefon ______________________

	1/1 Jahr	**1/2 Jahr**	**1/4 Jahr**
Schweiz	☐ Fr. 138.–*	☐ Fr. 82.–*	☐ Fr. 48.–*
Westeuropa (Priority)	☐ Fr. 221.–	☐ Fr. 124.–	☐ Fr. 70.–
Übriges Europa (Priority)	☐ Fr. 227.–	☐ Fr. 127.–	☐ Fr. 72.–
USA + Kanada (Priority)	☐ Fr. 247.–	☐ Fr. 138.–	☐ Fr. 77.–
Übrige Länder (Priority)	☐ Fr. 269.–	☐ Fr. 149.–	☐ Fr. 83.–

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen.** *inkl. 2,3 % MwSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.
Einzelverkaufspreis Fr. 4.10/DM 5.20/ÖS 35/Lit 5500

htr
hotel+tourismus revue

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**

BESSER IM BILD.

FRANKREICH / Themen-Gastronomie

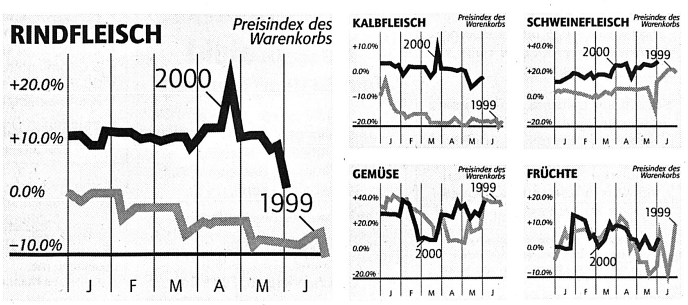
Bistro Romain zu Flo

Zum Anfang der Woche hat die Flo-Gruppe den Aufkauf der 63 Etablissements der Kette Bistro Romain bekannt gegeben, die 1999 einen Jahresumsatz von 600 Mio. Franc erwirtschaftete und einen Gewinn von 18 Mio. Franc erzielte. Der Konzentrierungsprozess in der französischen Gastronomie geht weiter. Flo avanciert zum Marktleader der thematischen Restauration in Frankreich. Neben den Bistro Romain gehören auch die Hippopotamus-Kette (55 Restaurants) sowie 13 traditionelle Brasserien (Coupole, Flo, Terminus Nord, Bofinger...), und die Marke Petit Bofinger zur Flo-Gruppe; die ausserdem über den Caterer Flo-Prestige (14 Läden) und über die Marke Café Flo (13 Einheiten) in Grossbritannien verfügt. Der Jahresumsatz der Gruppe lag 1999 bei 1,8 Mrd. FF (278,7 Mio. Euro) und der Gewinn bei 51,6 Mio. FF. HAS

Neuer Schwung?

Planet Hollywood. Christopher R. Thomas ist zum neuen Präsidenten von Planet Hollywood International, Inc. ernannt worden. Thomas wird ausserdem als Finanzchef fungieren und dem Vorstand angehören. Zuletzt leitete er als Präsident und CEO die grosse amerikanische Restaurantkette Sizzler USA. Um Planet Hollywood zu Rentabilität und Wachstum zurückzuführen, soll nun ein strategischer Plan erarbeitet werden. *DST*

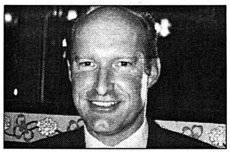
PRODINDEX **29. 5. BIS 3. 6. 2000** *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



GASTRO-UNTERNEHMER / Nicolas Kern, der Macher von der Dinner & More AG in Zürich, die bereits zehn Restaurants betreibt, ist ein Branchen-Quereinsteiger par excellence. **INTERVIEW: HELGA WIENRÖDER**

«Konzepte mit Profil laufen ewig»

Er hat weder die Hotelfachschule besucht, noch sich als Koch nach oben gearbeitet, um dann zum Steilflug in die Gastronomie zu starten. Bei dem Zürcher Nicolas Kern, 41, lief alles ganz anders. Der Mehrheitsaktionär von Dinner & More AG in Zürich, zu dessen Gastro-Reich zehn Restaurants gehören, ist ein Quereinsteiger erster Güte. Ein moderner Manager in unaufdringlichem Outfit mit HSG-Abschluss, der sich erste Sporen bei Arthur Andersen in den USA und Zürich verdiente, und dann seine Liebe zur Gastronomie entdeckte. Als «seine Kinder«, bezeichnet er die vier Movie-Restaurants, die er als Unternehmensleiter Movie bei Globus mit viel Liebe «grossgezogen» hatte und die fast in falsche Hände geraten wären.



«Ich hätte nie geglaubt, dass ich mal in der Branche lande.»

Das vergangene Jahr mit vier happigen Zukäufen zu Ihrem «Imperium», gemeint sind das Zunfthaus zur Schmiden, die Restaurants California und Monsoon, die Brasserie Lipp mit Lions Pub sowie Jules Verne Panoramobar, war vermutlich aufregend für Sie. Hat Ihnen das nicht auch schlaflose Nächte gebracht?

Das bereitet immer wieder mal schlaflose Nächte, das ist doch normal.

Was hat Sie bewogen, als Sie 1996 die vier Movies bei einem Management-Buyout kauften, vom Kadermitarbeiter bei Globus zum Gastronomie-Unternehmer zu werden?

Ich habe mich bei dem Verkauf erst in letzter Minute eingeschaltet, als mir klar wurde, dass die Gruppe, die Movies kaufen wollte, etwas anderes daraus gemacht hätte als ich es mir vorgestellt habe. Ich wollte «mein Kind» nicht in fremde Hände geben – das war der entscheidende Grund!

Für den Kauf der Movies haben Sie, gerade erst 36 Jahre alt, 5,5 Mio. Franken bezahlt? Wie kann man so eine Summe aufbringen?

Ohne in die Details gehen zu wollen: Mit der Unterstützung einiger Bürgen.

Seither sind mehr als vier Jahre vergangen und inzwischen gehören zehn Restaurants zu Dinner & More, wobei sechs davon nichts mit Movie zu tun haben, ja sogar völlig verschieden sind. Wie kam es zu dieser Vielfalt?

Im Januar 1997 begann ich mit dem Aufbau der Movie Franchising-Firma und suchte weltweit nach geeigneten Franchisenehmern, insbesondere in Asien. Dort waren die Verträge mit einem potenziellen Franchisenehmer bereits unterschriftsreif, als die Asienkrise unser Vorhaben zerschlug. Für mich war erst einmal die Luft draussen. 10 Monate später fasste ich daher den Entschluss, mich auf die Schweiz, insbesondere auf den Raum Zürich zu konzentrieren. Und wenn man sich auf einen Markt konzentriert, muss man verschiedene Konzepte haben.

Ist es nicht einfacher, eine Kette zu dirigieren als fast ein Dutzend völlig unterschiedliche Restaurant-Typen? Oder reizt Sie gerade die Vielfalt als Managementaufgabe?

Wir wollen nicht als Kette auftreten, denn die meisten Gäste wollen nicht in Kettenrestaurants speisen. Die haben nämlich heute Lust in ein Zunfthaus zu gehen, morgen in eine Brasserie und übermorgen vielleicht zu McDonald's. Und jedes Lokal hat sein klares Profil und man weiss, was einen dort erwartet.

Sie halten also wenig von ständigen Anpassungen an den Zeitgeist?

Der Zeitgeist ändert sich ständig. Was nicht heisst, dass ich das Konzept auch ständig ändere. Wichtig ist es, ein klares Profil zu haben. Ein Konzept muss man jedoch ständig pflegen.

Was heisst das im Klartext bei Ihren Restaurants? Die vier Movies haben Sie ja selbst entwickelt, doch wie steht es mit den Betrieben, die später dazukamen?

Foto: zvg

RESTAURANT MONSOON

Standort Zürich-West: Das von Dinner & More entwickelte Restaurant-Konzept mit asiatischer Küche und entsprechendem Ambiente.

Das «Monsoon» ist ein weiteres Konzept mit asiatischer Küche und entsprechendem Ambiente, das wir selbst entwickelt haben. Uns hat der Standort in Züri-West gereizt. Als wir die doppelstöckigen Räume sahen, fanden wir: Super, hier lässt sich etwas machen. Dann haben wir erst das Konzept entwickelt – und nicht umgekehrt. Die anderen Restaurants wie das Zunfthaus zur Schmiden, das California und die Brasserie Lipp, Lions Pub und Jules Verne Panoramabar haben wir jedoch weitgehend so gelassen wie sie waren und nur kleine Faceliftings oder Anpassungen gemacht, weil dort die Konzepte stimmen. Und ich bin fest davon überzeugt, dass erfolgreiche Konzepte mit einem klaren Profil eine Ewigkeit laufen können.

«Wir geben viel Kompetenzen und Verantwortung an die einzelnen Geschäftsführer ab.»

Ist bei den unterschiedlichen Lokalen überhaupt eine gemeinsame Unternehmenskultur möglich?

Es ist erstaunlich, wie gut sich Mitarbeiter auf allen Stufen immer wieder in andere Betriebe integrieren lassen. Wir pflegen den Austausch untereinander und profitieren von den vielen Synergien, die wir ja nutzen wollen. Auch der Know-how-Transfer unter den Geschäftsführern ist sehr gross. Man könnte sagen, die verschiedenen Subkulturen sind unter dem Dach einer Unternehmenskultur eingebettet. Und wir stellen fest: Die Betriebe sind unterschiedlich, aber letztendlich haben alle immer wieder ähnliche Probleme, wie beispielsweise den zur Zeit eklatanten Mangel an Köchen.

Wovon lassen Sie sich inspirieren?

Ich lasse mich dauernd inspirieren, denn man kann ja das Rad nicht neu erfinden. Absolut genial finde ich derzeit die Londoner Szene. Ich gehe abwechselnd mit Geschäftsführern und Küchenchefs dorthin, aber auch in die USA. Dort kann ich zeigen, was mir vorschwebt und darüber mit ihnen diskutieren.

Was sind wichtige Erkenntnisse der letzten Jahre für Sie?

Ich versuche immer wieder, um nicht betriebsblind zu werden, mich in die Rolle des Gastes zu versetzen. Für den ist die erste wichtige Kontaktperson beim Betreten des Lokals diejenige, die ihn begrüsst. Das muss nicht der Geschäftsführer sein. Die zweite wichtige Person ist die, die ihn bedient. Dann fühlt der Gast sich wohl und kommt wieder.

Wo liegen die Schwierigkeiten für Jungeinsteiger?

Am Beispiel vom Movie-Konzept, das einige potenzielle Franchisenehmer angesprochen hat, habe ich gemerkt, dass die meisten nicht realisieren, wie viel Investitionen das braucht. Ein paar Zehn- oder Hunderttausend Franken reichen da nicht. Das hat die meisten abgeschreckt. Daher ist der Punkt der Finanzierung einer der schwierigsten, denn die meisten Banken winken ab. Und die bisher gesprächsbereiten Brauereien, die immer wieder als Geldgeber zur Verfügung standen, werden zahlenmässig immer weniger. Sie sehen am gescheiterten Projekt von Planet Hollywood, dass auch ein erfolgreicher Name allein nicht genügt. Es braucht die entsprechende Menge Einheimische und Touristen, die den Umsatz bringen. Und die hat Zürich nicht.

Unser Problem ist ein zu grosses Angebot an Lokalen, und selbst wenn eines zugeht, macht irgend ein Idealist sofort ein neues auf.

Wird nach dem aufregenden letzten Jahr 2000 als ein ruhiges in die Geschichte der Dinner & More eingehen?

Das Jules Verne wird im Sommer komplett renoviert. Ansonsten: Es wird das Jahr der Konsolidierung. Im 2001 werden wir dann sehen…

Zahlen und Fakten

Die Betriebe	*Eröffnung*	*Sitzplätze*	*Mitarbeiter*	*Budget 2000*
Movie Luzern	*Februar 1992*	*150*	*30*	*3,0 Mio.*
Movie Basel	*Oktober 1992*	*100*	*20*	*1,8 Mio.*
Movie St. Gallen	*März 1993*	*150*	*20*	*1,5 Mio*
Movie Zürich	*März 1994*	*300*	*80*	*7,5 Mio.*
Zunfthaus zur Schmiden	*Februar 1999*	*200*	*20*	*2,3 Mio.*
Restaurant California	*Februar 1999*	*60*	*5*	*1,0 Mio.*
Brasserie Lipp	*April 1999*	*200*	*80*	*7,0 Mio*
Lions Pub	*April 1999*	*80*	*10*	*1,4 Mio.*
Jules Verne	*April 1999*	*40*	*10*	*1,5 Mio.*
Restaurant Monsoon	*Oktober 1999*	*200*	*30*	*3,0 Mio.*

Dinner & More AG

Total 310 Mitarbeiter in 10 Betrieben.
Budgetierter Gesamtumsatz 2000:
30 Mio. Franken.
Gründung am 21. Februar 1996 mit Sitz am Bahnhofquai 7, 8001 Zürich

Zur Person Nicolas Kern

Nicolas A. Kern, 41, ist verheiratet und Vater von zwei Kinder. In seiner Freizeit trainiert er für den New York Marathon, fährt leidenschaftlich Harley Davidson.

1982–1986: Hochschule St. Gallen für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, lic. oec.

Oktober 1986: bis November 1987 Assistent bei Arthur Andersen, Philadelphia (USA) und Zürich.

Dezember 1987 bis Februar 1996: Zunächst Leiter Konzerncontrolling Magazine zum Globus Zürich, ab September 1989 Unternehmensleiter Movie, Magazine zum Globus.

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

HOTEL★★★
BASLERTOR
LUZERN

Wir vermieten

RESTAURANT/BAR

nach Übereinkunft.

– Restaurant	35 Plätze
– Terrasse	25 Plätze
– Veranda	35 Plätze
– Bar	25 Plätze

Gute Existenz für ausgewiesenes Fachpaar.

Auskunft und Besichtigung:

Hotel Baslertor
Roland Wismer, Prop./Dir.
Pfisterstrasse 17
6003 Luzern
Telefon 041 240 09 18
www.baslertor.ch

127781/23000

Gasthaus Stalden
3657 Schwanden

Im Auftrag verkaufen wir an wunderschöner Aussichtslage mit Blick über den Thunersee und auf die Berge

- Restaurant mit ca. 65 Sitzplätzen
- Gartenrestaurant mit ca. 50 bis 60 gedeckten Sitzplätzen
- Saal mit 60 Sitzplätzen oder 26 Liegestellen (Massenlager)
- 8 Einzel- bis Dreierzimmer
- Doppelgarage mit Abstellraum
- Parkplatz mit ca. 30 Abstellplätzen
- Kaufpreis exkl. Inventar Fr. 750 000.–

Nähere Auskunft erhalten Sie bei der Beauftragten

P 127935/410654

CASA

CASA Immobilien AG, Burgstrasse 18
3600 Thun 033 222 66 55

KATAG

Zu vermieten per 1. Juli
oder nach Vereinbarung

Restaurant Landhof
4953 Schwarzenbach b. Huttwil BE

Das gut eingeführte Restaurant mit sehr guter Infrastruktur befindet sich direkt an der Hauptstrasse Huttwil–Burgdorf.

Die Liegenschaft umfasst:

Gaststube	40 Plätze
Stübli und Säli	45 Plätze
Gartenwirtschaft	30 Plätze
Saal mit Bühne	120 Plätze
Parkplatz	70 Plätze

5-Zimmer-Wirtewohnung
4 Personalzimmer

Bei sehr günstigen Mietkonditionen hat ein fröhliches Wirtepaar beste Chancen zur Verwirklichung einer guten Esixtenz.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Hanspeter Blättler oder

www.katag.ch Rubrik «Immobilien»

KATAG TREUHAND, ARSENALSTRASSE 40
6011 KRIENS
TEL. 041 317 37 37 / FAX 041 317 37 38
katag@katag.ch | www.katag.ch

P 127856/172723

OBERSAXEN (GR)

An einer Lage mit wunderschönem Alpenpanorama verkaufen wir

Hotelprojekt
(auf 5619 m² Bauland)

Direkt an der Skipiste und beim geplanten Golfplatz in Affeier. Hotelprojekt mit 60 Zimmern, Restaurant, Bar, Kegelbahn, Laden, u.v.m.

Interessanter Verkaufspreis.

Anfragen unter
Chiffre 513-219268
an Grischannoncen, 7001 Chur.

P 127285/80594

Zu verkaufen

Raum Ostschweiz SG an sehr guter Verkehrslage in Wintersport- und Sommerkurort

★★★Hotel-Restaurant-Pizzeria

- 30 Hotelbetten und Appartemente
- 50 Sitzplätze im Restaurant
- 40 Sitzplätze in der Pizzeria
- 20 Sitzplätze im Stübli
- 80 Sitzplätze auf der Terrasse
- Wirtewohnung mit 4 Zimmern
- grosse Parkplätze

Das sehr schöne Haus mit heimeligem Innenausbau wurde 1984 neu erbaut und eignet sich als Familienbetrieb.

Anfragen unter Chiffre 127284,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

127284/401534

Immobilien:
Immer am
ersten Donnerstag
im Monat.

Vierwaldstättersee – Kt. Schwyz

Im steuergünstigen Kanton Schwyz, in Ortschaft mit über 10 000 Einwohnern am Vierwaldstättersee, verkaufen wir

Hotel-Restaurant

an guter Lage mit top-ausgebauter Dépendance. Total 70 Betten, Personalzimmer und Wirtewohnung, bekanntes Spezialitäten-Restaurant mit Tradition, Gartenwirtschaft und Terrasse mit Seesicht. Arealfläche 2839 m². Ertragswertschatzung SGH = 5 Mio.

Verkaufspreis Fr. 4,5 Mio.

CARLO SOMMACAL IMMOBILIEN AG
Küssnacht am Rigi, Tel. 041 850 34 20

P 127786/410486

Per 1. Juli 2000 zu verpachten:

Leuehof Schneisingen

Platzangebot:

Restaurant	40 Plätze
Bistro	18 Plätze
Gourmet	28 Plätze
Garten	60 Plätze
Apérogewölbekeller	

Attraktiver Betrieb im Schlössli-Areal im Dreieck Baden, Dielsdorf, Koblenz mit ausgezeichnetem Renommee, geeignet für Paar mit Ambitionen zur gehobenen Gastronomie.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Kontaktaufnahme, welche wir absolut vertraulich behandeln werden.

Dr. Keller & Partner Revisions AG
Bruggerstrasse 21, 5400 Baden

P 126902/409768

SÜDFRANKREICH

Am Canal du Midi gelegenes, vollständig renoviertes **Maison du maître** zu verkaufen oder zu verpachten

- **Hotel/Restaurant**, auch als Privathaus nutzbar
- Grosser **Swimmingpool** mit Pergola
- Zusätzliches **Bauland**, eigene **Tennisplätze**
- 5 Gehminuten zum **Lac de Jouarres** (Surfen usw.)
- 30 Autominuten zum **Meer** (Plage de Narbonne)
- Kaufpreis total CHF 890 000.–

Auskunft und Unterlagen:
Telefon 033 345 45 57 (40)

126609/409067

Zu verkaufen / vermieten
im Zentrum der Altstadt Sitten / VS
GOURMET - RESTAURANT

bestehend aus:	**- Restaurant 40/20 Plätze**	
	- Bar	**30 Plätze**
	- 5 Zimmerwohnung	

Ideale Geschäftslage - interessante Konditionen.
Sichere Existenz für kreative und dynamische Fachleute.
Nähere Informationen unter Chiffre P. 115-911325 an Publicitas, Postfach 576, 3900 Brig

---

Hotel-Restaurant Sonne

an schönster Lage in St. Gallen-Rotmonten zu verkaufen, evtl. zu verpachten.

16 Gästezimmer	
Tagesrestaurant	35 Plätze
Bar	30 Plätze
Speisesaal (unterteilbar)	80 bis 100 Plätze
Sitzungszimmer	20 Plätze
Gartenterrasse und Garten	120 Plätze
Angestelltenzimmer	
Wirtewohnung	
Minigolf-Anlage und genügend Parkplätze	
Grundstück 3000 m²	

Schriftliche Anfragen an
Hermann Steiner
Felsenstrasse 111
9000 St. Gallen

104231/395314

Planen Sie Ihre Gastro-Unternehmer-Karriere jetzt!

Romantik Hotel und Restaurant Krone Dietikon-Zürich

Wir vermieten im Auftrag dieses historische Gebäude, welches ein total neues Innenleben erhalten und Ende 2001 wieder eröffnet wird.

Sind Sie die Gastgeber mit dem «feu sacré» für diese anspruchsvolle Herausforderung? Sind Sie bestens ausgebildet?

Die Krone-Fakten:

ca. 60 Plätze Parterre
ca. 80 Plätze Saal, 1. OG
ca. 20 Plätze Sitzungszimmer

20 Hotelzimmer

Vorgesehen: Café-Bar mit Boulevard-Terrasse

Genügend Parkplätze

Interessiert? Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich bei:

PROFIT
GASTRONOMIE

Herbert Huber
Hurschlistrasse 4
6383 Dallenwil
Telefon 041 628 10 02
Fax 041 628 29 02

127400/346896

In der einmaligen und faszinierenden **ALPENARENA** von Flims-Laax-Falera altershalber zu verkaufen

★★★Hotel-Restaurant

mit 26 Doppel- und Familienzimmern.

Café-Stübli 25 Sitzplätze, Restaurant in gediegener Ambiance 45 Sitzplätze, Sonnensaal 60 Sitzplätze, Terrasse 30 Sitzplätze und kleine Hausbar mit Lounge.

Sehr gepflegtes, heimeliges Haus mit Lift, Kinderspielplatz, Sonnenterrasse und grossem Parkplatz. Komfortable 4½-Zimmer-Wohnung mit Cheminée und Balkon sowie Personalzimmer vorhanden.

Verhandlungspreis sFr. 3,2 Mio.

Selbstinteressenten erhalten weitere Auskunft unter Chiffre 38.254, MOSSE Media AG, Postfach, 8022 Zürich.

M 127843/382917

GOMS
WALLIS
VALAIS

Altershalber zu verkaufen:

Im Goms (Kanton Wallis) Hotel/Restaurant

Direkt an der Langlaufloipe gelegen

Hotel	30 Bett
Restaurant und Säli	70 Plätze
Sonnenterrasse	60 Plätze

Sauna/Solarium/Fitnessraum
eigener Parkplatz

Sehr interessanter Verkaufspreis

Auskunft:
Treuhand Marugg, Imsand & Co.
Gliserallee 1
3902 Brig-Glis

118726/404585

Direkt am **Thunersee** verkaufen wir

Hotel / Restaurant mit 25 Zimmern

direkter Seeanstoss
9 Bootsplätze
sehr grosse Seeterrasse

Interessenten melden sich unter Chiffre O 005-77066 an Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 127775/44300

Zu verkaufen im gastlichen Gletscherdorf

Grindelwald

sehr schönes, neuwertiges und heimeliges

Hotel/Restaurant

- ➢ ca. 31 Hotelbetten
- ➢ ca. 194 Restaurationssitzplätze
- ➢ ca. 22 Parkplätze
- ➢ Sonnenterrasse mit 38 Sitzplätzen
- ➢ zentrale Lage

Ernsthafte Interessenten laden wir zu einer unverbindlichen Besichtigung ein. Rufen Sie uns an.

Auskunft und Beratung

griwaplan

Immobilien-Treuhand AG
Chalet Diamant, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 45 00, Fax 033 853 45 16
E-Mail: info@griwaplan.ch

P 127780/383125

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant Liegenschaft in der Ostschweiz am Bodensee.

Zentral gelegen
Hotel mit über 60 Betten
Restaurant, Saal, Säli
150 Personen
Garten-Restaurant
Grosser Parkplatz
Umsatz 2 Mio.

Solvente Kaufinteressenten melden sich bitte unter Chiffre 127517, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

127517/17663

Zu verpachten oder zu verkaufen
Stadt St. Gallen

Hotel/Bar/Restaurant

aus Gesundheitsgründen

Restaurant:	60 Plätze
Bar:	8 Plätze
Säli:	80 Plätze
Zimmer:	21 Zimmer und 6 Suiten
Wirtewohnung:	4-Zimmer-Wohnung
Garagen:	3
Parkplätze:	13

und ein Dependence-Haus.

Auskunft unter Chiffre 125772,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

125772/409765

MEDECINS SANS FRONTIERES

Beauftragen Sie uns, den Völkern in Not medizinisch beizustehen.

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

ZU VERKAUFEN

Zentralschweiz
Gute Zentrumslage, Nähe Bahnhof
Direkt an der Nord/Süd-Achse N2

Modernes, komfortables, neueres

★★★Geschäfts- und Seminarhotel

ca. 30 Doppelzimmer mit ★★★Komfort (Erweiterungsmöglichkeiten vorhanden) Restaurant mit Gartenterrasse, Bar variable Seminarräume für 10 bis 120 Personen Konferenzen, Tagungen, Workshops, Bankette Personalzimmer, Kegelbahnen Parkgarage, Lift zum Hotel/Restaurant Gute Auslastung. Attraktiver Preis.

Interessenten melden sich unter Chiffre Z 180-786392 an Publicitas AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

127773/44300

100% unserer Familien-AG

Ferienhotel (Jahresbetrieb). 16 Zimmer, 25 Betten, Restaurant ca. 40/32/60, Gartenterrasse ca. 80 Plätze. Liegenschaft in gutem Zustand. Unverbaubare Panoramasicht. 1100 m ü. M. Eigene Parkplätze. Für qualifizierte, innovative Gastronomen interessante Existenz. eigene Mittel mindestens Fr. 300 000.–. Umnutzung des Betriebes ist möglich. Interessenten werdene persönlich vom Besitzer beraten.

Familie F. Steinmann-De Giorgi,
Hotel-Restaurant Niesenblick,
3625 Heiligenschwendi/Thun BO
Telefon 033 243 27 27
Fax 033 243 53 43

124636/15466

Zu verkaufen

Gasthof / Restaurant

im Luzerner Hinterland.

Gute Verkehrslage, grosser Parkplatz.

Restaurant 50 Plätze, Säli 35 Plätze, Gartensitzplatz 50 Plätze, Nebengebäude mit Bar/Übungslokal.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter Telefon 041 921 61 61 (Herrn Muff verlangen).

P 127155/410399

BIBERSTEIN AG / Eröffnung im Juni

Erste Bio-Badi der Schweiz

Im aargauischen Biberstein wird mit dem Slogan «ungetrübte Badefreuden» für die erste öffentliche Bio-Badi der Schweiz geworben. In der umgebauten Badi wird das Wasser statt mit Chlor in einem natürlichen Prozess gereinigt und aufbereitet. Sedimente und Schmutz gelangen über einen Kiesfilter in den Klärbereich und werden dort von Pflanzenwurzeln und Mikroorganismen abgebaut. *CM*

Das Badewasser wird nach der Reinigung mit Sauerstoff angereichert.

CASH / 42 Mio. Franken Umsatz mit Cash-Karte

«E-Münz» besser als Bargeld ?

Die 1997 von Europay als elektronisches Portemonnaie lancierte Cash-Karte erzielte 1999 mit 10 Mio. Transaktionen einen Umsatz von 42 Mio. Franken. Dies entspricht im Vergleich zu 1998 einer Umsatzsteigerung von 75% und einen Zuwachs an Transaktionen von 155%.

Während in Restaurants, Bars und Cafés Cash noch kaum in Erscheinung tritt, dürften die in der Gemeinschaftsverpflegung erzielten Transaktionen auch einen bedeutenden Anteil an diesen Steigerungen haben.

Das Bargeld wird als Bremsfaktor an der Kasse nach und nach aus den Personalrestaurants und Kantinen verbannt.

Ohne zeitraubendes Zählen und Retourgeld lassen sich mit bargeldloser Zahlung höhere Personen-Durchgangsraten an der Kasse erreichen. Die Funktion des gold-farbenen Chips auf der blauen Standard Cash-Karte (auf individuell gestaltet erhältlich), der EC-Karte und der Postcard ist als das elektonische Portemonnaie für die Kleinbeträge des täglichen Konsums gedacht. Die Karten können am Bancomaten oder Postomaten mit einem Betrag bis zu 300 Franken geladen werden. Mittlerweile kann mit Cash an über 24 000 Verkaufspunkten bezahlt werden. *MJP*

STUDIE / Leichter Frottier bringt Vorteile

Schneller trocken

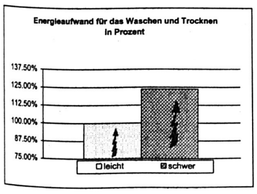
Leichte Frottiertücher aus reiner Baumwolle fühlen sich nicht nur weicher an, sie trocknen nach Gebrauch auch schneller. Ausserdem schonen sie durch ihre geringere Masse die Umwelt beim Waschen. (Nach einem heissen, verschwitzten Sommertag eine abkühlende Dusche zu nehmen, tut gut. Sich anschliessend mit einem weichen Frottiertuch abtrocknen auch).

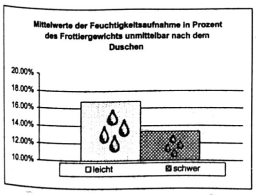
Doch bei den Walktüchern gibt es frappante Unterschiede. Wie eine Studie der Schweizerischen Textil-, Bekleidungs- und Modefachschule (STF) in Wattwil ergeben hat, ist die Saugfähigkeit von leichtem, hochwertigem Frottier gleichwertig wie bei schweren Badetüchern. Leichtes Frottier trocknet jedoch schneller als schweres. Damit steht es in viel kürzerer Zeit wiederum zum Abtrocknen zur Verfügung. Durch seine geringere Masse fühlt es sich zudem auch weicher an.

ENERGIE UND WASSER SPAREN

Neben den Vorteilen beim Abtrocknen macht die Studie auch Aussagen über das Waschen der Leichtfrottiertücher. Dank des geringeren Gewichts können mehr Tücher zusammen gewaschen werden, was Einsparungen beim Wasser- und Stromverbrauch mit sich bringt. Dieses Sparpotenzial zeigt sich vor allem bei Grossbetrieben, wie beispielsweise Hotels.

«Bei 200 Gästen und einem täglichen Wechsel aller Frottiertücher würde man mindestens 5320 kWh Strom sparen, was bei 0,2 Franken pro kWh eine Ersparnis von mehr als 1000 Franken ausmachen würde», ermittelte die Studie. Zusätzlich liessen sich rund 96 600 Liter Wasser und 100 bis 200 kg Waschmittel einsparen. Insgesamt errechnet die Studie Einsparungen in der Höhe von über 1500 Franken. Bei der STF-Studie wurden die Duschtücher jeweils vor Gebrauch, unmittelbar nach dem Abtrocknen sowie 20 Minuten respektive 10 Stunden nach dem Abtrocknen gewogen. *r./CM*





BIO POOLS / Schluss mit dem Chemikaliengeruch – natürliche Badeteiche werden immer beliebter und bieten eine Alternative zum klassischen Pool. **RETO WESTERMANN**

Jedem Hotel seinen Teich

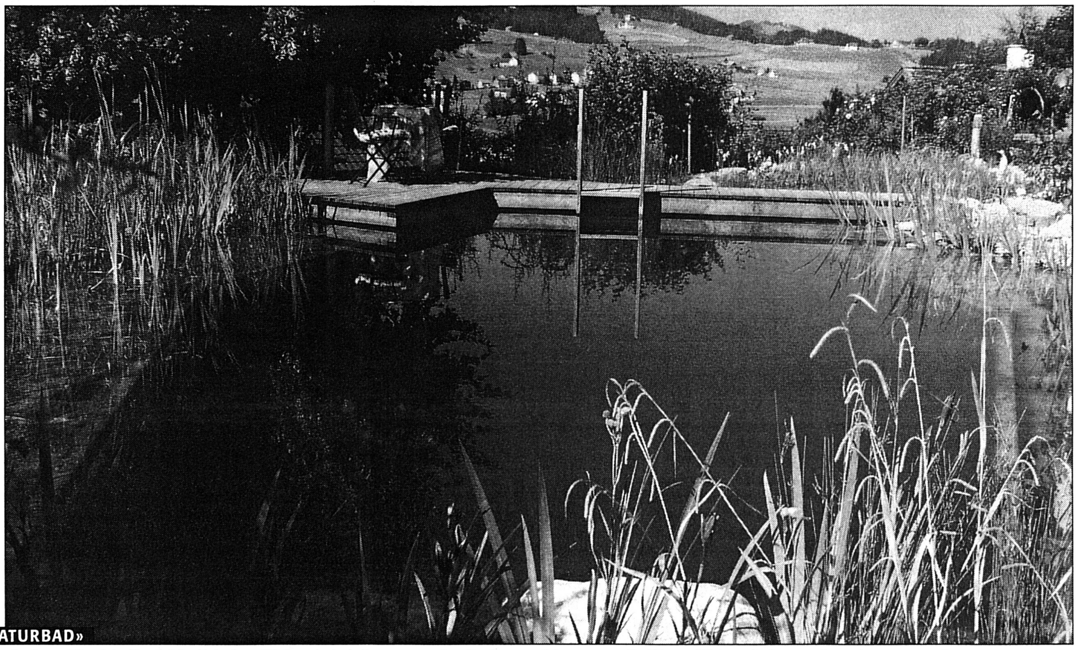


Foto: zvg

«NATURBAD»
Um mit einem Bioteich die gleiche Schwimmfläche wie bei einem normalen Pool zu erreichen, muss die Wasserfläche mindestens doppelt so gross sein.

Längst nicht alle Ferienhotels in der Schweiz liegen in der Nähe eines Sees, eines Flusses oder einer öffentlichen Badeanstalt. Um ihren Gästen in der warmen Jahreszeit ein Bad im kühlen Nass zu ermöglichen, besitzen deshalb verschiedene Hotels einen eigenen Pool im Freien. Trotzdem ist die Akzeptanz nicht immer gross: «Unser Pool wird zu wenig benutzt», stellt etwa Hans Krebs, Inhaber des Grand Hotel Regina in Grindelwald fest. Eine Feststellung, die auch andere Hoteliers in Gebirgsorten machen, wo die Badesaison auch mit beheizten Becken nur kurz ist. Trotzdem möchte Krebs auf den Pool nicht verzichten: «Er gehört mit zur Umgebung und wertet auch die Zimmer auf.» In Zukunft möchte er die Anlage sogar zu einem eigentlichen Fitness- und Wellnessbereich erweitern. «In diesem Bereich ist die Nachfrage gross, wie das Beispiel Österreich zeigt», sagt Krebs.

CHLOR ODER BIO – DAS IST DIE FRAGE

Wer ein Hotel in tieferen Lagen mit milderem Klima besitzt und nicht mehrere Millionen in eine Wellnessanlage investieren will, wird aber auch mit einem einfachen Pool gut bedient. Den er lässt sich in wenigen Monaten zu einem vernünftigen Preis erstellen. Einzige Vorraussetzung ist ein genügend grosses, ebenes und besonntes Terrain. Bei der Funktionsweise des Pools stehen zwei Haupttypen zur Wahl: Zum einen die klassischen Modelle mit Wasserumwälzung und Reinigung mittels Chlor, zum anderen der sogenannte Bioteich, ein Mix aus Biotop und Badesee.

Bei den klassischen Pools dominieren heute solche aus Edelstahl- oder Kunststoff. Sie erlauben phantasievolle Formen und kommen damit den Wünschen der durch Wellnessbäder verwöhnten Gäste entgegen. Kleine Kunststoffbecken mit einer Grösse von 5 mal 10 Metern sind inklusive einer einfachen Umgebungsgestaltung bereits ab 60 000 Franken zu haben. Zusätzliche Kosten fallen aber für den Bau von Duschen und Garderoben, einen grösseren Liegebereich, sowie eine eventuelle Solaranlage oder Wärmepumpe zum Aufheizen des Wassers an. Nicht zu unterschätzen ist der Unterhalt der Anlage, der teilweise behördlichen Vorschriften untersteht. «Wir kontrollieren einmal täglich die Qualität des Wassers», sagt Hans Krebs vom Grand Hotel Regina in Interlaken. Dazu kommen die Reinigung der Beckenwände, die Pflege der Umgebung und das Überwintern des Pools. Nicht billig sind auch die Chemikalien zur Wasserdesinfizierung und zur Neutralisierung des PH-Wertes: Selbst bei kleinen Anlagen betragen die Kosten dafür mehrere Hundert Franken pro Saison.

MEHR FLÄCHENBEDARF FÜR NATURBECKEN

Ganz ohne chemische Hilfe kommen hingegen die immer beliebter werdenden Bioteiche aus, die optisch an ein Gartenbiotop mit Schilfgürtel erinnern. Sie eignen sich nicht nur für den Gebrauch bei Einfamilienhäusern, sondern auch für grössere Anlagen. In Biberstein bei Aarau etwa wird im Juli das erste Freibad mit dieser Technik eröffnet (s. oben). Und das Hotel Balance in Les Granges im Wallis besitzt ebenfalls einen biologischen Badeteich.

Kern der Biopools sind zwei verschiedene Kammern. Die innere ist einem normalen Schwimmbecken vergleichbar. Darum herum ist ein zweites flaches Becken angelegt, das Lebensraum für verschiedene Pflanzen bietet. Diese reinigen zusammen mit den Mikroorganismen das Badewasser. Der Vorteil: Die natürliche Reinigungsmethode benötigt keine Chemikalien und spart damit Geld. Auch sonst hält sich der Unterhalt in Grenzen und beschränkt sich während der Badesaison auf das Abschöpfen von Blättern und losen Gegenständen von der Wasseroberfläche. Der Nachteil: Um mit einem Bioteich die gleiche Schwimmfläche, wie bei einem normalen Pool zu erreichen, muss die Wasserfläche mindestens doppelt so gross sein. Das kann zu Platzproblemen führen. Aus diesem Grund musste etwa das Hotel Victoria Jungfrau in Interlaken auf den Bau eines Biopools verzichten. Gespart werden sollte bei der Regenerationsfläche, wie die äussere Kammer auch genannt wird, nicht. Denn: «Je mehr Fläche, desto besser funktioniert das Prinzip», sagt Rico Ponato von der Firma Rico Gartenbau aus dem zürcherischen Hombrechtikon. Er empfiehlt, bei Hotels einen Schwimmbereich von mindestens fünf mal zehn Metern Grösse einzuplanen. Zusammen mit dem Regenerationsbereich ergibt das eine Gesamtfläche von rund 120 bis 130 Quadratmetern. Bei Preisen ab 600 Franken pro Quadratmeter, kostet ein anständiges Becken 70 000 bis 80 000 Franken. Dafür erhält man aber einen doppelten Nutzen: ein hübsch anzusehendes Biotop und ein pflegeleichtes natürliches Schwimmbad, das die Gäste an heissen Tagen schätzen werden.

Informationen

Eine Adressliste der Biopool-Anbieter ist erhältlich bei:
- *Schweizerischer Verband für Badeteich- und Pflanzenkläranlagen*
  Postfach, 5022 Rombach
  Tel. 062 827 25 25, Fax 062 827 25 27

Swimmingpools
Eine Adressliste der Anbieter ist erhältlich bei:
- *Aqua Suisse, Postfach, 3001 Bern*
  Tel. 031 382 21 00, Fax 031 382 20 89

Sicherheit in Pools und Badeteichen
Eine Infobroschüre zu diesem Thema ist erhältlich bei:
- *Bundesamt für Unfallverhütung*
  Infobroschüre «Feuchtbiotope»
  Laupenstrasse 11
  Postfach 8236, 3001 Bern
  Tel. 031 390 22 22, Fax 031 390 22 30

LUZERN / Rotlicht-Razzia und Wirt verhaftet

Polizist unter Verdacht

Nach der Verhaftung des Wirts des Restaurants Krienbrüggli in Luzern und zwei seiner Mitarbeiter ist nun auch ein Strafverfahren gegen einen Stadtpolizisten eröffnet worden. Dem mittlerweile entlassenen Polizisten wird vorgeworfen, er habe den Wirt bei Gesetzesübertretungen wie Überziehen der Polizeistunde, Falschparkieren und illegale Aufenthalte von Prostituierten geschont. Als Entgelt habe er die Liebesdienste der Frauen in Anspruch nehmen können.

Die 19 Frauen aus Südamerika und Osteuropa, die sich illegal in der Schweiz aufhalten, sind der Fremdenpolizei übergeben worden. Das Restaurant und das Haus müssen gemäss einer Verfügung des kantonalen Amts für Gastgewerbe räumlich voneinander getrennt werden. Bislang konnten die Freier vom Restaurant in die Zimmer der Frauen gelangen. *VY*

HTF CHUR-PASSUGG / Besitzerwechsel

ArabellaSheraton macht Schule

Der Gründer und Hauptaktionär Markus Christoffel hat die Hotel- und Touristikfachschule in Chur-Passugg (HTF) an seinen Direktor Peter Tromm verkauft. Tromm bringt als finanzkräftigen Partner die ArabellaSheraton Gruppe mit. Stefan Schörghuber, Vorsitzender der Schörghuber Unternehmensgruppe in München, sieht Synergieeffekte für die Schweizer Betriebe der Gruppe und die HTF. Verwaltungsratspräsident der HTF AG soll an der GV vom 7. Juni Albert Niggli, Verwaltungsrat der Arabella Hotel AG Davos, werden. Die weiteren VR: Peter Wettstein, Treuhänder, Vizepräsident (bisher); Peter Tromm, Delegierter; Christoffel Brändli, Ständerat; Martin Michel, Amt für Bildungsfragen Graubünden; Stefan Schörghuber, Vorstandsvorsitzender Schörghuber Unternehmensgruppe München; Robert Salzl, Vorstandsvorsitzender Arabella Hotel Holding AG München. Für den VR der HTM Immobilien AG sind vorgeschlagen: Jürg Domenig, Geschäftsführer Hotelierverein Graubünden, und Leo Moser, Direktor Passugger Heilquellen AG. Die HFT gliedert sich in zwei Hotelmanagement-Ausbildungen und zwei Berufsschulen in Deutsch und Englisch. Ab Herbst soll das Schulangebot mit dem Bachelor of Business Administration erweitert werden. *VY*

ZITAT DER WOCHE

«Der Wahnsinn hat Methode»

kritisierte ÖHV-Präsident Helmut Peter den Entscheid seiner Regierung, den Mehrwertsteuer-Satz ab 1. Juni von zehn auf vierzehn respektive von zehn auf zwanzig Prozent zu erhöhen (siehe Seite 13).

HTR-AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops

- ***06.06. bis 09.06.***
  TeleNetCom,
  Schweizische Telematik
  Fachmesse, Zürich
- ***08.06. bis 11.06.***
  ITE HK, travel and tourism
  exhibition,
  Hong Kong
- ***04.07. bis 06.07.***
  Tecnomeeting Exhibition,
  Barcelona
- ***22.08. bis 24.08.***
  Swiss Event/Tagungen,
  Kongresse Seminare,
  Zürich
- ***22.08. bis 24.08***
  RDA Workshop, Internationale Bustouristikmesse,
  Köln
- ***06.06. bis 08.06.***
  Catering World,
  Frankfurt
- ***06.06. bis 08.06.***
  Natural Products Expo Europe,
  Amsterdam
- ***14.06. bis 17.06.***
  Dalian International Seafood Expo,
  Dalian, China
- ***19.06. bis 20.06.***
  Gastro 2000, gemeinsame Veranstaltung managementforum / food service,
  Bad Homburg
- ***20.06. bis 23.06.***
  Food China + Hotel China 2000,
  Beijing
- ***21.06. bis 23.06.***
  Ambiente Japan – International Trade Fair for Consumer Goods,
  Tokio
- ***27.06. bis 30.06.***
  China Wine & Spirits Expo,
  Beijing
- ***05.07. bis 07.07.***
  Tecnomeeting, Internationaler Salon für Kongresse, Tagungen und Incentives,
  Barcelona
- ***02.08. bis 05.08.***
  Foodservice and Hospitality,
  Brasilien
- ***22.08. bis 24.08.***
  X'2000, Marketing und
  Kommunikation,
  Zürich
- ***22.08. bis 24.08.***
  Swiss Event, Messe für Tagungen/
  Kongresse/Seminare,
  Zürich
- ***25.08. bis 29.08.***
  Tendence, Messe Frankfurt,
  Frankfurt

Generalversammlungen

- ***02.07. bis 05.07.***
  AIPC, Annual Conference of the
  International Association of
  Congress Centres, Monaco

Aus- und Weiterbildung

- ***30.05.***
  Yield Management,
  HFT/HSW Luzern
- ***13.06.***
  Integration der Schweiz in die
  europäische Verkehrspolitik,
  HFT/ HSW Luzern
- ***20.06.***
  Wie kriege ich meinen Traum-Job?
  HFT/HSW Luzern
- ***24.06.***
  Umsetzung der Erklärung von Kreta,
  HFT/HSW Luzern
- ***27.06.***
  SUVA proof! Unfallverhütung als
  Profilierungschance, HFT/HSW
  Luzern
  Anmeldung u. Auskünfte für weitere
  öffentliche Tourismusseminare der
  HFT/HSW Luzern unter
  TEl.: 041 228 42 34.

Hotellerie, Gastronomie, Technik

Messen, Tagungen, Workshops

- ***03.06. bis 05.06.***
  VieVinum, internationales Weinfestival, Wien

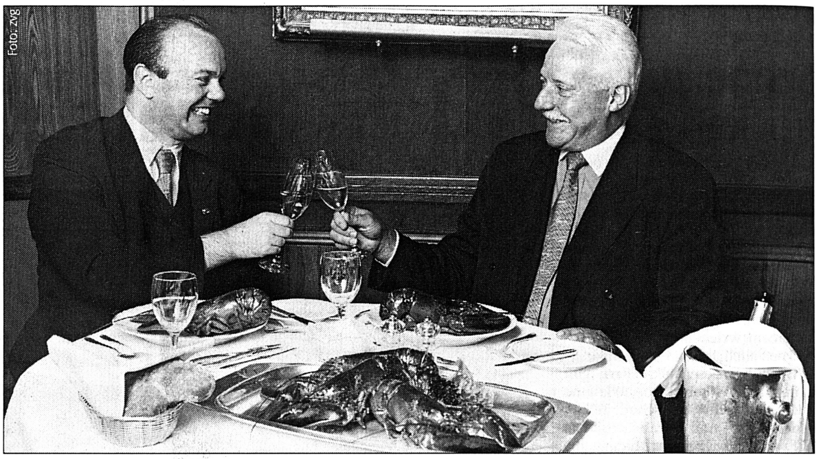
Generalversammlungen und Sitzungen

- ***08.06.***
  Assemblée cantonale VD des Hôteliers, Lausanne,
  assemblée générale (Leysin)
- ***05.06. bis 07.06.***
  Gastrosuisse, DV, Crans-Montana
- ***20.06. bis 27.06.***
  Schweizer Hotelier-Verein, DV,
  Saas-Fee

Ausbildung

Informationen zu den Workshops:
SHV/Weiterbildung,
Tel.: 031 370 41 11 oder im Internet
unter: www.weiterbildung-shv.ch

Sämtliche Angaben ohne Gewähr



Eine Halbe Million Hummer. *Jean-Pierre Paillard feierte sein 35-jähriges Jubiläum als Chef und Maître d'Hôtel der klassischen Schule in der traditionsreichen Hummer- und Austernbar des Zürcher Hotel St. Gotthard. In dieser Zeit hat er an die 500 000 Hummer verkauft, wovon rund 200 000 direkt am Tisch zerlegt wurden. Hoteldirektor Matthias Ramer (links im Bild) gratuliert dem beliebten «Hummerkönig» im Namen der Familie Manz, der ganzen Hotelcrew und der Stammgäste für sein über drei Jahrzehnte langes und erfolgreiches Wirken.* *MJP*

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

Zur Gründung der «G-Partei» rief **Chrüter-Oski** anlässlich der Sendung «Bern live» von Radio Förderband auf: «Wer nicht geniesst, wird ungeniessbar.» Die zu gründende Geniesserpartei solle sich dafür einsetzen, dass Mütter ihren Kindern den Wert des genussvollen und gesunden Essens wieder vermehrt vermitteln. Dies sei das beste Rezept für bessere Familienstrukturen. Munter talkten zusammen mit Chrüter-Oski **Martin Freiburghaus** von Radio Förderband und **Daniel E. Eggli** (Salz&Pfeffer) über Parteien, Politiker, Päcklisaucen und (Gault-Millau-) Punkte. *CM*

Lecco Woo, bisher Mitarbeiter in der Abteilung Nachwuchsmarketing beim SHV, eröffnet am 6. Juli das Bistro «Steinhalle» im Park des Historischen Museums in Bern. An der Eröffnung werden Regierungsrat **Mario Annoni** und weitere prominente Gäste teilnehmen. Woo wird Kostproben seiner eurasischen Spezialitäten präsentieren. *CM*

Esther Affentranger verlässt Luzern. Die Projektleiterin des Stadtmarketings Luzern folgt ihrem Lebenspartner nach Malaysia und übernimmt dort bei Siemens eine Position im Marketing. Die Tourismusfachfrau (Zentralschweiz Tourismus, Bürgenstock Hotels & Resort, Mäder, Zanetti & Partner) hatte im September 1999 diese Stelle angetreten und galt als ideale Besetzung für die Tourismusstadt Luzern. Bis zur Neubesetzung im Herbst übernimmt Informationschef **Niklaus Zeier** die Leitung des Stadtmarketings. *VY*

Hans-Jost Hermann heisst der erste Präsident des Vereins Vierwaldstättersee-Tourismus. Letzten Freitag gründeten rund 100 Touristiker die Destination Vierwaldstättersee (siehe Seite 7) und wählten neben Hotelier Hermann acht weitere für vier Jahre in den Vorstand: **Hans Dillier**, Präsident Obwalden Tourismus; **Roland Scherrer**, Hotel Floralpina, Vitznau; **Hans-Werner Danckwardt**, Hotel Roschuo, Gersau; **Hans Kreienbühl**, Präsident Uri-Gotthard Tourismus; **Josef Odermatt**, Gemeindeammann Weggis (Seegemeinden); **Hans Meiner**, Direktor Schifffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee; **Paul Niederberger**, Direktor Kleewenalpbahn-Stockhütte; **Niklaus Bleiker**, Raiffeisenbank Alpnach (Controlling). *VY*

Frank A. Wenzinger heisst der künftige Geschäftsführer der Mystery Park AG. Der 53jährige Marketingfachmann verfügt über langjährige Erfahrung im Projektmanagement in der Freizeitbranche. Wenzinger war zuletzt Geschäftsführer der Tochtergesellschaft eines schweizerischen Unternehmens, das Anlagen für Familien- und Freizeitparks herstellte. *FM*

Jürg Krattiger, der Tourismusdirektor von Riederalp, hat auf Ende Juli gekündigt. Dem «Walliser Boten» gegenüber sagt er, dass die Kritik und der Druck von aussen ein Mass angenommen hätten, das für ihn unerträglich geworden sei, zumal die ganze Büro-Crew in die Kritik miteinbezogen werde. Krattiger werde für den Logiernächterückgang verantwortlich gemacht, der aber jenem des ganzen Kantons entspreche. Er ist seit zehn Jahren bei Riederalp Tourismus. 1998 wurde er Nachfolger von **Edelbert Kummer**. *CK*

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 (htr), Andrea Fiedler (H&G); Gudrun Schlenczek (Café Bistro, gv::swiss).

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).
Produktion: John Philip Berry (JPB).
Layout: Karin Gugger (KG), Brigitte Pauli (BP),
Gilbert Perrot (GPE).
Korrektorat: Paul Le Grand.
Korrespondenten: Silvia Cantieni (SC), Graubünden; German Escher (GER), Wallis; Ornella Giola (OG), Mailand; Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Jürg Steiner (jsz); Tessin; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW); Zürich.

Verlag:
Verlagsleitung:
Eva Bürgi (Leitung Zeitung),
Christof Ramseier (Leitung Magazine).
Abonnemente: Anna-Lisa Casaluci, 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

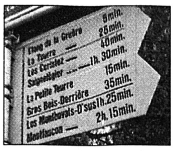
Offizielles Organ für:
– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive 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: info@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.

N°22

1er JUIN 2000

JEAN-DANIEL CLIVAZ / Hôtelier, restaurateur, barman et snowboarder, le jeune hôtelier cumule les… casquettes. **PAGE 3**



TOURISME PÉDESTRE / Avec ses 50 000 kilomètres de sentiers, la Suisse est un paradis de la randonnée. Tour d'horizon. **PAGE 4**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

LÉMAN SANS FRONTIÈRE / Un budget réduit n'empêche pas le développement

Partenariat au niveau européen

Si elle ne remplace pas une bourse confortable, l'imagination permet du moins de compenser un budget en baisse pour l'Association Léman sans frontière qui, de Martigny à Fort-l'Ecluse à la frontière franco-genevoise réunit 28 sites touristiques périlémaniques. Grâce à l'apport du programme européen de subvention Interreg II, elle avait bénéficié ces trois dernières années d'un budget d'environ 400 000 francs (dont 196 000 de cotisations). Aujourd'hui, ce programme communautaire de soutien étant achevé, elle devra se satisfaire d'une enveloppe de 250 000 francs – en attendant, précisons-le, l'entrée en force de la troisième édition d'Interreg.

«Dès lors, nous avons dû opérer quelques choix», précise Pierre-André Briguet, secrétaire général de l'association, «pour trouver d'autres formes de partenariat, d'autres solutions de promotion». C'est là qu'intervient l'imagination puisque même sans voiture à gagner, sans sets de table, rien ne manque. On a même l'impression que le programme d'animation et de présence s'enrichit.

L'animation justement. Elle passera cette année par un service d'accueil animé par Gil Aubert. Ce professionnel sera présent du 20 juin à fin août avec une caravane sur les places de fêtes et les sites (et non plus uniquement les sites, comme ce fut le cas ces deux dernières années avec les hôtesses) autour du Léman. Il aura la charge d'informer sur les possibilités d'excursion et de visite, de les susciter grâce à des actions permettant de gagner des bons de réduction ou des «touristpass».

PRÉSENCE AU NIVEAU INTERNATIONAL

Mais derrière Gil Aubert, c'est aussi un énorme travail de présence que l'association a développé. Ainsi, grâce à un partenariat avec une entreprise spécialisée dans la distribution de guides touristiques, 110 000 guides seront régulièrement distribués dans près de 500 hôtels et 79 campings. Côté hôteliers encore, de prochaines séances d'information devraient permettre d'accroître encore le nombre de ceux qui vendent le passeport «Léman sans frontière». Enfin, un nouveau partenariat a été développé au niveau européen, qui assure la présence de l'association sur les deux millions d'exemplaires de l'Euro Travel Guide, la revue de l'AAE Club Partner, un programme d'avantages proposé par tous les clubs d'automobilistes européens. *JJE*

GENÈVE / En visite à l'EIBTM, Jürg Schmid, le nouveau directeur de Suisse Tourisme, a été ravi de la qualité des offres suisses présentées à ce salon devenu désormais incontournable. **LAURENT MISSBAUER**

La Suisse toujours plus compétitive

Le chiffre treize peut être considéré comme un chiffre porte-bonheur pour les organisateurs de l'EIBTM (European Incentive Business Travel Meeting) qui s'est déroulé la semaine dernière à Genève. La treizième édition de ce salon, qui est le deuxième le plus important au monde derrière celui de Chicago et le plus important d'Europe en matière de voyages d'affaires, de congrès et de voyages de motivation, a en effet enregistré cette année un nombre record d'exposants, près de 3000, provenant de 105 pays, contre 2600 en 1999 et 2400 en 1998.

L'AVANTAGE DE JOUER À DOMICILE POUR LA SUISSE

Présent pour la première fois à l'EIBTM, Jürg Schmid, le nouveau directeur de Suisse Tourisme, a été très favorablement surpris par la dimension du salon: «L'EIBTM est vraiment devenu très grand et cela m'a quelque peu surpris. J'ai par ailleurs été ravi de la qualité des offres suisses présentées à Genève en matière de meetings, d'incentives, de congrès et d'événements et je suis très satisfait de la qualité de présentation de notre stand. La Suisse s'est très bien mise en valeur à l'EIBTM et une bonne partie du mérite revient à Barbara Albrecht, la directrice du Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB) et à toute son équipe à laquelle je tiens à tirer un grand coup de chapeau.»

«On ne répétera probablement jamais suffisamment l'immense avantage qu'a la Suisse de jouer à domicile à l'occasion de l'EIBTM», a souligné, pour sa part, Barbara Albrecht. «Nous n'avons en effet pas besoin d'aller chercher les meilleurs acheteurs pour les convaincre de la qualité et des différents atouts de notre offre. Ils sont déjà sur place et nous en profitons bien entendu pour leur organiser des ‹pre-› ou des ‹post-convention tours›.»

LE TAUX ÉLEVÉ DU DOLLAR FAVORISE LA SUISSE

«Au terme d'un de ces ‹pre-convention tours›, qui nous a notamment permis de faire successivement visiter Zurich, Lucerne, Lugano, Berne, Montreux, Lausanne et Genève à une vingtaine de clients, nous avons été ravis d'entendre de la part d'une participante que la Suisse était particulièrement compétitive au niveau des prix pour l'organisation de congrès», a encore confié Barbara Albrecht. «Cette personne avait demandé quatre devis pour le même congrès en France, en Italie, en Espagne et en Suisse et il s'est avéré que notre offre était 30% meilleur marché.» «Nos prix sont d'autant plus intéressants que le dollar américain est actuellement très élevé», a ajouté Jürg Schmid qui a tenu à relever que la soirée suisse à laquelle avaient répondu 150 invités avait été très réussie. Le même constat vaut également pour le dossier réalisé sur les incentives en Suisse dans la revue française spécialisée «Voyages d'affaires».

Dans le numéro de mai et juin, publié juste à temps pour l'EIBTM, on y apprend que la Suisse se prête très bien à l'organisation de congrès et que son offre en matière d'hébergement, de restauration et d'incentives est très complète. Du Mirador au Mont-Pèlerin (VD) à l'Auberge des Quatre-Vents à Fribourg en passant par le Refuge de Frience dans les environs de Villars (VD), la liste énumérée par «Voyages d'affaires», sans avoir la prétention d'être exhaustive, est néanmoins très instructive. Au chapitre des originalités, on peut notamment y lire que l'Hôtel Cailler, à Charmey (FR), propose des bains au petit lait dans des baignoires antiques et qu'il est possible d'effectuer un parcours de golf sur le glacier des Diablerets (VD) avec arrivée en hélicoptère et retour en téléphérique.

Switzerland

Photo: Laurent Missbauer

JÜRG SCHMID À L'EIBTM

Le nouveau directeur de Suisse Tourisme est entouré, de gauche à droite, d'Eve Fritz, Barbara Albrecht et Susanne Gehrig, qui travaillent toutes les trois dans les bureaux zurichois du SCIB.

Des congrès «dans un décor naturel grandiose»

«Votre prochain séminaire, convention ou lancement de produit approche? Et bien entendu, vous ne l'imaginez pas autrement qu'inoubliable et exceptionnel? Alors, venez en Suisse.» Tel est le texte qui figure en guise de préambule dans la nouvelle brochure du Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB) qui a été distribuée à l'EIBTM de Genève la semaine dernière.

Intitulée «La Suisse, rendez-vous du monde», cette brochure passe en revue les différents atouts de notre pays en matière de congrès («décor naturel grandiose, service de qualité, sécurité reposante, diversité culturelle, plurilinguisme, brèves distances, prestige…) et cite une liste de références «qui se lit comme le ‹Who's who› des congrès les plus célèbres du monde» (World Economic Forum, Telecom, ONU, CIO, 12e Conférence mondiale sur le SIDA, Congrès mondial de la médecine psychosomatique…).

«L'EIBTM est une plate-forme incontournable pour toucher des organisateurs de congrès qui génèrent de très importants chiffres d'affaires», a expliqué, la semaine dernière à Genève, Barbara Albrecht, directrice du SCIB. «Les contrats ne se signent certes pas toujours sur place, mais des contacts très intéressants sont noués au fil des rencontres. Nous avons par exemple été approchés par une agence britannique désireuse d'organiser en Suisse un congrès international réunissant 450 personnes pendant la première semaine de décembre en 2001», conclut Barbara Albrecht qui était présente à l'EIBTM avec ses deux nouvelles collaboratrices, Eve Fritz et Susanne Gehrig, toutes deux engagées en début d'année au titre de «Junior Product Manager Business» en remplacement de Tony Bieri et de Natalia Gron. LM

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

Moins de casse-tête
lors du nettoyage
des chambres !
TASKI Room Care
DiverseyLever
Hotline: 0800 81 27 27
E-Mail: hotel.ch@diverseylever.com

La technologie de pointe ne se mange pas. Mais elle transforme la nourriture en cash.
Optez pour Micros de Check-In Data.
CHECK IN DATA
Produits Micros-Fidelio de Check-In Data. Chez eux chez les meilleurs.
Sellenbüren (ZH) 01 701 96 96 Crissier 021 632 91 00 Lugano 091 960 50 50 www.checkindata.com

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

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

Frontière Suisse romande, en France, 1100 m altitude.
A vendre complexe hôtelier important

HOTEL**

55 chambres, restaurant 160 places avec grande cuisine
et équipement professionnel. 2 bars-salons. Piscine.
Salle fitness. Salle de jeux. Salle TV. Grand parking.
Fonctionne HIVER + ETE.
A l'écart habitations. Site et vue exceptionnels.
Proche ski nordique et ski alpin. Proche lacs. Proche golfs.
Chiffre affaires important. Possibilité développement.

Pour obtenir renseignements, s'adresser sous chiffre 127941,
hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.
127941/410678

A vendre ou à louer
au centre de la vieille ville de Sion

restaurant gastronomique

comprenant:
- **restaurant de 40/20 places**
- **bar de 30 places**
- **appartement 5 pièces**

Excellent emplacement commercial, conditions intéressantes.
Revenu assuré pour professionnels créatifs et dynamiques.
Pour plus de renseignements, écrire sous chiffre
P. 115-911325 à Publicitas, case postale 576, 3900 Brigue

---

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

AU CANADA QUEBEC

Nous vendons
auberges, motels, hôtels.
Possibilité d'obtenir
votre visa.

Renseignements au
079 434 75 51
127782/410615

A louer

petit hôtel-restaurant

d'altitude très réputé. Accessible
toute l'année. Vue sur lac Léman.
Site exceptionnel.

Offres sous chiffre 127936,
hotel + tourismus revue,
case postale, 3001 Berne.
127936/410651

À VENDRE
Valais – En plaine

Hôtel-Restaurant

Site touristique
Excellente réputation
32 chambres – 150 places
Parking
Clientèle assurée

Répondre sous chiffre
P 022-29168 à Publicitas S.A.,
case postale 3540, 1002 Lausanne 2.
P 127778/44300

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

---

htr

Clôture des annonces pendant les jours fériés

Les dates pour l'édition 24/2000 (Pentecôte):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales
ainsi que pour les réclames est fixée au
jeudi, 8 juin 2000, 12 heures

Clôture des annonces pour le *marché de l'emploi:*
jeudi, 8 juin 2000, 17 heures

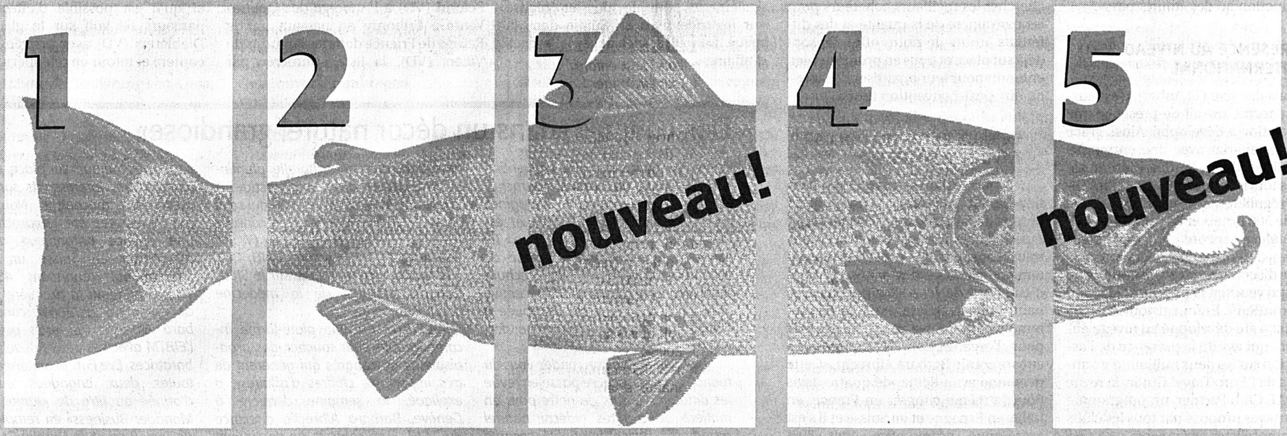
Dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections
et les annulations:
vendredi, 9 juin 2000, 9 heures

Les annonces de dernière minute doivent nous parvenir jusqu'au
vendredi, 9 juin 2000, 11 heures

htr
hotel+tourismus revue
Avec cahier français

---

l'hotel+tourismus revue en cinq actes



Dès le 6 avril prochain, l'hotel+tourismus revue vous offrira davantage d'informations et de services. Le marché de l'emploi sera dorénavant imprimé sur papier rose saumon, une couleur qui rehaussera sans aucun doute vos annonces d'emploi, et un cahier séparé de plusieurs pages sera consacré à la restauration et à la technique. Dans ce journal en cinq actes, vous obtenez plus pour le même prix.

1er cahier: La Une, actualité, thèmes
2e cahier: Tourisme, hôtellerie
3e cahier: Restauration, technique et échos du commerce
4e cahier: Cahier français
5e cahier: Marché de l'emploi

htr
hotel+tourismus revue
Avec cahier français

avec marché de l'emploi

NOGA HILTON / Le cinq étoiles a été ouvert en 1980

Vingt ans à Genève

L'Hôtel Noga Hilton de Genève a soufflé les vingt bougies de son existence lundi dernier. Le directeur général du cinq étoiles, Eric Kuhne, avait invité pour l'occasion près de 900 convives – des habitués et des personnalités du Tout-Genève – à participer à un cocktail dînatoire sur la terrasse de l'etablissement du quai du Mont-Blanc.

Le Noga Hilton vit le jour en 1980. «Ce fut une ouverture en fanfare avec le début d'une période faste jusqu'à la Guerre du Golfe», raconte Eric Kuhne, jetant un regard dans le rétroviseur. C'est à cette époque que l'établissement s'agrandit pour devenir, avec 410 chambres, «le plus grand hôtel de Suisse». Puis vint la crise. «Jusqu'à l'année dernière où nous avons réalisé le meilleur exercice depuis l'inauguration, se félicite le directeur. Et 2000 se présente bien». De quoi affronter l'avenir avec confiance. *BS*

LAUSANNE / Toujours de mystérieux investisseurs

Le Royal Savoy vendu

Propriété du promoteur Bernard Nicod, l'Hôtel Royal Savoy, à Lausanne a été cédé à la Banque de Patrimoines Privés de Genève (BPG). Celle-ci représente un «groupe d'investisseurs» franco-suisses, dont les noms ne sont pas connus. Pour ce groupe, dont la BPG promet d'en dire bientôt davantage, l'achat du Royal lausannois s'inscrit dans une campagne d'investissement massive dans l'hôtellerie de luxe en Suisse.

Ainsi, la banque a successivement acquis le Richemond, à Genève, un complexe au Bürgenstock près de Lucerne, les Trois Rois, à Bâle. Elle serait en outre à la recherche d'un établissement sur la place de Zurich.

Depuis 1978, le Royal était géré par la société CDM. Aucun changement ne devrait intervenir à la direction – Jean-Claude Gétaz en reste le directeur – ni au sein du personnel. *JJE*

NUITÉES HÔTELIÈRES / 3,8% de hausse en avril

Nouvelle progression

La progression des nuitées hôtelières enregistrée au premier trimestre de cette année s'est maintenue en avril. Ainsi, l'hôtellerie suisse a enregistré durant le mois dernier 2,29 millions de nuitées, ce qui représente une hausse de 3,8% par rapport à avril 1999. Cette augmentation est due avant tout à la douceur du climat qui a notamment marqué les dix derniers jours du mois, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS). Dans le détail, on note que la demande indigène a augmenté de 0,9% à 954 000 nuitées et que la demande étrangère a progressé de 6% à 1,34 million de nuitées. La demande française a augmenté de 19% (+13 000 nuitées) et la demande allemande de 8,8% (+41 000).

Pour la période de janvier à avril, l'hôtellerie suisse a recensé 11,18 millions de nuitées, soit une hausse de 6,8%. *MH*

GENÈVE / L'Hôtel du Rhône passe sous la bannière du groupe Mandarin Oriental

De nouvelles perspectives asiatiques

Evoqué le 15 février sur le site Internet www.madarin-oriental.com et annoncé il y a deux semaines dans notre hebdomadaire, l'achat des six hôtels de luxe du groupe hôtelier Rafael par la multinationale Mandarin Oriental International est désormais entré dans sa phase de finalisation. Lors du Salon EIBTM, qui s'est tenu la semaine dernière à Genève, on a pu ainsi consulter le site Internet du groupe asiatique dans lequel figurait en toutes lettres le nouveau nom de l'Hôtel du Rhône, désormais dénommé Mandarin Oriental Geneva. Il semblerait toutefois que la dénomination exacte de cet établissement cinq étoiles bientôt quinquagénaire devrait être à l'avenir «Mandarin Oriental Hôtel du Rhône».

Dirigé par Marco Torriani, l'Hôtel du Rhône de Genève était jusqu'ici un des fleurons du groupe hôtelier Rafael qui comprenait six hôtels de luxe en Europe et aux Etats-Unis. En plus de l'Hôtel du Rhône, le groupe hôtelier Rafael possédait en Europe l'Hôtel Hyde Park à Londres, l'Hôtel Rafael à Munich et l'Hôtel Schloss Fuschl à Salzbourg. Ces quatre établissements, de même que les deux hôtels du groupe Rafael aux Etats-Unis, à New York et en Floride, sont donc tous désormais passés sous le contrôle du groupe Mandarin Oriental.

Photo: htr

L'Hôtel du Rhône sera désormais mieux connu sur le marché asiatique.

Ce dernier, très bien implanté en Asie avec différents établissements à Bangkok, Macao, Hong Kong, Jakarta, Kuala Lumpur, Manille, Singapour et Surabaya, devrait conserver les structures mises en place dans les hôtels du groupe Rafael. Cette forte présence du groupe Mandarin Oriental sur le marché asiatique devrait cependant accroître la notoriété de l'Hôtel du Rhône dans cette partie du globe, de même qu'aux Etats-Unis où le groupe est présent à Honolulu, San Francisco, Miami et New York. «Pour nous, c'est une excellente chose. Le fait d'être désormais passé sous la bannière du groupe Mandarin Oriental va permettre à notre établissement d'être encore mieux connu en Asie et aux Etats-Unis», nous à confié, à l'EIBTM, César Gil, directeur des ventes et du marketing de l'Hôtel du Rhône. *LM*

CRANS-MONTANA / A la tête d'un hôtel, d'un restaurant, de deux bars «branchés» et d'un Internet-café, Jean-Daniel Clivaz (28 ans) fait souffler un vent touristique nouveau. Rencontre. **LAURENT MISSBAUER**

Innover et être à l'écoute des clients

«Le tourisme suisse doit innover et être encore plus proche des besoins de sa clientèle à l'avenir. Ce sont en effet les offres touristiques qui doivent répondre aux souhaits de la clientèle et non pas le contraire», a martelé Jürg Schmid, le nouveau directeur de Suisse Tourisme, lors de la récente Journée des vacances. Force est de constater que Jean-Daniel Clivaz (28 ans), à la tête d'un hôtel, d'un restaurant, de deux bars «branchés», d'un Internet-café et de camps d'été pour snowboardeurs à Crans-Montana, a déjà mis en pratique depuis longtemps les conseils de Jürg Schmid. On ne peut pas en dire autant pour d'autres professionnels du tourisme…

Avec son épouse Nicole, Jean-Daniel Clivaz a commencé à se mettre en évidence en ouvrant, il y a quelques années, parallèlement à un magasin de snowboard baptisé Avalanche, un bar «branché» dénommé Amadeus. Celui-ci, aménagé sur la base d'un concept jeune et «délirant» au sous-sol d'une ancienne boulangerie, a attiré et fidélisé une clientèle qui, jusque-là, n'avait rien de tel à Montana.

DES TABLES ASSEZ SOLIDES POUR Y DANSER DESSUS

«Nous avions choisi de l'appeler Amadeus essentiellement pour deux raisons, explique Jean-Daniel Clivaz. Avec la lettre A, on se retrouve en tête de liste que ce soit dans l'annuaire téléphonique ou dans l'énumération des différents bars et discothèques de la station. Déjà adopté avec le magasin Avalanche, ce stratagème a été à nouveau appliqué avec l'Amadeus dont le nom est un clin d'œil au film de Milos Forman. On y voit notamment Mozart délirer au piano et c'est un délire similaire que nous proposons lors de nos différentes soirées à thème. En hiver, l'Amadeus est un endroit où l'on peut véritablement se lâcher. Il n'y a rien de fragile et les tables sont suffisamment solides pour qu'on puisse y danser dessus».

La vente du magasin de snowboard Avalanche a ensuite permis à Jean-Daniel Clivaz de louer l'hôtel de ses beaux-parents, l'Hôtel Olympic, situé au centre de la station, à proximité de l'Amadeus. Là aussi, l'innovation est de taille. Le restaurant traditionnel du rez-de-chaussée a été transformé en un restaurant suisse, «Le Mayen», servant essentiellement des spécialités valaisannes.

DES PRIX BAS ONT PERMIS DE RELANCER L'HÔTEL

L'hôtel, un deux étoiles, n'a en revanche pas pu être rénové de la même façon que le restaurant: «Cela, pour des raisons financières, note Jean-Daniel Clivaz. La taille de l'hôtel, avec seulement seize chambres, ne nous permet pas d'accueillir de grands groupes, tels que des autocaristes, par exemple, et les investissements nécessaires à une rénovation digne de ce nom ne peuvent pas être amortis.»

Photo: htr

DES HÔTELIERS HEUREUX

Entourés de leurs deux enfants, Jean-Daniel et Nicole Clivaz sont des hôteliers qui ne manquent pas d'idées pour animer la station et pour prolonger les différentes saisons d'hiver et d'été.

«Pour relancer l'hôtel, nous avons donc décidé de baisser les prix. De 80 francs par personne auparavant, ils sont désormais de 45 francs en basse saison et de 55 francs en haute saison. Le taux d'occupation est immédiatement remonté en flèche. A ce prix-là, ajoute le jeune hôtelier, nous sommes au niveau d'un bon ‹bed and breakfast› et l'argent économisé sur la chambre, nos clients le dépensent ensuite volontiers à l'Amadeus ou à l'Amadeus 2006».

L'Amadeus 2006 est un bar situé au cœur du domaine skiable de Crans-Montana. Ouvert pendant la saison d'hiver 96/97 par la société de remontées mécaniques sous le nom de Bar Etoile, il a été repris au début de la saison d'hiver 98/99 par Jean-Daniel et Nicole Clivaz: «Nous l'avons baptisé Amadeus 2006 pour créer un effet de synergie avec l'Amadeus. Le chiffre 2006 consiste quant à lui en un double clin d'œil aux Jeux olympiques auxquels nous croyions très fort et à l'altitude du bar qui, à trois ou quatre mètres près, correspond à 2006 mètres.» Comme pour l'Amadeus, situé en station, le succès de l'Amadeus 2006 ne s'est pas fait attendre: «Une musique jeune, une restauration rapide «panini-hamburgers» et l'adjonction d'une terrasse de 200 places nous ont pratiquement permis de doubler le chiffre d'affaires dès la première saison. Et cet hiver, notre chiffre a encore augmenté de 22%», souligne Jean-Daniel Clivaz qui a investi une partie de ce chiffre dans la création, cette année, d'un Internet-café.

«Là aussi, en innovant et en répondant à une demande bien réelle, cela a très bien marché», conclut-il.

Du snowboard en été sur le glacier de la Plaine-Morte

Bars «branchés», hôtel et restaurant dont les prix sont à la portée de pratiquement toutes les bourses, le moins qu'on puisse dire, c'est que Jean-Daniel Clivaz a réussi à attirer à Crans-Montana une clientèle jeune. Et ce n'est pas terminé! Le jeune hôtelier ne manque en effet pas d'idées pour animer encore davantage la station et pour prolonger les différentes saisons d'hiver et d'été. Celles-ci, selon lui, se résument actuellement à deux périodes: du 15 décembre au 15 mars en hiver et du 15 juillet au 15 août en été.

«Je suis convaincu qu'il y a moyen d'attirer passablement de monde à Crans-Montana en dehors de ces deux périodes. J'en veux pour preuve les camps d'été de snowboard que nous organiserons pour la sixième fois cette année, du 25 juin au 15 juillet, sur le glacier de la Plaine-Morte», explique Jean-Daniel Clivaz qui, pour 790 francs par personne, propose une semaine d'hôtel en demi-pension avec l'abonnement de ski, les cours de snowboard le matin et la possibilité de pratiquer l'après-midi toute une série d'activités (tennis, golf, VTT etc…).

Le succès de ces semaines est tel que son établissement, l'Hôtel Olympic, n'est pas assez grand pour accueillir tous les participants: «Nous travaillons alors avec d'autres établissements, tels que l'Hôtel Cisalpin de mes parents ou encore l'Hôtel Central», relève Jean-Daniel Clivaz. Outre ces camps de snowboard, il aimerait bien mettre sur pied des camps de golf et des semaines omnisports comprenant golf, tennis, VTT, parapente, voile et même ski-nautique: «Toutes ces infrastructures existent déjà, il ne reste plus qu'à élaborer et à commercialiser des offres qui repondent aux attentes de la clientèle. Je me suis d'ailleurs rendu à cet effet à l'EIBTM, le salon des congrès et des incentives qui s'est tenu la semaine passée à Genève, pour y suivre un séminaire consacré à la création de produits touristiques dans le domaine des incentives», relève-t-il en soulignant qu'un élément fondamental de sa «petite réussite» actuelle est à rechercer dans la jeunesse de son équipe de collaborateurs dont la moyenne d'âge est d'à peine 27 ans. *LM*

DÉCOUVERTES / Sur les pas d'Hemingway ou dans la verdure

Ces villes à voir en flânant

Toute une série de propositions, contenues dans un dépliant spécial, permettent de visiter Lausanne à pied à l'enseigne de «Lausanne promenades» et sous huit angles: la vieille ville, la ville moderne, la capitale olympique, les parcs et jardins, l'eau, les rives, les châteaux de plaisance et le plein air en famille. Il est aussi possible de visiter Lausanne en compagnie de Lausannois, issus du Mouvement des Aînés, de passionnants et passionnés amoureux de leur ville.

Même principe à Montreux et Vevey où une douzaine de retraités proposent un nouveau service d'accueil pour des tours de ville commentés et des anecdotes sur les nombreuses personnalités ayant séjourné sur la Riviera. La cité montreusienne est également le point de départ d'une promenade historique «sur les pas d'Hemingway». A Nyon, des seniors non moins motivés invitent tous les intéressés, une fois par semaine, à une visite guidée de cette ancienne colonie romaine.

De son côté, Genève Tourisme publie un fascicule de poche pour découvrir la cité internationale «pedibus cum jambis»: promenade matinale, à l'heure de l'apéritif, visites à thèmes de Carouge et autres promenades guidées sur demande. *JS*

MÉLI-MÉLO

Nouveaux sentiers thématiques. De nouveaux thèmes accompagnent les randonneurs désireux de ne pas marcher idiots... Un sentier viticole sera inauguré cet été dans le Vully, quatre kilomètres avec vue sur le lac de Morat. Des panneaux présenteront la vigne, ses maladies, le cycle végétatif, la tonnellerie... Dans le vignoble du Lavaux, des panneaux didactiques ont été installés en bordure de la «Grande traversée» de 32 kilomètres entre le Musée olympique, à Ouchy, et le Château de Chillon. *JS*

«Lausanne Jardins 2000». La capitale vaudoise, du 17 juin au 17 octobre, de la rosée du matin aux premières lueurs du soir, vivra à l'heure de «Lausanne Jardins 2000», véritable festival de la plante et de la fleur en milieu urbain. Cette deuxième édition permettra à de nombreux architectes, paysagistes, artistes et jardiniers de créer une trentaine de jardins et autres espaces de nature. A découvrir exclusivement à pied. Un forfait (2 jours/1 nuit) a été conçu pour l'occasion. *JS*

Grand frisson au départ de Leysin. A Leysin et dans les Alpes vaudoises, la Via Ferrata est au cœur d'un programme axé sur la marche en montagne. Grâce à des aménagements spéciaux, il est possible de franchir des parois rocheuses escarpées sans avoir recours aux techniques d'escalade classiques. C'est le grand frisson quand même... Un produit forfaitaire (5 jours/5 nuits ou 2 jours/2 nuits) comprend le logement en hôtel et cabane de montagne, avec accompagnement d'un guide professionnel. *JS*

Jura: premier forfait en trottinette. Dans la multitude (exemplaire!) des forfaits que Jura Tourisme propose et qui combinent souvent plusieurs moyens de locomotion ainsi que des découvertes liées à la campagne, à la culture et à la gastronomie régionale, nous avons découvert un «produit trottinette», en fait plus proche de la marche à pied que du vélo! Conçu sur 2 jours pour des groupes de 6 à 20 personnes, il conduit ses adeptes du Peu-Péquignot au Doubs et est complété par une randonnée pédestre de Soubey à Montfaucon pour se terminer par une balade en char attelé... *JS*

SENTIERS / Avec 50 000 kilomètres d'itinéraires, la Suisse présente une offre de tourisme pédestre très riche mais diffuse. La tendance est aux randonnées guidées autour d'un thème spécifique. **JOSÉ SEYDOUX**

Toute la Suisse romande emboîte le pas aux randonneurs

L'analyse, forcément sommaire, de l'offre du tourisme pédestre en Suisse romande, à la veille de l'été 2000, est intéressante à double titre. D'une part, on constate une omniprésence de cette activité de sport et de loisirs, mais ne donnant lieu qu'à relativement peu de produits commercialisés. D'autre part, on éprouve une certaine difficulté à cerner toutes les possibilités offertes d'un seul coup d'œil, faute de systématique dans leur présentation.

En se mettant dans la peau – et surtout dans les chaussures! – d'un touriste venant de l'étranger ou d'une autre région suisse, force est de constater que les chemins du tourisme pédestre, dans l'offre touristique romande, sont quelque peu tortueux. Il ne faut rien attendre du site Web MySwitzerland.ch de Suisse Tourisme, riche mais confus et peu pratique, par ailleurs détestable avec son mélange de langues.

Photo: Miroslaw Halaba

Etang de la Gru
Réserve naturelle
Etang de la Gruère 5min.
La Teurre 25min.
Les Cerlatez 40min.
Saignelégier 1h. 30min.
La Petite Teurre 15min.
Gros Bois-Derrière 35min.
Les Montbovats-D'sus 1h.25min.
Montfaucon 2h.15min.
Le Cernil 35min.
Les Reussilles 45min.
Tramelan 1h.10min.
Moulin de la Gruère

TOUTES DIRECTIONS

Le tourisme pédestre figure implicitement dans l'offre de la quasi-totalité des localités romandes.

LAC, MONTAGNE, ACCUEIL TERROIR...

La recherche virtuelle des produits liés au tourisme pédestre tend à confirmer, à tous les niveaux, la mauvaise utilisation des motivations des futurs hôtes dans l'information d'appel et les premiers arguments présentés par les acteurs de notre tourisme.

Les destinations sont une chose, mais pour quelqu'un qui ne les connaît pas... ou qui aurait envie de sortir des sentiers battus, presque impossible d'y arriver en partant de la motivation! Au moment où l'on prône, à bon escient, les séjours thématiques, on observe paradoxalement que les sites Web des offices du tourisme cantonaux et régionaux (le Valais restant une brillante exception) ne répondent que mal ou pas du tout à cette approche logique.

Il est vrai que le tourisme pédestre figure implicitement dans l'offre de la quasi-totalité des localités romandes, villes comprises. Station après station, il est possible de découvrir les offres forfaitaires inhérentes à ce thème.

La Suisse doit bien battre un record du monde de densité aves ses 50 000 kilomètres de chemins pédestres et la Romandie n'est certainement pas à la traîne dans ce domaine. Tous moyens d'informations confondus, y compris le bon vieux prospectus en quadrichromie qui, compte tenu de ce qui précède, a encore un bel avenir devant lui, on parvient à se faire une idée de la constellation des «produits pédestres», au demeurant pas très nombreux.

Le Pays de Neuchâtel propose un volet pédestre dans son forfait général de 4 jours. Le Pays de Fribourg mise sur son «Itinéraire des Préalpes» (6 jours, 7 nuits, transport des bagages) et Romont commercialise son «Chemin du vitrail» (1 jour/1 nuit). Le canton de Vaud publie une brochure «Offres de séjours individuels et familles» qui contient des produits pédestres dans les stations, dont un «Terroir tour» à Morges, un forfait «Lac et montagne» à Vevey et un forfait «Accueil» à Sainte-Croix basé sur des sentiers didactiques.

Jura Tourisme édite un prospectus intitulé «2000 à forfait» comprenant notamment des produits pédestres, tels que 2 jours dans les Franches-Montagnes (combinant la marche à pied, le vélo et le cheval), un circuit de 5 jours (66 kilomètres) le long du Doubs, un week-end en famille (16 kilomètres), des visites de 2 jours à Delémont et Porrentruy ainsi que la découverte de l'Ajoie (2 jours).

Le Valais, respectivement Valrando, organise plus de 40 randonnées accompagnées, dont des tours de plusieurs jours et de nombreux périples dans les Alpes, ainsi que du trekking avec des lamas, des promenades à dos de mulet ou à dos d'âne...

ENGOUEMENT POUR LES PROMENADES GUIDÉES

La Fédération suisse de tourisme pédestre (FSTP) annonce, sur son site Internet (www.swisshiking.ch), la mise sur pied, en Suisse romande, de 218 promenades guidées, organisées par les sociétés cantonales et les sociétés de développement Certaines concernent d'autres régions helvétiques, voire étrangères.

De son côté, l'Association des Amis de la Nature a lancé son «Sentier pédestre culturel», 600 kilomètres de Saint-Gingolph (VS) à Müstair (GR). Des semaines forfaitaires (logement, demi-pension, transport de bagages) liées au Sentier sont désormais commercialisées. Cette initiative, dont ce sera la première saison d'été complète cette année, est à mettre en évidence, dans la mesure où, sur l'ensemble de la Suisse, elle ouvre de nouvelles possibilités au commerce et à l'hôtellerie ainsi qu'aux habitants (logement ou vente de produits du terroir). Le Sentier culturel augmente la valeur ajoutée touristique régionale. Le roi des sentiers couronne ce tour d'horizon au royaume de la randonnée où – et c'est finalement mieux ainsi – marcher échappe encore aux sirènes du mercantilisme.

HÔTELLERIE ET RANDONNÉE / Avec Minotour, la chaîne d'hôtels s'attaque au marché, très convoité, du tourisme pédestre en proposant des forfaits dans toutes les gares de Suisse. **JOSÉ SEYDOUX**

Minotel chemine avec Railtour

Minotel Suisse maîtrise à la fois l'offre (109 petits et moyens établissements trois et quatre étoiles, dont beaucoup à la campagne) et la demande (une large clientèle individuelle et familiale) pour développer son marketing sur le marché du tourisme pédestre. Il s'agit là d'une facette de son offre sportive qui comporte également des produits vélo et skating.

CHOISIR SON FORFAIT SUR CATALOGUE

Cette orientation de la chaîne avait conduit Minotel à créer, l'automne passé, un secteur tour operating à l'enseigne de Minotour et à s'assurer la collaboration de Ruedi Jaisli, grand spécialiste de la commercialisation des vacances sportives en Suisse.

La démarche n'a pas tardé à porter ses fruits, sous la forme d'un partenariat avec Railtour dont le catalogue d'été 2000 comporte divers produits pédestres au Tessin, dans l'Oberland bernois, dans le Haut-Valais et en Suisse romande. Dans cette dernière région, un forfait «Pays gruérien, lac Léman, Jura» présente deux variantes: une semaine ou 3 jours/2 nuits. Il comprend le logement avec buffet petit déjeuner et le transport des bagages d'hôtel à hôtel.

«Les responsables de Minotour ont eu pour mission de mettre en place le produit, notamment le contrat avec les hôtels et les autres fournisseurs de prestations, l'organisation du transport des bagages et le développement des outils informatiques pour la gestion centralisée des réservations», explique Marielle Goy, directrice de Minotel Suisse.

Ces produits sont distribués par Railtour, ce qui présente l'énorme avantage de profiter du système Tourbo des CFF, c'est-à-dire d'être vendus dans toutes les gares de Suisse, un réseau idéal pour toucher la clientèle pédestre. «Nous misons cette année sur un millier d'arrangements sportifs, pédestres compris, mais notre but est de vendre ces produits sur tous nos marchés à l'étranger dès 2001», annonce Christine Favre, responsable de la promotion-vente de Minotel Suisse. La chaîne commercialise d'autres produits, comme Eurotrek, lorsque le logement s'effectue dans ses hôtels.

COLLABORATION ACCRUE DES HÔTELIERS

La collaboration des hôteliers participant à ce type d'opération se concrétise notamment dans la garantie supplémentaire du soin apporté aux bagages, ceux-ci étant pris en charge à la gare ou à l'arrêt de bus de l'endroit, puis placés dans les chambres avant l'arrivée de l'hôte, même procédé en sens inverse à son départ. «Mais cette clientèle est très importante pour nous et nous l'apprécions particulièrement au printemps et en automne», reconnaît Marcel Horst, directeur du Minotel Le Sapin, à Charmey, qui s'apprête d'ailleurs à accueillir un groupe de journalistes anglais accompagnés sur le circuit par Ruedi Jaisli en personne. A noter qu'un tours-opérateur français, Montagne Evasion, vend un produit pédestre d'une semaine en Gruyère. A l'évidence, plus le programme pédestre est complet et pratique (foi de valise!), plus apparaît la nécessité d'en confectionner un produit compact, conçu, promu et vendu efficacement.

LES DIABLERETS / Sixième édition d'Aventura

Le sport aventure en vitrine

Plus haut, plus grand, plus fort! A l'heure où il n'est plus guère d'«incentives» qui ne cèdent à la mode du frisson, c'est au grand public que s'adressent les organisateurs d'Aventura, journées de découverte du sport aventure. Pour la sixième édition de la manifestation, ce ne sont pas moins de 32 activités du genre qu'ils proposent entre le 16 et le 18 juin. Avec en primeur, quelques nouveautés, le «zorbing», une sphère gonflable qui permet de dévaler des pentes, l'«acro swing», une balançoire géante ou encore le «big air jump», un tremplin utilisable aussi bien à ski qu'à vélo pour une réception sur des matelas gonflables. Autre nouveauté: une nocturne, le samedi jusqu'à 22 heures.

En ces temps un peu troublés pour le sport aventure, ils insistent sur la parfaite sécurité d'une manifestation qui, en cinq éditions, n'a jamais connu d'accidents si l'on excepte quelques égratignures. Cela ne les empêche pas d'apporter un soin tout particulier à cet aspect, avec la mise sur pied d'un service d'inspection, «électron libre» chargé de vérifier à son gré que sur tous les sites, toutes les consignes de sécurité sont respectées. *JJE*

Renseignements à l'Office du tourisme des Diablerets (024/492 33 58).

VALAIS / Etats généraux du développement durable

Tourisme et gestion écologique

Un an après l'échec de l'attribution des Jeux olympiques, le Valais est invité à se retrouver à l'occasion des troisièmes Etats généraux, organisés par la Fondation 2006 pour le développement durable. Cette rencontre aura lieu les 19 et 20 juin à l'Hôtel du Parc à Martigny. Cette année, les Etats généraux consacrent un de leurs ateliers au tourisme. Yvan Amyon, de Valais Tourisme, animera le mardi 20 juin un atelier durant lequel le professeur Nico Wasser viendra apporter l'expérience qu'il a acquise comme responsable environnemental chez Travel Unie International. Le thème de l'atelier se donne sous forme de question: «La gestion de l'environnement: une exigence pour les destinations touristiques?» Lors de la conférence de presse, Yvan Aymon a tenu à souligner le changement des mentalités survenu en Valais depuis le travail de sensibilisation au développement durable fait par Sion 2006 et surtout la Charte du développement durable adoptée par le Grand Conseil en juin 98. «Ce document a servi de point de départ de notre politique cantonale du tourisme.» La veille au soir, le lundi 19 juin, Jérémie Robyr, président de Valais Tourisme, aura remis les labels Qualité à 25 nouvelles entreprises. *DEM*

www.fondation2006.ch

VALAIS / Un comité de milice à la direction de l'Office du tourisme de Zinal

Un avenir «inquiétant»

Le Val d'Anniviers, avec ses stations touristiques de Vercorin, de Grimentz, de Saint-Luc, de Chandolin et de Zinal, comptait il n'y a pas si longtemps encore cinq directeurs d'office du tourisme. Ils n'étaient plus que deux ces dernières années: Vincent Bornet à Grimentz et Yvonne Jakus à Zinal. Aujourd'hui, il n'en reste plus qu'un. Après quatre années passées à la tête de l'Office du tourisme de Zinal, Yvonne Jakus (36 ans) a en effet mis un terme à sa collaboration avec la station anniviarde au début du mois de mai.

La nouvelle orientation professionnelle qu'elle donnera à sa carrière ne l'éloignera toutefois pas complètement du secteur touristique. Elle reprendra en effet, à partir du 1er juin, le poste de responsable de la communication chez Monographic, une société d'édition de Sierre dont plusieurs ouvrages à publier (Le Mont Esthète, de François Perraudin, Les Bistrots) ou déjà publiés (Le bisses du Valais, Le Château Mercier, Les Musées du Valais, etc.) possèdent un lien étroit avec le tourisme.

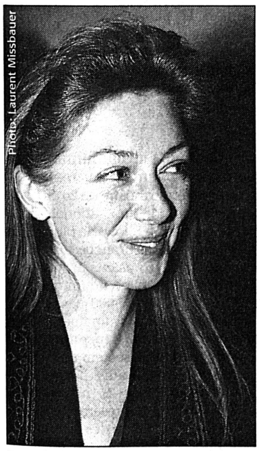


Photo: Laurent Missbauer

Yvonne Jakus juge préoccupant l'avenir du tourisme à Zinal.

A l'heure de tirer le bilan de huit saisons passées à Zinal, Yvonne Jakus parle d'une expérience «extrêmement positive» et «enrichissante». Comme dans d'autres régions touristiques, pas seulement valaisannes ou anniviardes, la mission du directeur d'office du tourisme n'a toutefois pas été bien comprise par la population. Il s'agit là d'un élément qu'Yvonne Jakus juge inquiétant: «La direction d'un office du tourisme est très complexe et les gens ne réalisent pas toujours l'ampleur du travail à effectuer. L'avenir du tourisme à Zinal est donc très préoccupant lorsqu'on sait qu'on s'achemine désormais vers un comité de milice avec le président de l'office du tourisme, Gaby Vianin, qui va reprendre la plupart des dossiers», conclut Yvonne Jakus. *LM*

ÉVÉNEMENT / Du 1er au 4 juin, le canton accueille 430 chorales pour la Fête suisse de chant. Avec une fausse note: l'hébergement qui divise les organisateurs et Valais Incoming. **DANIELLE EMERY MAYOR**

Sur fond de polémique, le Valais accueille 18 000 chanteurs

Premier constat: les villes de plaine où se déroulent les concours ne peuvent loger 18 000 personnes. Ce sont surtout les stations dans les vallées latérales qui disposent d'une offre hôtelière en suffisance. Les chanteurs doivent donc prendre les bus organisés par le comité d'organisation pour se rendre de leur chambre d'hôtel jusqu'aux lieux de la fête.

Deuxième constat: début juin, plusieurs hôtels ne souhaitent pas ouvrir pour quelques nuitées. Du côté du comité d'organisation de la fête, on déplore cette décision. Du côté de Valais Incoming, on regrette bien sûr, mais on comprend qu'un hôtel qui a mis son personnel en congé peut refuser de rouvrir ses portes pour une si courte durée. La parahôtellerie est parfois venue à la rescousse, par des accords avec les restaurants du voisinage pour offrir aux hôtes un service proche de celui d'un hôtel.

Photo: ASL

FÊTE DU CHANT

Les organisateurs ont mis un bémol à la manière dont Valais Incoming a géré l'organisation de l'hébergement.

MANDAT CONFIÉ À VALAIS INCOMING

Tout le monde est aujourd'hui logé et a sa chambre réservée. Reste une ambiance tendue entre, d'un côté, le comité d'organisation (présidé par l'ancien conseiller d'Etat Edouard Delalay et dirigé par José Marti) et de l'autre Valais Incoming. En effet, la société commerciale avait pour mandat de loger les personnes restant en Valais plus d'une nuit, et de leur proposer une excursion (qui n'a d'ailleurs pas intéressé les chanteurs concernés). Soit 2800 personnes. Les autres ont été logées par le comité d'organisation de la fête qui a travaillé notamment avec les offices du tourisme.

La valse des directeurs à la tête de Valais Incoming n'est pas innocente dans la grogne qui s'est installée entre les deux parties. José Marti affirme avoir négocié une première fois avec une équipe, avoir dû recommencer encore et encore. Le comité d'organisation ne comprend pas pourquoi certaines chorales ont été logées si loin du site où elles se produisent – pour l'une d'entre elles à Vevey. «Nous avons fait un travail de professionnels», rétorque Urs Zenhäusern, directeur de Valais Incoming et de Valais Tourisme. «Je suis certain que la plupart des personnes que nous avons logées sont satisfaites. Mais c'est vrai que le comité d'organisation leur avait fait des promesses qu'il n'est pas possible de tenir, comme de loger tout le monde à proximité immédiate des sites.» José Marti, lui, ne se dit pas satisfait du tout. Il affirme que certains chanteurs ont même décidé de chercher leurs chambres par leurs propres moyens, et qu'ils les ont trouvées mieux situées que celles proposées par Valais Incoming. La société commerciale a des conditions cadres qu'elle demande aux hôteliers de remplir, et tous les établissements ne sont pas d'accord de réserver des contingentements aux conditions qu'elle exige.

S'il y a une conclusion à tirer de cette expérience, c'est qu'il est d'autant plus important de travailler en professionnels lorsqu'il s'agit d'un événement de cette envergure. Il y va de l'image de compétence que retiendront les hôtes.

VAUD / Le tourisme en milieu rural attire de plus en plus de monde. Au point que cette année le programme d'animation portera sur 80 jours contre 45 en 1999. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Le bonheur est aussi dans le pré!

«Oui, il y a de la place dans le giron touristique vaudois pour un discret arrière-pays (en l'occurrence la région d'Oron et du Jorat) et la démarche que l'association régionale mène depuis trois ans avec une structure réduite et des moyens fort limités est judicieuse. Elle s'inscrit parfaitement dans le cadre de nos actions.» C'est un hommage que Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme vaudois (OTV) a rendu aux efforts de Jean-Paul Bessire, animateur de la promotion estivale de la région au cours d'un Mercredi du tourisme consacré à l'espace rural.

Bien que les structures d'hébergement restent confidentielles, c'est une belle prise de conscience de ses potentialités que la région a effectuée en mettant en œuvre un programme de développement touristique pour ces dix prochaines années.

PETITES FUGUES, GRAND PUBLIC

«L'idée, précise l'animateur Jean-Paul Bessire, en est de développer durablement des formes d'activités se rattachant à l'excursionnisme et au tourisme doux par la mise sur pied d'un réseau de partenaires.» Bel exemple: du paysan au galeriste, en passant par l'artisan, ils sont aujourd'hui 250 engagés dans ce programme, bénévoles pour une partie, prestataires de services heureux de bénéficier de quelques revenus complémentaires pour l'autre.

Avec un beau succès puisque, l'an dernier, les «Petites fugues autour de chez vous» ont attiré environ 13 000 personnes. Des citadins essentiellement, ravis de déjeuner à la ferme, de se balader en char à bancs, voire pour certains de découvrir une vache ailleurs que dans un zoo ou la ménagerie d'un cirque (si, si!).

Un succès qui s'appuie sur un indispensable partenariat avec le Zoo de Servion, haut lieu de passage de la région (50 000 visiteurs entre mai et septembre) «sans qui nous n'existerions pas aujourd'hui», reconnaît Jean-Paul Bessire. «C'est la seule façon de convaincre les autorités de poursuivre leur effort» de subvention alors que pour cette année le programme d'animation portera sur 80 jours (45 l'an dernier), de cette fin mai au 24 septembre.

«Un effort, pour Charles-André Ramseier, qui pourrait servir de modèle à d'autres régions et qui constitue indéniablement un complément à l'offre touristique classique, la vie, la vitalité de l'espace rural intéressant aussi l'hôte du Pays-de-Vaud venu de grands ensembles urbains d'Europe ou de plus loin. Pour lui, comme pour le citadin excursionniste, le bonheur peut aussi être dans le pré…

Santé et voyages sur Internet

www.safetravel.ch Le premier site Web suisse informant le grand public sur les recommandations médicales à suivre avant de partir en voyage vient d'être récemment mis en service. Fruit d'une collaboration entre les centres universitaires de médecine des voyages de Genève, Zurich et Bâle, www.safetravel. ch vise à informer le million de touristes suisses qui se rendent chaque année dans les régions tropicales. *BS*

CHARMEY TOURISME / Nouveau programme estival

En avant la musique!

Charmey vit une expérience unique en Suisse de regroupement administratif et commercial des forces vives d'une station avec Charmey Tourisme Services SA. Première initiative de la nouvelle société: un programme d'animations pour l'été 2000 avec de nouveaux produits placés sous le slogan «Viva la musica». Il comprend divers spectacles: films musicaux, cirque, mime, expositions d'instruments de musique, cerfs-volants et parcours balisés dans le village. La destination lance aussi un forfait famille: 80 francs pour 4 personnes, télécabine et repas!

Charmey Tourisme Services SA réunit l'office du tourisme, les remontées mécaniques «Rapido Sky», le centre de sports (piscine couverte, minigolf, tennis, fitness, terrains de sports) et le musée régional, ainsi que les communes de Charmey et des environs. *JS*

ST collabore avec Kümmerly + Frey

Internet. Suisse Tourisme (ST) et l'éditeur Kümmerly + Frey ont décidé de collaborer dans le domaine du e-commerce. On pourra ainsi acheter des cartes géographiques et des guides sur le site de ST, www.MySwitzerland.com. En outre, ce partenariat permettra des échanges d'informations entre la plateforme Internet de Kümmerly – www.KISSwiss. com – et www. My Switzerland. com. *BS*

CHASSERAL / En vue du futur parc régional

Télésiège ressuscité?

Délaissé depuis mai 1993, le télésiège Nods-Chasseral pourrait fonctionner à nouveau, a révélé le «Journal du Jura». Dans la perspective du futur parc régional et afin de coordonner les moyens de transport, le groupe ProChasseral souhaite en effet donner un coup de neuf à ce moyen de transport alternatif à la route.

Seulement un sérieux effort de modernisation s'impose. C'est précisément parce qu'il n'a pas pu remplir les onéreuses exigences de l'Office fédéral des transports que la société exploitant le télésiège avait dû mettre la clé sous la porte. Dans cette optique, ProChasseral a fait appel à l'Ecole d'architecture de Bienne pour réaliser le concept des installations.

Reste à trouver le financement et les investisseurs: le coût des travaux se situerait entre 3,5 millions et 4 millions de francs. *BS*

LES GENS

Marc Dufour, président-directeur général de la compagnie aérienne régionale française Air Littoral depuis 1992, a démissionné le 19 mai. Cette démission est intervenue à la suite de l'intention, rendue publique le 16 mai, d'**Alexandre Couvelaire**, président d'Air Liberté et d'AOM, de fusionner ces deux compagnies sous un nouveau nom en y incluant Air Littoral, a indiqué le «Figaro». Ces trois compagnies ont désormais les mêmes actionnaires: le groupe financier Taitbout Antibes (51% dans les deux premières et 17% dans Air Littoral) et le groupe suisse SAirGroup (49% dans chacune d'entre elles). Réunies sous le toit d'une marque commune, ces trois compagnies aériennes françaises devraient renforcer la position de Swissair dans l'Hexagone. *LM*

Christian Valentiny (43 ans), patron et seul administrateur de la compagnie aérienne Lemanair, est décédé le 26 mai dans un accident d'avion, moins d'un kilomètre après le décollage de l'aéroport de Kloten du Piper Seneca dont il tenait les commandes. Christian Valentiny, avec l'appui d'**Hani Yamani**, l'homme d'affaires saoudien venu de la défunte compagnie aérienne romande SWA, voulait lancer une compagnie aérienne qui exploiterait à partir de l'aéroport de Genève cinq jets régionaux de 50 places pour des destinations situées dans le nord et le nord-est de l'Europe a indiqué le quotidien «Le Matin». *LM*

MÉLI-MÉLO

Berne soutient les randonneurs. Bonne nouvelle pour les amateurs de randonnées pédestres. Le canton de Berne a en effet décidé d'attribuer une subvention de 200 000 francs à l'Association bernoise de tourisme pédestre. L'association entretient quelque 10 000 kilomètres de sentiers balisés dans le canton. *BS*

Deux nouveaux Molino en Romandie. La Suisse romande s'enrichit de deux nouveaux Ristorante Pizzeria Molino. L'un vient d'ouvrir ses portes à Genève tandis que l'autre sera inauguré le 8 juin à Montreux. Ces implantations porteront à treize le nombre d'enseignes en Suisse du concept lancé par Jelmoli en 1988. Situé à la place du Molard, le restaurant genevois offrira 130 places assises et sera dirigé par Ernesto Mariutti. *BS*

Photo: Jean-Jacques Éthenoz
PASS
PANORAMIC
6

Le groupe MOB devient Golden Pass. *Nouveau logo or et bleu, nouveau nom à vocation internationale, «Golden Pass Services», amélioration du confort des voyageurs et nouvel horaire mieux harmonisé: le MOB a fait officiellement peau neuve lundi. Le premier convoi de cette nouvelle stratégie a été inauguré à Montreux par la comtesse Setsuko Klossowski de Rola (l'épouse du peintre Balthus, résident de Rossinière et riverain immédiat de la ligne) et le directeur du MOB, Richard Kummrow (photo). La nouvelle dénomination figurera dorénavant sur tous les convois et matériel du groupe qui a par ailleurs entamé la semaine dernière également les travaux de réhabilitation de son hôtel montreusien, le Golden Pass Terminus. Dans un an, celui-ci deviendra le nouveau centre administratif de la compagnie. JJE*

LEYSIN / L'office du tourisme devient officiellement Leysin Tourisme pour affronter une année 2000 riche en événements. JEAN-JACQUES ÉTHENOZ

Santé et sérénité retrouvées

«C'est notre force que de pouvoir compter sur vous!» Directeur de l'Office du tourisme de Leysin, Thierry Jeanningros n'avait pas trop de mots vendredi soir dernier pour remercier les partenaires touristiques de la station réunis pour l'assemblée générale de ce qui, officiellement ce jour-là, est devenu Leysin Tourisme.

Et c'est vrai qu'après de trop longues querelles villageoises, Leysin est redevenu une station qui sait motiver autour de son nom. Preuves en sont, entre snowboard et roller, mais aussi musique et course à pied, les manifestations qui, pour 1999, ont mobilisé (c'est le mot) plus de 1000 bénévoles, souvent venus de la vallée.

Avec un place retrouvée dans les statistiques: le taux d'occupation hôtelier grimpe de 6,7% par rapport à l'exercice précédent. Mais Leysin ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Avec l'ATAV (Association touristique des Alpes vaudoises) ou en propre, il a compté plus de 100 jours de présence sur les foires touristiques nationales et internationales. L'effort est déjà tout aussi conséquent pour l'actuel exercice résolument placé sous la signe de la petite reine avec le Tour de Romandie, des courses populaires et une compétition de VTT. Cette assemblée générale fut également pour Thierry Jeanningros l'occasion d'évoquer le rôle du nouveau bureau régional «Alpes 3000 Vacances» ouvert en novembre dernier. «Sans relâcher notre présence sur les foires, indique-t-il, avec Bojana Djuric et en parfait accord avec notre partenaire des Diablerets, nous allons cette année accentuer nos efforts de démarche individuelle. Et, au plan congrès et autres réunions collectives, nous comptons bien toucher plus directement les décideurs.» Fort d'une sérénité retrouvée et de comptes parfaitement remis à niveau.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Un système de navigation pour cibler des congressistes. L'EIBTM a innové en mettant sur pied la Worldwide Watch, une distinction qui récompensera chaque année une innovation susceptible d'avoir un impact significatif dans la branche. Cette récompense a été attribuée cette année à Twinfind, un système de navigation. Ce dernier, encore à l'état de prototype actuellement, est un appareil programmable tenant dans la main et permettant de cibler des délégués lors d'une conférence ou d'un congrès grâce à la production instantanée d'informations essentielles concernant toutes les personnes présentes. Son utilisation permettra, par exemple, d'aider des cadres supérieurs à se retrouver rapidement et facilement lors d'un important congrès. **Page 5**

Assurances pour touristes. Les touristes sont de plus en plus nombreux à conclure une assurance de voyage à l'année. Ils recourent également plus fréquemment à l'Internet. C'est ce qui ressort d'une enquête menée pour la septième fois par la compagnie d'assurance Elvia sur les habitudes de voyage des Suisses. En 1994, près de 17% des Suisses concluaient une assurance à l'année. En 2000, ils sont passés à 39%, le reste s'assurant uniquement pour la durée du séjour. Cette tendance pénalise les agences de voyage «pour qui les assurances représentent le produit annexe le plus rentable», souligne Christian Spirng, directeur vente et marketing d'Elvia. L'étude montre également un boom de l'Internet: 12% des sondés avouent avoir consulté ce média cette année contre 1% seulement en 1997. **Page 9**

L'ordinateur, incontournable désormais également au restaurant. Chicago a été le théâtre du 20 au 23 mai de la 81e édition du «National Restaurant Association Show», la plus importante foire de la branche au monde. Avec ses 2000 exposants provenant de plus de 90 pays, elle a notamment permis à plus de 90 000 visiteurs de constater que les ordinateurs étaient désormais devenus incontournables également dans le secteur de la restauration. Ce ne sont ainsi pas moins de 250 sociétés, dont 25 nouvellement créées, qui y ont présenté leurs produits dans le pavillon des technologies électroniques. Devenu désormais également incontournable au restaurant, l'ordinateur est un instrument qui permet d'améliorer le produit et d'accroître la rentabilité également dans la restauration. **Page 15**

ABONNEMENTS

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

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

Pour l'étranger,
tarifs sur demande.

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

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

IMPRESSUM

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), Andrea Fiedler (H&G), Gudrun Schlenczek (CaféBISTRO, gv::swiss).

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

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

Impression:
Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne.
Tirage:
14'735 Ex. controlés REMP,
22'000 Ex. imprimés.
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.10, Abonnement 1 an Fr. 138.–.
ISSN: 1424-0440

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

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

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

Mit grossem Wettbewerb!
Avec un grand concours!

stellen revue
marché de l'emploi

31. MAI / 31 MAI 2000

htr

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

hotel+tourismus revue

«Top-Job am rechten Zürichsee-Ufer...»

Der grosszügige Induktionsherd, die moderne Infrastruktur mit Tageslicht und das marktfrische Angebot, sind wichtige Stichworte zu unserem Auftraggeber. Noch wichtiger aber ist der grosse Beliebtheitsgrad dieses professionell geführten Restaurants, idyllisch gelegen, nur wenige Autominuten vom Stadtrand Zürich entfernt. Nun zu Ihnen: Ihre fachlichen und menschlichen Qualitäten stehen im Vordergrund. Sie sind kommunikativ, vielseitig und verkörpern sozusagen den neuen

begeisterungsfähigen Typ «Fachmann» als

Chef de partie/Küchenchefablösung

Dame oder Herr

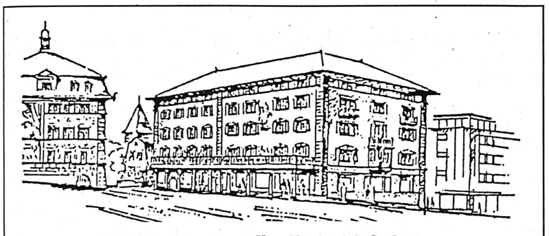
oder Sie sind der Jungkoch auf dem Sprung

in die zweite Führungsebene. Idealerweise bleiben Sie cool wenn's mal mega stressig wird und verstehen Ihre Leute. Apropos Leute: 4–6 Mitarbeiter/innen sind Ihnen bei Abwesenheit des Küchenchefs direkt unterstellt. Eine attraktive, kostengünstige Unterbringung im Hause kann ermöglicht werden. Über die weiteren Vorteile, die mit dieser Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie an! Ihre Beraterin: *Marlies Kroese*

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

---



Hotel Wysses Rössli, 6430 Schwyz

Jeden Sonntag frei!

Das können wir Ihnen nicht garantieren

Dafür:
- gutes Team, das die Arbeit leichter macht
- viel höherer Lohn, als man dem Gastgewerbe nachsagt
- 5 Wochen Ferien
- Freizeit während andere arbeiten

- **Chefs de partie/Commis de cuisine**

  für unseren gepflegten A-la-carte- und Bankettbetrieb.

- **Betriebsassistentin** (CH oder mit C-Bewilligung)
  - Sie haben Erfahrung mit Fidelio
  - Sie haben Englisch- und Französischkenntnisse
  - Sie kennen sich im Bankettwesen aus

und eine

- **Servicemitarbeiterin** mit Berufserfahrung

  für unseren Restaurationsbetrieb (CH oder C-Bewilligung)

Wir warten gespannt auf Ihren Anruf, noch lieber öffnen wir Ihr Bewerbungsschreiben.

Bis bald, fürs Rössli-Team

Urs und Ruth Ming-Odermatt
Hotel Wysses Rössli, Hauptplatz 3, 6431 Schwyz
Telefon 041 811 19 22
www.roessli-schwyz.ch

127820/32700

---

htr

Über Premieren und Saucieren.

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

SCHEIDEGG HOTELS
KLEINE SCHEIDEGG

Berner Oberland
Schweiz

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Betriebsassistenten

Unser traditionsreiches Berg-Grandhotel hat 96 Betten und ein Tagesrestaurant mit 200 Plätzen. Es steht an einmaliger Lage über Grindelwald und Wengen, mitten im Ski- und Wandergebiet, am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau.

Wir erwarten verantwortungsbewusstes, selbständiges Arbeiten mit jungem Team und Freude im Umgang mit Menschen aus aller Welt.

Wir bieten nebst Bergsport interessante Bedingungen in nostalgischem Ambiente.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Andreas von Almen
Scheidegg Hotels
CH-3801 Kleine Scheidegg
Tel. 033 855 12 12

127842/17361

Das Swissôtel Zürich verfügt über 347 Zimmer, Kongress- und Bankettträume für Anlässe bis zu 800 Personen, Restaurant mit 160 Sitzplätzen, Bar, Personalkantine sowie unterstützende Infrastruktur wie Tiefgarage, Wellness Center und Shops.

You anticipate more than our guests' needs...!

Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als Swissôtel Team Member unsere internationalen Gäste betreuen und Ihre Arbeitskollegen unterstützen.

Zur Ergänzung unseres jungen und aufgestellten Production Teams suchen wir einen

Commis Pâtissier

Sie besitzen eine abgeschlossene Ausbildung als Konditor oder als Koch und verfügen über erste Berufserfahrung.

Wir würden uns freuen, Ihnen in einem persönlichen Gespräch die Vorteile einer internationalen Hotelkette sowie unsere interessanten Flugvergünstigungen im Rahmen der SAir Group vorzustellen.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Spannung. Bei Fragen gibt Ihnen Frau Laura Di Franco gerne unter Tel. 0041-1-317 31 53 weitere Auskunft.

swissôtel ZÜRICH
A Passion For Perfection™

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich

127838/40495

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere

Für einen international tätigen Fachverlag für grafische Papiererzeugnisse im Raum Luzern suchen wir die

Assistentin des Geschäftsführers

Stilsicheres Auftreten, Verkaufsflair und Sinn für Schönes sind für Sie keine Fremdworte. Sie haben Spass am Organisieren, arbeiten selbstständig, übernehmen gerne Verantwortung, haben Erfahrung in der Mitarbeiterführung und setzen auf Qualität. Verfügen Sie über gute EDV- und Englischkenntnisse und haben Sie eine kaufmännische Grundausbildung? Dann ist diese Stelle genau das Richtige für Sie.

Für unseren Kunden suchen wir die qualifizierte Allrounderin. Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Barbara Rogenmoser oder Rosmarie Scherrer.

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern
Telefon 041/210 02 60
E-Mail: luzern.hotelevent@adecco.ch

a new world at work

HOTEL ASCOT
★★★★

Unsere Turf Bar ist der elegante, im englischen Clubchic eingerichtete Treffpunkt innerhalb unseres Superior First Class Hotels mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine fachkundige

CHEF DE BAR / w

Sie sind eine ambitionierte und erfahrene Gastgeberin mit Charme, sicherem Auftreten und dem nötigen «Fingerspitzengefühl» für die verschiedenen Belange unserer internationalen Kundschaft. Sie sind eine fröhliche und extrovertierte Persönlichkeit und haben Freude an der Konversation mit unseren Gästen in Deutsch und in Englisch. Hier finden Sie eine ungewöhnliche und selbstständige Stelle, wo Ihre herzliche Persönlichkeit voll zum Tragen kommt. Senden Sie mir noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen.

(Es können leider nur Bewerberinnen mit Schweizer Nationalität oder B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.)

Christine Schnetzler
Tessinerplatz 9
8002 Zürich
Telefon 01 208 14 44
oder 01 208 14 14
e-mail: schnetzler@ascot.ch
http://www.ascot.ch

WORLDWIDE HOSPITALITY
GOLDEN TULIP
WORLDWIDE

127900/39837

Ihre neue Stelle in
Küche, Service, Réception durch

GASTROSUISSE JOB SERVICE

www.gastrosuisse-jobservice.ch

Telefon 01 377 55 35

INHALT: Kader **2–4** / Deutsche Schweiz **5–12** / Svizzera italiana **13** / International **15** / Stellengesuche **15**

SOMMAIRE: Suisse romande **13–15** / Marché international **15**/ Demandes d'emploi **15**

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr
DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

BASEL: 061 281 40 44
LUZERN: 041 240 21 01
ZÜRICH: 01 212 11 44

www.gastronet.ch

Stänzlergasse 7 • 4051 Basel
Tel. 061 281 95 75
Fax 061 281 75 45

HoReGa SelecT

www.horega.ch

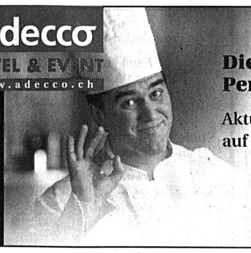
---

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
www.adecco.ch



Die Nr. 1 für Personaldienstleistungen

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.

a new world at work

Ihre Plattform

Wie Sie sicher schon bemerkt haben, erscheint in jeder Ausgabe des Stellenmarktes auf Seite 2 (also genau hier) Ihre Plattform. Diese haben wir geschaffen für den Gedankenaustausch von Fachpersonen aus der Branche.

Haben Sie Anregungen, ein aktuelles, brisantes Thema aus der Branche, Gedanken oder Ideen? Möchten Sie Ihre Erfahrungen weitergeben, Verbesserungsvorschläge für das Verhältnis zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer anbringen?

Mit Ihren Gedanken und Ideen können Sie die Stellensuchenden unterstützen, Ihnen Tipps geben und Mut machen, sich für den geeigneten Job zu bewerben.

Selbstverständlich ist die Veröffentlichung Ihres Beitrags kostenlos. Er soll nicht mehr als zwei A4-Seiten umfassen.

Für allfällige Fragen oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte direkt an Thomas Hellmüller, Telefon 031 370 42 43 und Martin Welti, Telefon 031 370 42 42.

Alles Gute wünscht Ihnen das htr-Team!

Votre plate-forme

Comme vous l'avez certainement déjà remarqué, votre plate-forme paraît en page 2 (donc celle-ci) de chaque édition du «Stellenmarkt». Une rubrique que nous avons créée pour l'échange de réflexions entre professionnels de la branche.

Vous désirez faire des suggestions, aborder un thème brûlant d'actualité de la branche, soumettre des réflexions ou des idées? Vous avez envie de communiquer vos expériences à d'autres, de formuler des propositions d'amélioration pour les relations entre employeur et employé?

Par le truchement de vos réflexions et de vos idées, vous pouvez aider celles et ceux qui sont à la recherche d'un emploi et leur donner le courage de postuler pour l'emploi adéquat.

Il va de soi que la publication de votre contribution est gratuite. Elle doit simplement se limiter à deux pages A4 au maximum.

Si vous avez des questions ou des points à éclaircir, adressez-vous directement à Thomas Hellmüller, téléphone 031 370 42 43 et Martin Welti, téléphone 031 370 42 42.

Avec les meilleures salutations
de l'équipe de htr!

Wir suchen für unsere weltgewandten Gäste

Das führende 5-Sternhotel am Vierwaldstättersee:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

Kongress-Manager

Wir suchen per sofort eine kommunikationsfreudige, initiative und kompetente Persönlichkeit mit Flair für die Beratung unserer internationalen Kundschaft. Mit Ihrer Tätigkeit sind Sie für die gesamte Organisation und Durchführung von Kongressen und Veranstaltungen verantwortlich und prägen dieses Departement mit Engagement und Effizienz.

Berufserfahrung, Hotelfachschule und/oder Kongresserfahrung, gute Sprachkenntnisse in D/E/F, Stilsicherheit in Korrespondenz sowie Kenntnisse in der Anwendung von Word und Excel setzen wir voraus.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung mit Aufstiegsmöglichkeiten, zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie auf Wunsch Logis in unserem Personalhaus.

Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen Position interessiert sind und gerne selbständig arbeiten, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen:

PALACE
LUZERN
★★★★★

Swiss Deluxe Hotels
6002 Luzern Haldenstrasse 10 Personalbüro Tel. 041 416 10 04
personal@palace-luzern.ch www.palace-luzern.com
Members of The Leading Hotels of the World

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA · INTERLAKEN

127802/23159

Hardy's
Fun unlimited

Wir suchen für unser
Restaurant Hardy's
in Therwil per sofort oder
nach Vereinbarung eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Sind Sie eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit vielen tollen Ideen und einer positiven Einstellung?
Sie haben bereits erste Führungserfahrungen im Gastgewerbe (Wirtepatent) gesammelt und arbeiten gerne in einem motivierten, aufgeschlossenen Team?

Dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

***ALREST* Verwaltungs AG**
Andreas Hubschmid
Thannerstrasse 30 in 4054 Basel
Telefon 061 301 32 32
oder 079 469 32 21
Info@alrest.ch
www.alrest.ch

P 127810/191566

---

htr

Über Marketing und Dumping.

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

Career Opportunity für ehrgeizige Nachwuchs-Kaderkräfte

Réf. 595

Ein bedeutendes und bekanntes Schweizer Dienstleistungsunternehmen im Konsumgüterbereich, das zu einem multinationalen Konzern gehört, ist stark am expandieren. Deshalb sind wir beauftragt, **die Manager von morgen** zu finden.

Sie sind eine Persönlichkeit zwischen 25 und 35 Jahren, vorzugsweise mit Führungserfahrung aus einem eigenen Verantwortungsbereich. Extrovertiert, loyal und flexibel, kommunizieren Sie gut und gerne in Französisch, Deutsch und Englisch.

Sie erhalten eine vollumfängliche, fachspezifische, interne Weiterbildung, die von Ihnen Durchhaltevermögen, Anpassungsfähigkeit und Mobilität verlangt (Kurse finden sowohl in der Schweiz wie auch im Ausland statt).

Nach abgeschlossener Ausbildung sind Sie Teil des Führungsteams und erhalten aufgrund Ihrer neuen Fähigkeiten, die operative Führung für einen Bereich. Dies beinhaltet Budgetverantwortung, Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter und weitere Aufgaben wie Koordination aller Aktivitäten, sowie Mitarbeit und Umsetzung von lokalen Marketingmassnahmen.

Wenn Sie in dieser Herausforderung Ihre Chance sehen, überall in der deutschen Schweiz einsetzbar sind, und Sie die gestellten Anforderungen erfüllen, dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien, handschriftliches Bewerbungsschreiben und Foto). Die Interviews werden in Zürich durchgeführt. Diskretion ist garantiert.

Christiane Morel

<SOPAC>
Cabinet conseil Christiane Morel
Route de St-Julien 176 bis, CP 126, 1228 Genève/PLO
Tél. 022/ 706 22 44 - Fax 022/ 706 22 45 Genève, Zürich, St-Gall

sopac@sopac-morel.ch www.sopac-morel.ch

P 127905/227021

Wir suchen für unser vor kurzem eröffnetes Spezialitätenrestaurant

eine/n Geschäftsführer-Assistentin/-en

Sie...
- unterstützen den Geschäftsführer in der Leitung des Restaurants.
- organisieren, koordinieren und überwachen den Service und fördern unsere Servicemitarbeiter gezielt.
- führen im Büro die Buchhaltung, inkl. Lohnbuchhaltung. Mittels Computer sind Sie im weiteren für sämtliche Korrespondenz und Drucksachen zuständig.

Wir...
- bieten Ihnen eine geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlöhnung und Sozialleistungen sowie die Möglichkeit, Ihre Fähigkeiten in grosser Selbstverantwortung in asiatischem Ambiente zu entfalten.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freut sich:

Hiran Silva, Geschäftsführer, Restaurant Taste of Paradise, Löwenstrasse 35, EKZ Migros-City, 8001 Zürich, Telefon 01 210 48 48, Fax 01 210 48 49.

127906/410660

GRUNDIG

Grundig ist ein führender Anbieter in Europa im Bereich Unterhaltungselektronik, Telekommunikation, Office und Car Audio. Dies verdanken wir dem Engagement und Qualitätsbewusstsein unserer Mitarbeiter.

Für die Verstärkung des Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine erfolgsorientierte

Verkäufer- / Berater-Persönlichkeit

für unseren **Bereich interaktive Hotelkommunikation,** Video on Demand, Pay-TV, Inroom Internet und Games.

Sie verstehen es, unseren Zielmarkt systematisch und qualifiziert zu bearbeiten und neue Märkte zu erschliessen. Ihre professionell durchgeführten Systempräsentationen und Überzeugungskraft zeichnen Ihr Vorgehen aus.

Sie haben eine abgeschlossene technische oder kaufmännische Ausbildung und ein gutes technisches Verständnis für Systemlösungen. Sie sprechen deutsch und idealerweise französisch. Kenntnisse der Hotelbranche sind von Vorteil. Eigeninitiative, Belastbarkeit und Teamfähigkeit setzen wir voraus.

Wenn Sie die Herausforderung reizt, in einem interessanten und zukunftsorientierten Aufgabenbereich mitzuarbeiten, bitten wir Sie um vollständige Bewerbungsunterlagen an Grundig (Schweiz) AG, Frau E. Zürrer, Steinackerstr. 28, 8302 Kloten, Tel. 01/815 81 21.

127911/410665

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN

☆ ☆ ☆

im Schachen, Aarau
Ruth + Hans Schneider

Für unseren gepflegten Gasthof suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de service

für den A-la-carte-Service und Bankettbedienung.

Sie bringen mit:
- Fundierte Berufserfahrung
- Mindestalter von 28 Jahren
- Muttersprache deutsch
- Freude an regem Betrieb

Wir offerieren Ihnen flexibles Arbeiten in einem jungen aufgestellten Team.

Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:
Herrn Hans Schneider, Gasthof zum Schützen,
Schachenallee 39, 5000 Aarau, Tel. 062 823 01 24

P 127545/96580

---

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
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

---

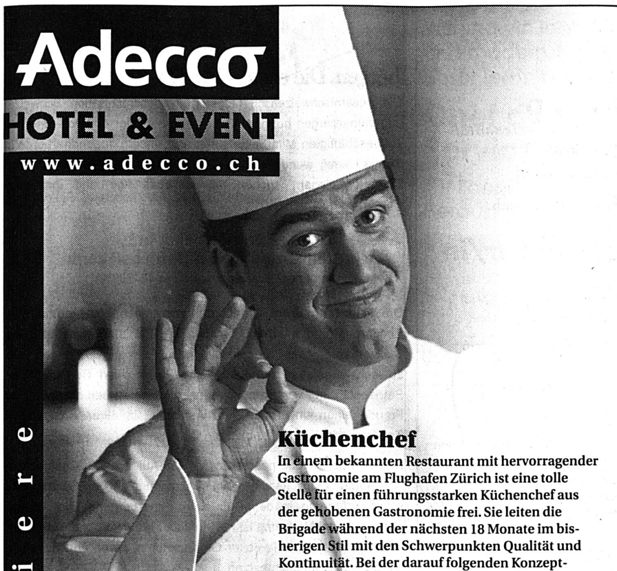
human resources management
MobilZeitArbeit
Try & Hire
Fach- und Führungskräfte
hotel staff
www.hotelstaff.ch
Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events
Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

---

human resources management
Executive Search
Assessments
Fach- und Führungskräfte
hotel staff
Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch
Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events
Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

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



Kader & Karriere

Küchenchef
In einem bekannten Restaurant mit hervorragender Gastronomie am Flughafen Zürich ist eine tolle Stelle für einen führungsstarken Küchenchef aus der gehobenen Gastronomie frei. Sie leiten die Brigade während der nächsten 18 Monate im bisherigen Stil mit den Schwerpunkten Qualität und Kontinuität. Bei der darauf folgenden Konzeptänderung engagieren Sie sich für küchen- und ablauftechnische Belange, bringen diese in die Bauplanung ein und setzen sie allenfalls später im Alltag um. Sie sind eine souveräne, loyale und kreative Persönlichkeit und haben die Fähigkeiten eines Machers sowie das Talent eines Organisators. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen für diese echte Herausforderung mit Zukunft.
Zürich, Petra Wicki

Stv. Geschäftsführerin
Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und kennen sich in der modernen Gastronomieszene aus. Für eine bekannte Handelsfirma suchen wir eine engagierte Persönlichkeit, welche die Geschäftsleitung vertreten kann, den Einkauf überwacht und den Showroom betreut. Eine vielseitige Tätigkeit mit Repräsentationsaufgaben in einem Unternehmen, das Trends erkennt und umsetzt. Senden Sie mit Ihre Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki

Betriebsleiter/in
Tagesstelle

Für ein mittelgrosses Personalrestaurant in der Umgebung von Bern suchen wir zur Eröffnung Mitte Juli 2000 den neuen Kadermitarbeiter. Sie verfügen über eine Kochlehre und haben sich in der Betriebsführung weitergebildet. Wenn das tägliche Kochen für Sie genau so herausfordernd ist wie der ganze administrative Teil der Arbeit, Sie gern Mitarbeiter führen und Verantwortung übernehmen, dann bietet sich Ihnen hier eine echte Herausforderung mit geregelten Arbeitszeiten und sehr lukrativen Anstellungsbedingungen.
Bern, Andreas Schenk

Verkaufsberater Wein
Für eine familiär geführte Weinhandlung suchen wir den teamorientierten und extravertierten Verkäufer (25 bis 35 Jahre) für die Region Nordostschweiz. Sie können Kunden professionell beraten und haben Flair für die Akquisition. Wenn Sie gute Weinkenntnisse haben und eine selbstständige Tätigkeit suchen, sollten Sie mich anrufen.
Zürich, Petra Wicki

Direktionsassistentin
Verfügen Sie über fundierte Berufserfahrung an der Réception, besitzen gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch und suchen für den Herbst eine Herausforderung mit mehr Selbstständigkeit und Verantwortung? Für ein familiär geführtes Dreisterne-Hotel in einem bekannten Tourismusort im Wallis suchen wir eine charmante Persönlichkeit mit gepflegtem Auftreten, welche die Direktion vertreten kann und für den reibungslosen Ablauf an der Réception verantwortlich ist.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Japanischer Koch
Airline

Für ein Cateringunternehmen in Zürich suchen wir den Profi der japanischen Küche, der die Leitung der Produktion, die Angebotsplanung und die Mitarbeiterschulung vollumfänglich übernehmen kann. Wenn Sie neben Sushi auch noch andere Produkte der japanischen Küche kennen, dann freue ich mich, Sie vielleicht schon bald als neuen Produktionsleiter an Bord willkommen zu heissen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Eva Bachmann

Sous chef
Wenn auch Sie Ossobucco, Brasato und Saltinbocca mögen, gern kochen und Ihr Handwerk wirklich beherrschen, dann erwartet Sie hier eine Herausforderung. Bei dieser Stelle im Küchenkader eines traditionellen, gutbürgerlichen Restaurants im Grossraum Zürich verdienen Sie nicht nur ausserordentlich gut, Sie werden auch das positive Arbeitsklima zu schätzen wissen und arbeiten für einen Chef, der Ihre Leistung auch wirklich anerkennt. Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Zürich, Petra Wicki

Chef de partie/ Anfangs-Sous chef W/M
Einem verantwortungsbewussten Chef de partie mit Flair für Organisation und Planung bietet sich im Raum Luzern per sofort oder nach Vereinbarung die Gelegenheit, seine Kochkünste in einem gut frequentierten Restaurationsbetrieb unter Beweis zu stellen. Die gutbürgerliche Küche mit schön angerichteten Tellergerichten lässt Ihnen zudem Spielraum für eigene Ideen. Wenn Sie gern in einem kleinen Team arbeiten und gute Verdienstmöglichkeiten schätzen, dann rufen Sie noch heute an oder senden uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Luzern, Barbara Rogenmoser
Luzern, Rosmarie Scherrer

Jungkoch/Chef de partie W/M
Pflegeheim

Für ein sehr modernes Pflegeheim in Bern suchen wir Sie, den aufstrebenden Fachmann. Qualitätsbewusstsein, Teamwork, Schnelligkeit und solide Fachkenntnisse sind nur einige Ihrer Stärken. Hier erwarten Sie ein junges Team, interne Weiterbildungsmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeiten, Wochenendzulagen, fünf Wochen Ferien und ein 13. Monatslohn. Denken Sie jetzt an Ihre Zukunft und senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Bern, Alex Trinkler

Chef de réception M/W
Auf den kommenden Herbst suchen wir in Jahresstelle eine erfahrene Réceptionistin mit Führungserfahrung, die den nächsten Karriereschritt wagen möchte. In diesem grösseren, innovativen Dreisterne-Hotel im Herzen vom Engadin fehlt eine freundliche und durchsetzungsfähige Persönlichkeit, die belastbar ist, sich gut organisieren und ein junges, dynamisches Team von acht bis zehn Mitarbeitern führen kann. Es erwartet Sie eine interessante, abwechslungsreiche Herausforderung. Wenn Sie Flair fürs Administrative haben und über gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italiensich, Englisch und eventuell Französisch verfügen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Empfangsdame/Telefonistin
Tagesdienst

Sind Sie kontaktfreudig und offen, haben Sie gute Umgangsformen und verfügen Sie über gute EDV- und Sprachkenntnisse? Für ein bekanntes medizinisches Zentrum am Zürichsee suchen wir die charmante, belastbare Réceptionistin, die neben dem Empfang und der Telefonbedienung einfache Sekretariatsarbeiten erledigt und für den Terminplan der Sprechstunden verantwortlich ist.
Es erwartet Sie ein junges und initiatives Team in einer attraktiven Arbeitsumgebung mit modernsten Arbeitsmitteln.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Chef de rang
Für ein gepflegtes Dreisterne-Hotel mit familiärer Atmosphäre in einem bekannten Walliser Tourismusort suchen wir per sofort den erfahrenen Chef de rang mit Ambitionen zum Chef de service. Sie sind eine fröhliche und charmante Persönlichkeit, sprechen deutsch und eventuell französisch und lieben die Natur und die Berge. Rufen Sie mich noch heute an, eine interessante Herausforderung mit Aufstiegsmöglichkeiten erwartet Sie hier.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01/297 79 79
E-Mail: zuerich.hotelevent@adecco.ch

Marktgasse 32, 3000 Bern 7
Telefon 031/310 10 10
E-Mail: bern.hotelevent@adecco.ch

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern
Telefon 041/210 02 60
E-Mail: luzern.hotelevent@adecco.ch

Oberer Graben 5, 9004 St. Gallen
Telefon 071/228 33 43
E-Mail: stgallen.hotelevent@adecco.ch

Streitgasse 20, 4010 Basel
Telefon 061/264 60 40
E-Mail: basel.hotelevent@adecco.ch

Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17
Téléphone 021/343 40 00
E-Mail: lausanne.hotelevent@adecco.ch

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022/718 44 77
E-Mail: geneve.hotelevent@adecco.ch

a new world
at work

Als Business-Hotel mit internationalen Gästen, 3 Restaurants unter einem Dach, 2 Boulevard-Cafés und flexiblem Saalangebot bis 250 Personen, bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches, interessantes berufliches Umfeld mit persönlicher Note.

Per 1. August 2000 oder nach Vereinbarung suchen wir

Restaurantleiter

Zusammen mit Ihrem Assistenten sind Sie verantwortlich für alle Belange der Restauration und Bankette. Sie schätzen Qualität und Freundlichkeit im Service und haben Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern.

Interessiert? Ein motiviertes Team freut sich auf Sie. Einen guten Eindruck über unser Hotel erhalten Sie über www.hotel-zofingen.ch

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Zofingen

Restaurants · Säle · Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger · CH-4800 Zofingen
Tel. 062 7 450 300 · Fax 062 7 450 399
E-Mail: info@hotel-zofingen.ch
www.hotel-zofingen.ch
7 Tage offen

127837/147729

HOTEL ARVE CENTRAL

IHR ALPENBLUMENHOTEL MIT KRÄUTERKÜCHE!

Für unser Hotel Arve Central suchen wir Sie als

CHEFKOCH

Sie sind kreativ so wir wir, aufgeschlossen und fröhlich so wie wir.
Dann werden wir die helle Freude haben an Ihnen – und unsere lieben Gäste auch!

Anforderungsprofil:
Küchenmeister CH oder D
Mehrjährige Erfahrung in Betrieben mit Auszeichnungen
Durchsetzungsvermögen
Teamfähigkeit
F&B-Kenntnisse
Spass an der Umsetzung unserer Kräuterküchen-Philosophie
EDV-Kenntnisse von Vorteil
Muttersprache Deutsch
Alter: ca. 27–35 Jahre

Wir bieten:
Jahresstelle
Verantwortungsvolle Aufgabe mit Kompetenzen
Budgetverantwortlichkeit
Selbständige Rekrutierung und Auswahl von Mitarbeitern in der eigenen Abteilung
Mitgestaltung des Angebotes
Wohnung/Studio in der Nähe des Hotels
Sehr persönliche Note im Arve-C-Team

Aufgabenbereich:
Führung unseres Küchenteams und Lehrlingsausbildung
Verantwortlich für die gesamte Küche inkl. Verwaltung
Economat, Einkauf, z.T. Budgetierung und Planung

Der Arbeitsbeginn kann vereinbart werden. Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
mit Foto an folgende Adresse:
Herr Bruno Caratsch
HOTEL ARVE CENTRAL
Postfach 243, 7050 Arosa

Arosa
Arosa kann süchtig machen.

127612/1228

Bäckerei Konditorei
Merz
Café Restaurant

Für unseren gepflegten, modernen Restaurations-Tagesbetrieb suchen wir per 1. Juli, 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 127866/153885

---

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

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Verkaufsleiter/in: Sales Manager oder directeur des ventes, alle diese Begriffe haben eine Bedeutung für Sie, je nach Land und Leute. Sie lieben die Herausforderung und identifizieren sich voll mit Ihrem Unternehmen. Sie haben eine Hotelausbildung und bereits Erfahrung in ähnlicher Position. Standort ist Zürich, das Salär Ihren Leistungen und Ihrem Können entsprechend. Interessiert melden Sie sich jetzt in **Zürich.**

Restaurantleiter/in: Sie sind der Mensch, der am liebsten bei den Gästen ist. Als gelernte Fachkraft mit Weiterbildung und Führungserfahrung sind Sie in der Lage Mitarbeiter zu führen und zu betreuen. Sie sind stark im Bankettwesen und besitzen Verkaufstalent. Wenn Sie gerne in einem interessanten und gepflegten Betrieb tätig sind, dann sollten Sie sich jetzt bei uns melden, in **Zürich** oder **Basel.**

Direktionsassistent/in: Sie kennen die Hotellerie in- und auswendig, Sie wissen worauf es ankommt. Die Zahlen liegen Ihnen näher als die Front, trotzdem haben Sie ein feines Gespür für Menschen. Sie sind für das Personalwesen und die Buchhaltung in einem renommierten Haus verantwortlich. Melden Sie sich jetzt in **Zürich.**

Geschäftsführerassistent/in – Pub: Entwicklung und freier Raum gehören zu den Möglichkeiten, die Ihnen geboten werden, um diesen Unterhaltungsbetrieb der Zürcher oder Basler Umgebung erfolgreich zu führen. Sie übernehmen gerne Verantwortung und verfügen über Führungserfahrung. Wenn Sie neben den Fachkenntnissen auch Gespür und Einsatzbereitschaft mitbringen, dann sollten Sie sich jetzt in **Zürich** oder **Basel** melden.

Bankettleiterin: Als gelernte Fachkraft mit Weiterbildung und Führungserfahrung sind Sie in der Lage Bankette zu akquirieren, betreuen und organisieren. Hauptaufgabengebiet sind Administration und Ablauforganisation in einem lebhaften und trendigen Umfeld. Sie sind allen Situationen gewachsen und der Mittelpunkt Ihres Wirkens ist der Gast. Wenn Sie in einem interessanten und gepflegten Betrieb, mit guten Arbeitszeiten tätig sein wollen, dann sollten Sie sich jetzt bei uns melden, in **Zürich.**

KÜCHEN- UND SERVICEFACHLEUTE: Die Gastroprofis melden sich in **Zürich** und **Basel.** 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

Betriebsleitung

(100 % Beschäftigungsgrad während den Schulwochen)

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 370 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand. Für unsere Mensa SH Holz in Biel suchen wir nach Vereinbarung eine Betriebsleiterin oder einen Betriebsleiter.

Sie führen den Betrieb nach quantitativen und qualitativen Zielsetzungen sowie unseren ISO-Qualitäts-Richtlinien. Sie erkennen die Wünsche der Gäste (ca. 200 Mittagessen sowie div. Zwischenverpflegungen) und gewährleisten eine hohe Kundenzufriedenheit. Sie sind ebenso Profi an der Front (gute Deutsch- und Französischkenntnisse) wie im administrativen und organisatorischen Bereich (gute PC-Anwenderkenntnisse). Dazu benötigen Sie Fähigkeiten wie Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität, Belastbarkeit und Freude am täglichen Kontakt mit Gästen und Mitarbeitenden.

Sie sind innovativ, flexibel und mögen den Kontakt mit jungen Menschen. Sie verfügen über eine gastronomische Grundausbildung und haben sich entsprechend weitergebildet. Ebenfalls verstehen Sie es bestens, Ihre Fachkenntnisse in der Praxis umzusetzen.

Wir bieten neben grosser Selbstständigkeit und Eigenverantwortung regelmässige Arbeitszeiten mit freien Wochenenden. Während den Schulferien bleibt der Betrieb geschlossen. Weiter bieten wir alle Vorteile eines Grossunternehmens in Bezug auf Weiterbildung und Aufstiegsmöglichkeiten.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
SV-Service AG, Frau Daniela Schmutz, Personal
Bern/Zentralschweiz, Belpstrasse 41, Postfach 307,
3000 Bern 14.

SV
service

127800/395699

HOF WEISSBAD

Das Gesundheits- und Ferienhotel

(Nr. 4 der besten ****-Ferienhotels)
(Nr. 5 der besten Seminarhotels)
(Nr. 9 der Top 50 der KMU Schweiz)

Das neue Gesundheits- und Ferienhotel sucht nach Übereinkunft

eine/n Vizedirektor/in

mit folgendem Hauptaufgabengebiet:

- Sie vertreten die Direktion bei deren Abwesenheit
- Sie führen direkt die beiden Departemente Hotel und Gesundheit
- Sie sind vertraut mit dem Departement Food & Beverage
- Sie organisieren und bauen mit uns einen neuen Gesundheitstrakt auf
- Sie bringen Ihre Persönlichkeit und Erfahrung in den Betrieb ein

Was erwartet Sie:

- ein einzigartiges Hotelkonzept mit einem Jahresumsatz von 12 Millionen
- ein Super-Team von 120 Mitarbeitern
- ein partizipativer Führungsstil mit Beteiligungssystem
- eine Auslastung von 90 Prozent aufs ganze Jahr
- einen Stammgäste-Anteil von über 60 Prozent
- eine wunderbare Landschaft zum sich Wohlfühlen

Schauen Sie sich doch einfach unsere Homepage an!

Das Appenzellerland – dort wo die Welt noch in Ordnung ist

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freue ich mich auf Ihre persönliche Bewerbung!

Christian Lienhard, Gastgeber im
Hotel Hof Weissbad
9057 Weissbad
Telefon 071 798 80 80
Internet: www.hofweissbad.ch
ch.lienhard@hofweissbad.ch

127807/377163

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

swiss golf hotels

KNORR hat das richtige Rezept für einen interessanten Job.

Als Mitglied von *Bestfoods*, einem international tätigen amerikanischen Nahrungsmittelkonzern, entwickelt, produziert und vermarktet *Knorr-Nährmittel AG* qualitativ hochstehende Markenprodukte: *Knorr, Chirat, Maizena, Dextro Energen und Knorr Traiteur.*

Zur Ergänzung unseres Fachberatungs-Teams im Cateringbereich suchen wir eine/n

Kfm. Angestellte/r

Sie unterstützen unsere Fachberatungs-Abteilung mit Ihrer professionellen und freundlichen Art. Das Organisieren von Events, die administrative Betreuung unserer Fachkurse, das Erstellen von Präsentationen und Analysen der Umsatzzahlen – das alles gehört zu Ihren Hauptaufgaben. Und als Kontaktperson zwischen Aussendienst und Fachberatung stellen Sie ein wichtiges Bindeglied dar zum Beantworten von Sach- und Fachfragen.

Ihre Berufsausbildung haben Sie vorzugsweise im kaufmännischen Bereich abgeschlossen und bringen schon einige Jahre Berufserfahrung mit. Sie verfügen über **sehr gute PC-Kenntnisse** (MS Office, Excel, Powerpoint) sowie Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch. Dass bei uns Ihre Team- und Kommunikationsfähigkeit, besonders aber Ihre Kreativität und Flexibilität gefragt ist, macht diese Stelle für sie besonders attraktiv.

Haben wir Sie neugierig gemacht?
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Knorr

Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personalabteilung, Herr U. Beck
8240 Thayngen
Telefon 052 645 66 66, Telefax 052 645 62 33
www.knorr.ch

MM 127790/43834

HOSTELLING INTERNATIONAL

Die Jugendherbergen. Die exclusivste Hotelkette der Welt.

Die gesamtschweizerisch tätige Tourismusorganisation Schweizer Jugendherbergen betreibt 63 Betriebe mit über 400 voll- und teilzeitbeschäftigten Mitarbeiter/innen. Für unsere Jugendherberge in Zermatt - mit wunderschöner Aussicht aufs Matterhorn, im Dorf Zermatt gelegen, suchen wir selbstständige und innovative Persönlichkeiten als

Betriebsleiter/in
Stellvertretung der Betriebsleiter/in

(zwei Einzelpersonen je 80–100%)

Die Hauptaufgaben: Sie übernehmen nach einer gründlichen Einführung und interner Schulung die Betriebsleitung oder die Stellvertretung der Betriebsleitung. In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Aufgabe sind Sie in allen Bereichen der Betriebsführung verantwortlich, unseren Gästen aus aller Welt mit Freude einen unvergesslichen Aufenthalt in einer einzigartigen Tourismusdestination zu bieten.

Das Profil: Sie übernehmen gerne die Aufgabe als Gastgeber/in und haben möglicherweise eine Ausbildung in der Gastronomie sowie Erfahrung in den Bereichen Beherbergung und Administration. Local Marketing ist für Sie kein Fremdwort und Sie nutzen Ihre Fähigkeiten als flexible/r Organisator/in, Ideen und Konzepte für unsere Gäste umzusetzen.

Die Perspektiven: In diesen Funktionen, für welche je ein Pensum von 80–100% vorgesehen sind, erwartet Sie ein breites, vielfältiges und interessantes Aufgabengebiet mit viel Freiraum für eigene Ideen. Sie werden bei Ihrer Arbeit von unserer Geschäftsstelle unterstützt. Bei der geplanten Renovation der Jugendherberge werden Sie in die Planung und Realisation miteinbezogen.

Falls Sie der Kurzbeschrieb dieser interessanten Aufgaben anspricht, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Sie dürfen eine absolut vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben erwarten. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Schweizer Jugendherbergen, Roland Sommer, Schaffhauserstrasse 14, 8042 Zürich, E-Mail: r.sommer@youthhostel.ch, Telefon 01-360 14 36.
Mehr Infos über die Jugendherberge Zermatt finden Sie unter: www.youthhostel.ch/zermatt

127912/47236

Wir suchen:

Chef de Service / F&B

Möchten Sie unsere Gäste zum Staunen und Begeistern bringen? ***Möchten Sie*** ein aufgestelltes Serviceteam führen? ***Möchten Sie*** Verantwortung übernehmen und für einen speziellen Service im Schweizer- und Thai-Restaurant zuständig sein? ***Möchten Sie*** Bankette für bis zu 200 Personen organisieren? ***Möchten Sie*** sich gerne um das F&B unseres Hauses kümmern? ***Möchten Sie*** bei Ihrer zukünftigen Tätigkeit Ihr Fachwissen, Ihre Kreativität und Ihren Teamgeist einsetzen und weiter ausbauen?

Bruno Odermatt, Hotelier, freut sich auf Ihre Bewerbung und auf ein persönliches Gespräch.

****
WILERBAD
SEEHOTEL

CH - 6062 Wilen am Sarnersee (OW)
Telefon 041 / 662 70 70 Telefax 041 / 662 70 80
Internet: www.wilerbad.ch e-mail: wilerbad@tic.ch

127568/38270

Führungskräfte

Wir bieten Ihnen eine aussergewöhnliche, internationale Geschäftsmöglichkeit.

Theres Inderbitzin
041 780 85 84 / 079 602 22 84

127723/410590

Gesucht für

einmaliges Objekt

den richtigen Wirt

Wir möchten auf die Expo 2002 das historische Kornhaus an herrlicher Lage (direkt an der Schiffländte) in Büren a.A. mit antiken Baumaterialien und modernen Elementen restaurieren.

Dazu benötigen wir noch den passenden Koch oder Wirt, der sich auch finanziell beteiligen sollte (evtl. Kauf).

Interessierte haben die Möglichkeit, ein von uns umgebautes, historisches Gebäude in gleicher Grösse (mit unseren Ausstellungsräumen) unverbindlich zu besichtigen.

Ob zum vorgesehenen Restaurant neben Bankettsälen auch Hotelzimmer gebaut werden, hängt vom neuen Wirt ab. Projekte fertig vorhanden.

Peter Kislig, Restaurantdesign, antiker Innenausbau, 3298 Oberwil b/Büren
Tel. 032 351 33 93, Fax 032 351 48 60.

127903/410658

Diätkoch (m/w)

Wir sind motiviert
Wir sind teamorientiert

Jetzt suchen wir noch **Sie**
als kompetenten Diätkoch zur Ergänzung unseres eingespielten Küchenteams, per 1. Juli 2000.

Die Küche der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich ist mit modernen Apparaten ausgerüstet, hell und grosszügig gebaut.
40 Mitarbeitende, welche täglich rund 1000 Mahlzeiten für unsere Patienten und rund 250 Mittagessen für die Mitarbeitenden in den gut frequentierten Restaurants und Cafeterias zubereiten, freuen sich auf Ihre akive Mitarbeit.

Sie bringen mit:

- Diplom für Diätkoch mit eidg. Fachausweis
- Erfahrung in der Speiseband-Abnahme
- PC-Anwenderkenntnisse
- Einsatzfreude und hohes Qualitätsbewustsein

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Personaldienst, Postfach 68, 8029 Zürich. Herr Ueli Reber, Küchenchef, Tel. 01/384 28 08, beantwortet gerne Ihre Fragen.

Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich

Trend Hotel
Eichwatt
ZÜRICH

Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken
Umsorgen – Ihr Herz einbringen…
sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer Mitarbeiter

✣ Réceptionistin/Empfangsmitarbeiterin
✣ Fideliokenntnisse
✣ Teilzeit möglich

✣ Direktionsassistentin
✣ Tagdienst (Sa/So frei)
(60 % Seminarbetreuung & Réception,
40 % Seminarbetreuung und operativer Einsatz)

✣ Gouvernante/
Hauswirtschaftsassistentin

Sendet uns Eure Unterlagen, oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich, Roger Gloor
Telefon 01 870 88 88, Telefax 01 870 88 99

127917/288063

ZERMATT
MATTERHORN

Hotel Touring

Gesucht für kommende Sommersaison
ab ca 20. Juni, motivierte & freundliche

Mitarbeiterin

für Réception, Service und Gästebetreuung.
D, E, F erforderlich (auch Teilzeit möglich).

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Fam. W. Julen-Zimmermann
Hotel Touring
3920 Zermatt
Tel. 027 967 11 77
Fax 027 967 46 01
E-mail: touring@gmx.net

127916/39519

Wir sind ein lebhaftes Landrestaurant, traditionell und modern, kreativ und trendig.
Unser Team braucht Verstärkung, wir suchen

Chef de partie m/w
Servicefachangestellte

Für Fachleute eine interessante und anspruchsvolle Herausforderung. Wir freuen uns auf Sie.

Restaurant Rössli Brüttisellen

Montag Ruhetag

Fam. Wintsch und Mitarbeiter
Zürichstr. 35, 8306 Brüttisellen, Tel. 01/833 22 08

127322/389309

HOTEL PASSHÖHE
1410 m ü M
YBERGEREGG
★★

In Jahresbetrieb gesucht

Köchin oder Koch

Serviertochter

Zimmer- und Officemädchen

in Ausflugsrestaurant und Hotel.

Ausländer nur mit vorhandener Bewilligung.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Weitere Auskünfte:

Familie Rubli-Reichmuth
Hotel + Restaurant Passhöhe
8843 Ibergeregg SZ
Telefon 041 811 20 49

127648/115770

Fischküche mit Auszeichnung

Gasthaus zum Adler
8640 Hurden/SZ

Bei Rapperswil am Zürichsee

⁂

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für unser Spezialitätenrestaurant direkt am Obersee gelegen zum Eintritt nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

JUNGEN KOCH
(Commis Tournant/Entremetier)

Auf Wunsch schönes Zimmer im Hause. Weitere 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

127738/136328

Ein vorteilhafter Job im schönen Zürich

Für unseren lebhaften Hotelbetrieb mit Kongresssälen, zwei Restaurants, Terrasse und Hotelbar suchen wir nach Vereinbarung eine/n initiative/n

Chef de partie Tournant

Sie haben Freude am Kochen und arbeiten gerne in jungem Team. Sie schätzen die Vielfältigkeit der Arbeit und meistern diese mit viel Geschick. Dann sind Sie unser/e ideale Kandidat/in. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

127706/41122

KONGRESSZENTRUM
HOTEL Spirgarten
RÖSTI FACTORY. Linde Le BAR
Am Lindenplatz · 8048 Zürich-Altstetten · Telefon 01/438 15 15
www.spirgarten.ch · info@spirgarten.ch

4-★-Ganzjahres-Betrieb mit 90 Zimmern
in bekanntem Walliser Ferienort
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de Service w/m

welcher unsere anspruchsvollen Hotelgäste verwöhnt,
die Seminare und Bankette durchführt
und die Kontrolle sämtlicher F&B Arbeiten im
Service-Bereich übernimmt.

Sie sind:
offen und kontaktfreudig,
sprechen die Sprachen Deutsch und Französisch fliessend und haben einige Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie / Gastronomie.
Es erwartet Sie ein vielfältiges und interessantes Aufgabengebiet in einer der schönsten Weinregionen der Schweiz.
Zuschriften unter Chiffre 127736,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

127736/20370

Gut gelach(s)t ist halb gewonnen!

Machen Sie mit beim grossen Lachs-Wettbewerb der stellen revue

Jeden Donnerstag finden Sie in der hotel+tourismus revue hunderte von Traumjobs aus der Branche. Neu appetitlich präsentiert auf Lachspapier. Und neu widmen wir der Gastronomie und Technik einen eigenen Bund. Sie haben jetzt jede Woche die Chance, Ihr Fachwissen unter Beweis zu stellen und einen der drei abgebildeten Preise zu gewinnen.
Beantworten Sie einfach die folgenden Fragen.

Frage 1: Einen Kaffee ristretto mit einem Schuss Grappa nennt man…
a) Marciatto
b) Mornissimo
c) Corretto

Frage 2: Wie heisst der bekannte Aprikosen-Schnaps aus Ungarn?
a) Barack
b) Slivovitz
c) Arak

Frage 3: Wie werden folgende Cocktails gemischt?
3.1: Bloody Mary
3.2: Manhattan
3.3: Martini Dry

a) in einem Shaker
b) im Mixglas

Die richtigen Antworten sowie die GewinnerInnen werden in zwei Wochen an dieser Stelle präsentiert.

Das sind Ihre Preise beim Lach(s)-Wettbewerb

1. Preis: ein Serviertablett im Wert von 100 Franken.

2. Preis: ein Shaker im Wert von 80 Franken.

3. Preis: eine Bistro-Schürze im Wert von 40 Franken.

Das sind die GewinnerInnen vom 18. Mai 2000

1. Preis:	2. Preis:	3. Preis:
André Rosenberg, Frick	Ursula Paul, Genève	Ernst Zingg, Bern

Und das sind die richtigen Antworten vom 18. Mai 2000:

Frage 1.1: a), 1.2: a), 1.3: b), 2.1: b), 2.2: a), 2.3: a), 3.1: c)

Lach(s)-Wettbewerb vom 1. Juni 2000

☐ Ja, ich abonniere die hotel+tourismus revue ☐ 1/4-Jahr für Fr. 48.–* ☐ 1/2-Jahr für Fr. 82.–* ☐ 1 Jahr für Fr. 138.–* und nehme gerne am Wettbewerb teil. **** inkl. MwSt***

☐ Ich bin schon AbonnentIn, nehme aber gerne am Wettbewerb teil.

☐ Ich nehme nur am Wettbewerb teil.

Name/Vorname ______________________

Beruf ______________________

Betrieb ______________________

Strasse/Nr. ______________________

PLZ/Ort ______________________

Telefon tagsüber ______________________

Unterschrift ______________________

Meine Antworten:

Frage 1: ☐ a ☐ b ☐ c
Frage 2: ☐ a ☐ b ☐ c
Frage 3.1: ☐ a ☐ b
3.2: ☐ a ☐ b
3.3: ☐ a ☐ b

Coupon einsenden bis 8. Juni 2000 an:

hotel+tourismus revue
Lach(s)-Wettbewerb
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern

Wettbewerbsbedingungen:
Die Teilnahme am Wettbewerb ist nicht abhängig von einer Abobestellung. Die MitarbeiterInnen des Schweizer Hotelier-Vereins SHV sind vom Wettbewerb ausgeschlossen. Das Los entscheidet bei mehreren richtigen Antworten. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlosssen.

htr
hotel+tourismus revue
Avec cahier français

inklusive stellen revue

Sie suchen Wir finden

Beratung
Selektion
Vermittlung

Als Partner der Berufsverbände kennen wir den Arbeitsmarkt aus dem Effeff. Unsere Beziehungen zu hunderten von Betrieben **in der Schweiz** garantieren Ihnen eine erstklassige Sicht auf das aktuelle Stellenangebot.

Dürfen wir Sie aufgabeln?

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

GastroJob

Täglich Frühstück am Pool?

Schön wär's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund ums Wasser. Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

ab sofort oder nach Übereinkunft
in Saison- oder Jahresstelle

Rezeptionsmitarbeiter/in

für die Hotels Maison Blanche-Grand Bain **** und de France***
gute Fremdsprachenkenntnisse in Deutsch und Französisch erforderlich

Servicefachangestellte/r

für die Hotels Maison Blanche-Grand Bain **** und de France***
gute Fremdsprachenkenntnisse in Deutsch und Französisch erforderlich

Chef de Partie/Commis de Cuisine

für das Hotel de France***
abgeschlossene Berufslehre erforderlich

127735/20370

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir informieren Sie gerne genauer über den Alltag in einem nicht alltäglichen Kur- und Ferienort.

****
HOTELS
MAISON BLANCHE
GRAND BAIN

CH-3954 Leukerbad
Tel. 027 470 51 61
Fax 027 470 34 74

---

htr

Inseratenschluss über die Feiertage

Termine für die Ausgabe 24/2000 (Pfingsten):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am
Donnerstag, 8. Juni 2000, 12 Uhr

Inseratenschluss der *stellen revue:*
Donnerstag, 8. Juni 2000, 17 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:
Freitag, 9. Juni 2000, 9 Uhr

Last-Minute-Inserate bis **Freitag, 9. Juni 2000, 11 Uhr**

---

hoteljob

Sind Sie verknallt

in Ihren Beruf?

Dann nichts wie los!
Wir suchen laufend

Jungköche
Chefs de partie
Réceptionisten m/w
Servicefachkräfte m/w

die Ihren Beruf lieben!

Wir vermitteln Sie **kostenlos** in Betriebe der gesamten Schweiz.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

127868/84735

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

International Hotel and Tourism College

International Hotel and Tourism College Weggis is a leading institution für higher, specialised education. For begin JULY 2000 we are looking for

FOOD AND BEVERAGE LECTURES

We require:

Teaching qualifications or equivalent
Swiss or B/C Permit
Flexibility, own initiative
Teaching in English

COMMIS DE CUISINE

We require:
Qualifications or equivalent
Swiss or B/C Permit
Flexibility, own initiative
English Speaking

We offer:
International varied working environment
Beautiful workplace directly by lake Lucerne

Please apply to:
IHTC
Mrs Heidi Bigmore
Kantonsstrasse 85
6353 Weggis
Tel. 041 392 06 00 or
Fax 041 392 06 10

127806/402819

Für unser Trendlokal im Raum Zug suchen wir zu unserer Entlastung auf Sommer 2000

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Sie sind eine extrovertierte Persönlichkeit, zwischen 27–40 Jahre jung, haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und sind ausserdem noch dynamisch, kreativ und einsatzfreudig, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 127725, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

127725/410565

WIRTSHAUS
zum
Rössli
SÄRISWIL

Küchenchef

Nach Vereinbarung suchen wir einen Küchenchef in unser gepflegtes Speiserestaurant ganz nah bei Bern, mit anspruchsvoller Kundschaft. Tradition ist uns wichtig, doch auch Neues reizt uns sehr. Optimal wäre die Verbindung unserer traditionellen Küche mit frischen, originellen, kreativen Ideen.

Wir bieten familiäres Arbeitsklima, zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Arbeits-, Frei- und Ferienzeit, sowie eine 5-Mann-Brigade. Um sich problemlos einzufügen, sind Sie nicht älter als 40. Es darf ruhig auch Ihre erste Küchenchefstelle sein, sofern Sie die nötige Voraussetzung mitbringen.
Sie dürfen männlich oder weiblich sein, Schweizer oder Ausländer mit min. B-Bewilligung.
Mehr Information über unseren Betrieb unter:
www. gastro-schweiz.ch/BE/saeriswil_Roessli.htm

Wenn Sie die Herausforderung reizt, freuen wir uns über Ihre ausführlichen 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

127929/71005

Seelust
Landgasthof
Egnach am Bodensee

Wir wünschen uns Verstärkung und suchen deshalb
in Jahresstelle oder für Sommersaison

Servicefachangestellte
Koch/Chef de partie

mit abgeschlossener Berufslehre
deutsche Muttersprache (CH)

Sie schätzen ein dynamisches Team, vielseitige Tätigkeit im à la carte, Bankett-, Seminar- und Hotelbetrieb. Wohnung/Studio in nächster Nähe. Gute Entlöhnung, sportliche Aktivitäten mit Berufskollegen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder melden Sie sich für einen Termin bei unserem Patron Martin Hasen. Er ist es, der Ihnen den Betrieb gerne vorstellt.

127849/109690

GRINDELWALD/Berner Oberland

Welcher Koch sucht eine neue Herausforderung?

Wir suchen per 1. Juli

Bankmetzger

für gepflegten Ladenverkauf.

Wir bieten:
Jahresstelle, hoher Leistungslohn.

Hans Boss, Metzgerei
3818 Grindelwald, Tel. 033 853 12 68

127556/410536

CREDIT SUISSE
Communication Center
Bockenweg 4
8810 Horgen/Zürich

1. Réceptionistin

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 370 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Unsere Réceptionistin sieht Mutterfreuden entgegen! Übernehmen Sie ihr spannendes, abwechslungsreiches Aufgabengebiet? Dann herzlich willkommen in unserem nicht alltäglichen Seminarhotel in Horgen!

Sie sind *die* flexible, verantwortungsvolle Allrounderin, bedienen die Telefonzentrale und empfangen und betreuen unsere nationalen wie auch internationalen Gäste mühelos in drei Sprachen (D/E/F). Rechnungen und Statistiken erstellen, einleiten von Inkassomassnahmen, und allgemeine administrative Arbeiten und Unterstützung im F&B-Sekretariat sind nur ein Teil Ihres Ressorts.

Sie bringen eine kaufmännische Lehre oder gleichwertige Ausbildung mit, haben Freude an der Hotellerie und sind eine versierte PC-Anwenderin (evtl. Fidelio Front-office-Kenntnisse). Selbständigkeit und ein ausgeprägtes Organisationstalent sind weitere wichtige Voraussetzungen.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, vorwiegend Sa/So frei, 5 Wochen Ferien, ein 13. Monatssalär – und ein Team, das sich auf Sie freut!

Übrigens: Ihr Stellenantritt wäre am 1. Juni 2000, ansonsten nach Vereinbarung. Möchten Sie unsere Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto: SV-Service AG, Frau Petra Haeseli, Betriebsassistentin, CREDIT SUISSE, Communication Center, Bockenweg 4, 8810 Horgen.
Betriebsleitung: Andrea Plättler

SV
service

127824/395698

Hotel Bernerhof Gstaad
VIER STERNE, TAUSEND IDEEN.

Wir sind ein persönlich geführtes, ganzjährig geöffnetes 4 Stern Hotel im Herzen von Gstaad, haben 90 Betten und 230 Sitzplätze in unseren 3 Restaurants.

Nach Übereinkunft suchen wir:

Servicefachmitarbeiter (m/w)

Wenn Ihnen Gast-Freundschaft auch so am Herzen liegt wie uns, rufen Sie Michael Kneubühler unseren Restaurantleiter an. Er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

HOTEL BERNERHOF
Michael Kneubühler
3780 Gstaad
Telefon: 033/748'88'44, FAX: 033/748'88'40
plug in: www.bernerhof-gstaad.ch

127851/14966

GASTHOF SONNE

6205 Eich am Sempachersee

Sind Sie mit Freude in Ihrem Beruf tätig?
Arbeiten Sie gerne in einem aufgestellten Team und geben Ihr Wissen gerne an angehende Berufsleute weiter?
Schätzen Sie Raum für Eigeninitiative und selbständiges Arbeiten?

Dann sind Sie vielleicht der

Koch/Jungkoch

welcher diese Saison mit uns bestreitet
(evtl. Ganzjahresstelle).
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung möglich.

Gerne stellen wir Ihnen unseren Betrieb und Ihre neuen Arbeitskolleginnen/-kollegen näher vor.

Sibylle & Joe Wolfisberg
Tel. 041 462 70 10
(Dienstag Ruhetag)

127914/54470

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

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

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).

Stellengesuche / *Demandes d'emploi*

Küche / *Cuisine*

1	2	3	4	5	6	7	8
1617	Koch	28	FR	A	sofort	F/E/D	Rest., GR/Davos
1631	Sous-chef/Kü'chef	55	DE	A	sofort	D/E	GR
1633	Kü'chef/Sous-chef	35	CH		n. Ver.	D	AG
1635	Kü'chef/Alleinkoch	43	CH		sofort	D/E	Rest., Luzern
1636	Küchenchef	44	DE	C	n. Ver.	D	Tagesbetr., Bern/Biel
1640	Alleinkoch/Kü'chef	49	CH		sofort	D/F/E	Bern
1641	Küchenchef	30	CH		sofort	D/E/F	gehob. Gastro., Zürich
1643	Chef de partie	36	CH		sofort	D	Ost-CH/GR
1650	Pizzaiolo	34	IT	A	n. Ver.	I/D	Interlaken
1656	Pizzaiolo	39	IT	A	n. Ver.	I/F/D	
1658	Küchenchef	31	CH		Sept.	D/F/E	Altersheim, SH/TG/ZH
1661	Köchin	43	NL	A	sofort	D/E	gutbürgerlich, Baden

Service / *Service*

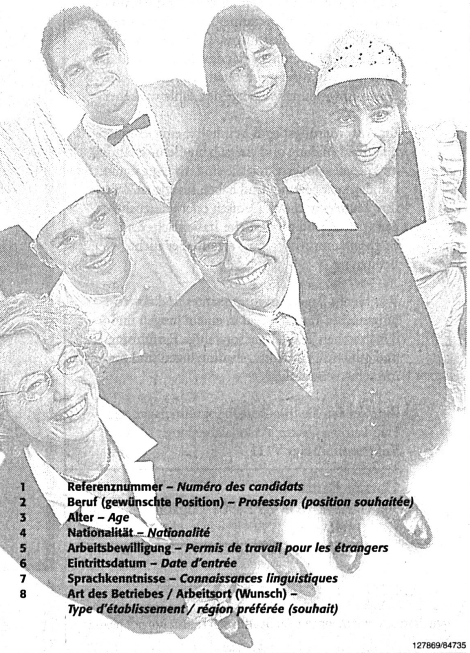
1	2	3	4	5	6	7	8
1637	Sefa	19	CH		Sept.	D	Speiserest., TG/SG
1638	Bar/Gouvernante	27	CH		sofort	D/E/I	40–60%/abends, BE
1639	Chef de serv./rang	32	IT	A	sofort	I/F/D	
1642	Ch. d. serv./B'leiter	29	DE	B	n. Ver.	D	Hotel, Gem.verpf., ZH
1644	Kellner	27	IT	A	sofort	I/F/D	TI/West-CH
1652	Kellner	21	YU	A	sofort	D/E	3–4*-Hotel, Genf
1653	Sefa (Frühstück)	30	DE	A	sofort	D/E	Hotel, Bern
1655	Service/w	26	CN	B	sofort	E/D	Hotel, BE/ZH/LU/BS
1662	Barman	20	CH		Juli	D/E	Bar/Hotel
1663	Kellner	35	PT	G	sofort	D/S/F	Basel

Administration / *Administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
1545	Dir.-Sekretärin	37	CH		n. Ver.	D/E	zus. m. 1562, LU/SZ
1649	Réceptionsprakt.	18	IT	C	sofort	D/I/E	5*-Hotel, ZH/GR/LU/SG
1651	Gerant/Kü'chef	54	CH		n. Ver.	D/F/I	LU
1659	Réceptionistin	35	FR	G	sofort	F/D/I	4–5*-Hotel, VS/TI/BE
1660	Night-Manag./Aud.	52	DE	A	n. Ver.	D/F/E	5*-Hotel

Hauswirtschaft / *Ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
1562	Gärtner/Chauffeur	41	CH		n. Ver.	D/F	zus. m. 1545, LU/SZ
1632	Masseur	46	DE	C	sofort	D	Hotel
1634	Office-/Küchenhilfe	41	CH		sofort	D/I	Hotel, Bern + Umgeb.
1645	Hofa	21	CH		Aug.	D	Hotel, ZH/LU
1646	Hofa/Sefa	34	CH		sofort	D/F	Spital/Hotel, AG
1647	Etagengouvernante	20	CH		sofort	D/F/E	Zürich + Umgeb.
1648	Hofa	36	CH		n. Ver.		Stadt Zürich
1654	Zimmerfrau	35	IT	A	sofort	I/F/E	Hotel, GR/Flims
1657	Gouvernante	43	CH		n. Ver.	S/D/F	Hotel, Bern



1	**Referenznummer** – ***Numéro des candidats***
2	**Beruf (gewünschte Position)** – ***Profession (position souhaitée)***
3	**Alter** – ***Age***
4	**Nationalität** – ***Nationalité***
5	**Arbeitsbewilligung** – ***Permis de travail pour les étrangers***
6	**Eintrittsdatum** – ***Date d'entrée***
7	**Sprachkenntnisse** – ***Connaissances linguistiques***
8	**Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch)** – ***Type d'établissement / région préférée (souhait)***

127869/84735

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

✂ ……………………………………………………………………

Bewerbungstalon / *Talon de demande d'emploi*

(Bitte gut leserlich ausfüllen / *Prière de remplir en capitales*)

Foto!
Photo!

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

Die Personendaten werden an die Abonnenten der Express-Stellenvermittlung weitergeleitet.
Les donnés ci-dessus seront transmises aux détenteurs d'abonnements intéressés.

CORNÈR Bank Card Center

VISA EUROCARD MasterCard

Fühlen Sie sich in einer dynamischen Geschäftswelt wohl? Und würde es Sie reizen, im Tessin zu leben?

Wir sind das erste Bank Card Center mit rund 450'000 Karteninhabern und 50'000 Vertragspartnern in der ganzen Schweiz und suchen für unseren Sitz in Lugano

Kaufm. MitarbeiterInnen

Ihre Aufgaben sind die mündliche und schriftliche Betreuung der Vertragspartner in Bezug auf unsere spezifischen Dienstleistungen. Oder die Betreuung der Karteninhaber mit Zahlungsrückstand und das Bewerten von Risikopositionen oder die verschiedenen Abwicklungsvorgänge des Zahlenverkehrs.

Ihr Anforderungsprofil beinhaltet eine kaufmännische Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung im Dienstleistungssektor. Sie sind im Umgang mit Kunden sehr gewandt und haben Freude an Zahlen. Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Französisch. Ausserdem sind zusätzliche Italienisch- und Englischkenntnisse von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld in einem jungen und dynamischen Team. Eine sorgfältige Einführung und attraktive Anstellungsbedingungen sind für uns selbstverständlich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Frau Patrizia Caccia, Personalabteilung.
Referenznummer V111

Cornèr Banca SA
Via Canova 16 ● CH 6901 Lugano

P 127818/194093

Willkommen

Zeit für eine neue HERAUSFORDERUNG?

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!
Verstärken **SIE** ab sofort oder nach Vereinbarung unser Team als:

CHEF DE PARTIE

(Wir bezahlen Ihnen auf Wunsch die Ausbildung zum Gastronomiekoch!)

COMMIS DE CUISINE
COMMIS PÂTISSIER

um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen

RECEPTIONIST/IN

sprachgewandt und flexibel

SERVICEMITARBEITER/IN

mit eigener Station

CHEF DE RANG

damit unser Room-Service rund läuft

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Victoria Jungfrau

Swiss Deluxe Hotels

one of The Leading Hotels of the World

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

127799/16632

Mitarbeiterin Tournante 50–60 %

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 370 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Unser Team im Personalrestaurant TimeOut – 5 Gehminuten vom Bahnhof Altstetten – braucht Sie, die Allrounderin motiviert, flexibel und einsatzfreudig!

Sie arbeiten überall im Betrieb mit: Sie bedienen die Kasse, helfen bei der Mahlzeitenausgabe am Selbstwahlbuffet, betreuen unsere Gäste im Direktionsrestaurant, sind während Sonderanlässen im Einsatz und übernehmen die Wäschekontrolle.

Sehr gute Deutschkenntnisse, etwas Berufserfahrung und natürlich Freude am täglichen Kontakt mit Menschen sind wichtige Voraussetzungen. Sind Sie zudem offen für Neues und auch wirklich teamfähig? Dann bieten wir Ihnen geregelte Tagesarbeitszeiten und ein Team, das sich auf Sie freut.

Ihr Stellenantritt wäre per sofort oder nach Vereinbarung. Möchten Sie unsere Begeisterung mit uns teilen? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Service AG, Herr Stephan Keller, Betriebsleiter, Personalrestaurant TimeOut, IBM (Schweiz), Bändliweg 21, 8064 Zürich. Fragen? Herr Stephan Keller beantwortet sie gerne, Tel. 01-643 51 10.

SV
service

127794/395698

HOTEL **STRELA** ★★★ RESTAURANTS DAVOS

Zur Ergänzung unserer mittleren Küchenbrigade suchen wir noch für die kommende Sommersaison (evtl. auch Wintersaison)

Chef de partie

Commis de cuisine

Interessenten melden sich bitte bei Walter J. Gschwend, **Hotel Strela,** Obere Strasse 39, 7270 Davos Platz,
Tel. 081 413 60 44, Fax 081 413 12 07.

127839/161110

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:

Restaurationen und Speisesaal:	**Servicefachmitarbeiter/in** **Demi-chef de rang** **Commis de rang**
Küche:	**Demi-chef de partie/Tournant** **Commis de cuisine**

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:

Hôtel Relais du Silence Silencehotel

GRAUBÜNDEN

Waldhotel Bellevue, 7270 Davos Platz
Joe F. Theiler-Zehnder, Dir.
Tel. 081 415 37 47, Fax 415 37 99

127065/9199

Hotel
HORNBERG

Quelle sprudelnder Lebensgefühle

SUCHEN SIE DAS BESONDERE?

Dann sind Sie bei uns genau richtig.
Wer bei uns «nur» an das Wohl der Gäste denkt, liegt falsch, denn auch für gute Laune im Arbeitsteam ist gesorgt.

Für die Sommersaison suchen wir noch:

für unsere hochstehende Hotel-Restauration

Restaurationsleiter (m/w)

und

Serviceangestellte/n

(für A-la-carte-Restaurant und Speisesaal)

sowie

für unsere Küche eine/n

Garde-manger

Inmitten einer herrlichen Bergwelt und umgeben von einer intakten Natur, hier eingebettet in der lieblichen Landschaft der Region Gstaad liegt unser 4-★-Hotel.

Möchten Sie mehr über uns erfahren?

Ja!!!

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:

Hotel Hornberg
Personalabteilung
3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon +41 33 748 66 88
Fax +41 33 748 66 89
e-mail: hornberg@gstaad.ch

127870/29416

BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Moderne und Tradition unter einem Dach. Bahnhof Buffet Zürich – dieser Name steht für eine vielfältige Qualitäts-Gastronomie im HB Zürich. Mit zwölf Restaurants, Party-Service und Konferenz-/Bankettväumen sind wir das grösste Bahnhofbuffet Europas und ein angesehener und renommierter Gastronomiebetrieb mit eigener Weinkellerei (Herstellung, Abfüllung, Verkauf).

Für die Abteilung Getränkelogistik/Kellerei suchen wir auf August 2000 oder nach Vereinbarung einen:

Leiter Getränkelogistik

Ihre Aufgaben: Sie sind verantwortlich für die Gesamtbewirtschaftung des Getränke- und Weinlagers. Zusammen mit unserem Kellermeister führen Sie Weindegustationen durch und sind zuständig für den Verkauf unserer Weine.

Ihr Profil: fundierte Berufserfahrung im Bereich Lagerbewirtschaftung, sehr gute Weinkenntnisse, Qualitätsbewusstsein, gesundes Durchsetzungsvermögen, Teamplayer.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

www.bahnhofbuffet.ch

Candrian Catering AG
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich,
Susanne Schnyder, Tel. 01 217 15 37, Fax 01 217 15 09
E-Mail: personal@bahnhofbuffet.ch

127798/39870

Schiff

hotel restaurant bar

SONNE, ERDE, LUFT UND WASSER...
EINE NATÜRLICHE, LEBENDIGE ATMOSPHÄRE
ZUR BEGEISTERUNG UNSERER GÄSTE...

Klare Vorstellung von ZuHauseSein und Nachtlager
Herzlichkeit, Professionalität und Liebe zum Detail
Gelebte Gastfreundschaft in unkomplizierter Ambiance

HOTELFACHASSISTENTIN
GOUVERNANTE

Etwa 22- bis 28jährig gesucht in eines der gepflegtesten HotelRestaurants
idyllisch am Zürchersee
mit jungem Team von Lehrlingen und Fachkräften
Attraktive Anstellungsbedingungen und Weiterbildung

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie mich an:

Caesar Huber
Hotel Restaurant
Schiff & Seerosen-Bar
8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 410 49 50

127913/74780

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

Grandhotel Giessbach

★★★★-Grandhotel oberhalb des Brienzersees

70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants, Hotelbar und Seeterrassen – Bankettträume bis 350 Personen – Seminar- und Tagungsräume

Wir suchen **ab sofort** bis Ende Oktober motivierte Berufsleute

Service

Chef de rang

Réception

Réceptionistin

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

127898/5738

Die zentrale SAB-Produktionsküche in Bern-Bethlehem bietet täglich für rund 500 Betagte ein altersgerechtes und kreatives Speisenangebot an. Als Ergänzung des Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch mit Diätkoch-Ausbildung

Die folgenden Hauptaufgaben erwarten Sie:

- Erstellen von Diätplänen aufgrund ärztlicher Verordnungen
- Beratung des Produktionsteams in der Herstellung von Diätmenüs
- Mithilfe bei der Erstellung der Menüpläne
- selbständiger Einsatz in der Produktion.

Als neues Teammitglied stellen wir uns eine kreative, jüngere Fachkraft vor, die mitdenkt und gerne selbständig und sauber arbeitet. Einige Jahre Erfahrung in einer Heim- oder Spitalküche sind ideal, jedoch nicht Bedingung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Ursula Wamister, Leiterin Personal und Logistik, Engehaldenstrasse 20, Postfach 7818, 3001 Bern.

SAB **STATIONÄRE ALTERSEINRICHTUNGEN BERN**

P 127816/405779

HOTEL Rütihof

CH - 8782 Rüti GL

Eine gute Adresse sucht gute MitarbeiterInnen…
Zur Unterstützung unseres kleinen Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (m/w)
Commis de cuisine (m/w)
Kochgehilfe (m/w)

Wir bieten Dir eine Küche mit modernster Infrastruktur, ein junges, aufgestelltes Team, grosse Selbständigkeit, traumhafte Lage (2 Min. vom Skiparadies BRAUNWALD).

Man lebt nur einmal – so gönn Dir diesen einmaligen Job und ruf uns an! Ich heisse Werner Lüond und gebe Dir über alles gerne weitere Infos: **055 653 12 70.**

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung – bis bald im Glarnerland.

Stefan A. Michel & Werner Lüönd E-mail: hotel-ruetihof@smile.ch
http://www.geocities.com/Broadway/Orchestra/1303/ruetihof.html
Tel. +41 (0)55 653 12 70 Fax +41 (0)55 653 12 71
EC direct/Postcard/Eurocard/Visa MwSt.-Nr. 445 958

Herzlich willkommen im ersten JET-GOLF-Hotel der Schweiz.

127249/272663

ZUR MÜHLE
Saas-Fee

Saas Fee
Hotel-Restaurant Zur Mühle

Für die Sommersaison 2000 (ab dem 24. Juni) suchen wir in unser kleines, aufgestelltes Team noch folgende Mitarbeiter/in, Anfänger werden angelernt

Serviceangestellte

für die selbständige und verantwortungsbewusste Betreuung unserer à la carte und Hausgäste.

Wir bieten Dir geregelte Arbeitszeiten, Fünf-Tage-Woche, eigenes Studio sowie eine zeitgemässe Entlöhnung.

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung. Telefon ++027 957 26 76.

Ariette und Peter Welti
Hotel Restaurant Zur Mühle
CH-3906 Saas Fee
E-Mail: moulin@saas-fee.ch

127791/29840

Alpenhof in Zermatt • Der sportliche - der elegante, der kulinarische
Zermatt ★★★★
Alpenhof HOTEL
Pfifoltra Wellness
Zermatt Alpenhof Le Gourmet Restaurant

Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

Wir suchen:
Für unsere marktfrische Gourmet-Küche (17 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin)*
CHEF TOURNANT

Bewerbungsunterlagen mit Zeugnissen, Foto sind zu richten an:
Alpenhof Hotel
3920 Zermatt/Schweiz

Anneliese und Hans Peter Julen, CH-Zermatt
Tel. +41 (0) 27 966 55 55, Fax +41 (0) 27 966 55 56
E-Mail: alpenhof.zermatt@reconline.ch, www.reconline.ch/alpenhof

127345/137880

4-★- und 3-★-Ganzjahres-Betriebe mit total 130 Zimmern und ca. 90 Angestellten in bekanntem Walliser Ferienort suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Personalverantwortliche/n

Ihr Aufgabenbereich:
– neue Mitarbeitersuche
– Lohnbuchhaltung
– Arbeitsbewilligungen
– Abrechnungen mit der Sozialversicherung
– Ferienplanungen
– Budgetierungen/Überwachung des Budgets

Sie sind:
offen und kontaktfreudig,
sprechen die Sprachen Deutsch und Französisch fliessend und hatten bereits einen Einblick in das Personalwesen.
Es erwartet Sie ein vielfältiges und interessantes Aufgabengebiet.
Zuschriften unter Chiffre 127737,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

127737/20370

---

htr

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

Suchen auch Sie sich mit dem Frühling zu verändern?

In unserer klosterartig gebauten Kulturstätte verwöhnen wir unsere anspruchsvollen Seminar- und Bankettgäste mit gehobener Küche.

Sie verstehen es ausgezeichnet, mit Ihrer Kreativität und Liebe zum Detail unsere Kunden kulinarisch zu erfreuen. Diese selbständige und verantwortungsvolle Position als

ALLEINKOCH / KÜCHENCHEF

mit einer Küchenhilfe als Unterstützung

verlangt viel Engagement, Interesse und Elan an einer Aufbauarbeit mit Küchenerweiterung. Der erste Schritt seit der Einführung unserer Küche Mitte Januar 2000 hat unser Küchenchef umgesetzt, welcher uns jedoch aus gesundheitlichen Gründen verlassen muss. Ihr Eintritt erfolgt sofort oder nach Absprache – Ganzjahresstelle.

Wollen Sie mehr über diese interessante Herausforderung erfahren? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen. Gerne diskutieren wir mit Ihnen auf einem persönlich geführten Hausrundgang über Ihre zukünftige Tätigkeit.

DER GREUTERHOF ISLIKON
Johann & Barbara Lassnig-Aebi
CH-8546 Islikon / fon +41 (0)52 375 12 35

127825/405651

Nahrungsmittel für die Gastronomie !

Meine Mandantin ist ein dynamisches, etabliertes und erfolgreiches Nahrungsmittelunternehmen und hat sich im Verkauf an Grossverbraucher wie Restaurants, Hotels, Kantinen, Spitäler, Heime usw. eine gute Marktstellung erarbeitet. Diese nicht nur zu halten sondern weiter auszubauen ist die Aufgabe des gesuchten

Aussendienstmitarbeiter

für die Regionen

Zürich / Thurgau / Schaffhausen

und Zürich / Glarus

Ihre Aufgabe ist der Ausbau Ihres Reisegebietes, Akquisition von Neu- und Betreuung der bestehenden Kunden. Sie gehen dabei selbständig vor, geniessen aber die Unterstützung eines erfolgreichen Unternehmens. Sie sind eine ehrgeizige, offene, kontaktfreudige und aufgestellte Person mit Durchhaltequalitäten und Durchsetzungsvermögen. Gute Kochkenntnisse und Wohnsitz im Reisegebiet runden das Bild ab. Für eine fundierte Einarbeitung und Produkteschulung ist meine Mandantin bekannt und dies ist für Sie eine erfolgsversprechende Ausgangslage.

Suchen Sie eine entwicklungsfähige Position im Food-Aussendienst in einem leistungsorientierten Umfeld?

Rufen Sie an oder senden Sie Ihre Unterlagen an

Enzenried 5, 8008 Zürich
Tel.: 01/422 72 50
Fax: 01/422 72 55
e-mail braegger@swissonline.ch

MATTHIAS BRÄGGER
MANAGEMENTBERATUNG

ER 127833/382282

HOTEL RESTAURANT
GOLDENER SCHLÜSSEL

Wir sind ein junger Betrieb mit einem motivierten Team und suchen Deine Mitarbeit.
Wenn Du ein gutes Arbeitsklima schätzst, mithelfen willst, einen neu übernommenen Betrieb auf Erfolgskurs zu bringen, dann bist Du unsere

Hotelfachassistentin

(Bei Interesse auch Möglichkeit, an der Réception/im Restaurant tätig zu sein.)

Einer/Einem

Servicemitarbeiterin/ Servicemitarbeiter

bieten wir einen Arbeitsplatz im genialen Team. Du hast die Möglichkeit, während 2 Tagen in der Woche die kleine Bar abzulösen. Dieser Arbeitsplatz an der Bar ist im Verbund mit der Réception, wo Du Deine ersten Erfahrungen im Zimmerverkauf machen kannst.

Hotel Goldener Schlüssel
S. Heeb
Schützengasse 9
6460 Altdorf
Tel. 041 871 20 02
E-Mail:
hotel.schluessel.altdorf@bluewin.ch

127836/620

Aushilfsstelle Chef de service

Wir suchen eine, einen Chef de service, ca. 20–30 %, in ein aufgestelltes Team. Immer jeden 2. Freitagabend und jedes 2. Wochenende Samstagabend und Sonntag.
Sind Sie interessiert? Bitte sich bei Sandra Stutz im Restaurant melden.

Restaurant Berghof, Islisberg
Telefon 056 634 11 76

P 127547/198366

Hotel Jungfraublick
Ihre Ferien in guten Händen
Wengen

Für folgende Bereiche suchen wir für die Sommersaison

– Réception
– Speisesaal
– Zimmer/Lingerie

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 ausgerichtet. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Rolf Frick, **Hotel Jungfraublick**
3823 Wengen
T: 033 855 27 55, F: 033 855 27 26
www.wengen.com/hotel/jungfraublick

127647/37729

Wir suchen für unsere Bar mitten im Niederdorf

BARMANN
80%

Du bist: kontaktfreudig, zuverlässig, motiviert, zwischen 23 - 30 Jahre jung, aufgeschlossen.
Du hast: Teamgeist, Ausdauer und Barerfahrung oder sogar Fachausbildung.

Wir sind: ein junges Unternehmen im Gastro-Bereich welches neben unserer Bar noch Partys in Zürich organisiert.

Auf Deine schriftliche Bewerbung freut sich

AEON Group GmbH
Herr René Lüthi
Marktgasse 14
8001 Zürich

Cocoon @ PIGALLE THE ACTION BAR IN ZÜRICH

410534/127574

Hotel Bellevue-Crystal
Mürren, Berner Oberland

Wir sind ein junges, motiviertes Team und suchen für die Sommersaison (Juni bis ca. Oktober)

Jungkoch, evtl. Hilfskoch
Serviceangestellte/n
Buffetmitarbeiter/in

Sind Sie interessiert, einen sportlichen, abwechslungsreichen Sommer in den Bergen zu erleben?

Wir freuen uns auf Sie.

Othmar und Ruth Suter
Telefon 033 855 14 01
Fax 033 855 14 90
E-mail: bellevue-crystal@bluewin.ch

127805/25950

DOMINO GASTRO

Wir suchen in Jahres-/Saisonstelle

- ★ Stv. Geschäftsführer/in
- ★ Betriebsassistent/in
- ★ Réceptionist/in
- ★ Küchenchef/Sous-chef m/w
- ★ Chef de partie m/w
- ★ Jungkoch, Hilfskoch m/w
- ★ Chef de service m/w
- ★ Servicefachangestellte m/w

	Tel.	Fax
Pfäffikon/SZ	055 415 52 80	055 415 52 89
Zürich	01 432 73 73	01 432 73 77
Winterthur/SH	055 415 52 83	055 415 52 89
Basel	061 313 40 10	061 313 40 12
Suhr AG	062 842 48 31	062 842 55 05
Bern/Soloth.	055 415 52 83	055 415 52 89
Interlaken Be.O.	033 823 32 32	033 823 32 30
Luzern/Uri	055 415 52 84	055 415 52 89
St. Gallen/App.	055 415 52 83	055 415 52 89
Linth/Rapperswil	055 415 52 84	055 415 52 89
Zug/Glarus	055 415 52 84	055 415 52 89
Graubünden/FL	055 415 52 83	055 415 52 89
Engadin	081 834 59 59	081 834 59 58
Tessin	081 834 59 59	081 834 59 58
Wallis	055 415 52 83	027 945 17 47
Romandie	055 415 52 83	055 415 52 89

www.dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

hotel staff
human resources management

Ganze Schweiz

Unsere Auftraggeber schätzen unsere langjährigen Branchenkenntnisse. Die Erfahrung zeigt, dass unser Know-how innerhalb kürzester Zeit hochwertige Resonanzen auslöst.

Staff Line

Executive Chef, Schlosshotel Deutschland · **Produktentwickler,** Gastronomics ZH · **F&B Manager,** Business Hotel LU · **F&B Sekretärin,** Business Hotel ZH, LU · **Jungunternehmer als Direktor,** Rustico Hotel BE, GR · **Convention Managerin,** Seminarhotel ZH, LU · **Executive Chef,** Leading Hotel Schweiz **Direktionsassistentin,** Seminarhotel LU, ZH · **PersonalassistenIn,** Internationales Catering BS, ZH · **Sales Representative,** Business Hotel ZH, LU, SO · **Operations Manager,** Gastronomiegruppe ganze Schweiz · **Front Office Managerin,** Hotel&Resort ZH, GR **Anfangsréceptionistinnen,** Hotellerie ganze Schweiz **Gouvernante,** ZH, LU · **Hotelsekretärin,** BE, ZH, LU · **Night Auditor,** Hotel&Resort GR, ZH, LU, BE · **Chef de réception,** Hotel&Resort LU, TI, BE · **Sales&Marketing,** Event Management ganze Schweiz · **ServicemitarbeiterInnen,** Gastronomie ganze Schweiz · **Chef de partie,** Gemeinschaftsgastronomie ganze Schweiz LU, TI, BE · **Eidg. dipl. Küchenchef,** Relais Gourmands ZH, LU, VD · **Maître d'hôtel,** Gault&Millau BE, ZH, LU **Sous chef,** Business Hotel BE, ZH, LU · **RestaurantleiterIn,** Gemeinschaftsgastronomie ZH, LU · **Jungkoch,** Business Hotel ZH, LU, BE, BS, GE · **Bardame,** In-Lokal ZH, SG, LU · **Barkeeper,** Airline ZH, BS, GE · **Management Trainee,** Gastronomiekonzern ganze Schweiz · **Hofa,** Business Hotel ZH, BE, LU

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Nach RS-Ende – Weiterbildung – Hotelfachschule

Events

Wir suchen Kellner, Köche, Servicefachangestellte, Hostessen, Chef de Service, Studenten mit Erfahrung im Service, Fach- und Führungskräfte, die mit uns an ihren Frei- und Ferientagen diesen Sommer die prominentesten Events professionell mitgestalten. Hoher Stundenlohn und Spesen garantiert. Interessiert? Anmeldung via E-Mail oder direkt bei uns.

Call now!

Machen Sie sich auf den Weg
mit hotelstaff gemeinsam zum Erfolg.

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!

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

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

DAVOS · PARSENN

Für die kommende Sommersaison suchen wir motivierte Fachleute für folgende Stellen:

- **Jungkoch**
- **Commis de cuisine**
- **Kassier(in)**

Sind Sie an einer abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Davos-Parsenn-Bahnen,
Promenade 157, 7260 Davos Dorf, Tel. 081/417 67 67

DA 127864/312266

★ ★ ★ ★

HOTEL SPINNE

Grindelwald
www.spinne.ch

Führendes Viersternhotel im Herzen des Dorfes.
80 Betten, 4 Restaurants, 2 Bars, Discothek.

Grindelwald – das weltbekannte Gletscherdorf mit seinen unzähligen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Sommer.

Zur Vervollständigung unserer Crew suchen wir

ab sofort

Réceptionistin
Night Auditor
Chef de Bar und Barman *für unser Pub*
ServicefachmitarbeiterIn
für unser à-la-carte Restaurant

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

HOTEL SPINNE
Ralf Jansen, Direktor
CH-3818 Grindelwald
Telefon 0041 33 854 88 88, FAX 0041 33 854 88 89
e-mail spinne@grindelwald.ch

127858/14710

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins?

Als **CHEF DE RÉCEPTION/ DIREKTIONSASSISTENTIN**

erwartet Sie in unserem renommierten und traditionsreichen Haus eine interessante und vielseitige Aufgabe.

Sie denken unternehmerisch, arbeiten gerne selbständig und initiativ. Sie sind eine dynamische, bestens ausgebildete Persönlichkeit mit sehr guten Sprachkenntnissen und Flair im Umgang mit den Gästen und Mitarbeitern.

Möchten Sie sich in einem anspruchsvollen Aufgabengebiet profilieren? – Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

CP
Cresta Palace Celerina

H.P. & E. Herren, CH-7505 CELERINA/ST. MORITZ
Tel. 081-836 56 56, Fax 081-836 56 57, www.crestapalace.ch

★ ★ ★ ★

ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

ALTE POST BONADUZ

Tel. 081/641 12 18 Fax /641 29 32
E-Mail: btheus@bluewin.ch

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

Haben Sie Freude an einer anspruchsvollen Tätigkeit?
CH-Gilde-Betrieb. Di. + Mi. frei.
Zeitgemässe Entlöhnung.
Logis im Hause. Saisonbew. vorhanden.

Angebote bitte an:
Erna + Bruno Theus
Hotel alte Post
CH-7402 Bonaduz (bei Chur)

127862/5339

Betreiber der ersten Winecity Zürichs gesucht.

Mit einer Restaurantfläche von 400 qm, einer Küchenfläche von 80 qm Nebenräume, wird per ca. 15. September 2000 eines der attraktivsten Restaurants im Löwenbräuareal eröffnet (Limmatstrasse 264).

Der direkte Zugang zum grössten und schönsten Weinkeller Zürichs ist eine Besonderheit. Jegliche Form der Zusammenarbeit ist möglich. Anfragen an Steinfels & Partners AG, Limmatstrasse 264, **Tel. 01 272 13 31.**

P 127863/200085

Restaurant
ZUNFTHAUS ZUR WAAG
ZÜRICH

Für unser Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Service und vorzüglicher Küche suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

erfahrene Servicefachangestellte

sowie

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

127894/41548

Verbier beach
Bar-Restaurant Sportzentrum Verbier

Jungkoch/-köchin
Serviertochter

Nutzen Sie die Gelegenheit
Ihr Französisch zu verbessern!!

Saison oder Jahresstelle
ab sofort oder auf Vereinbarung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

M&S promotion S.A.
CP 295, CH-1936 Verbier
Tel. 027 771 85 85

127931/337510

Koch
+ HGFTHUN
= Unternehmer

www.hgfthun.ch

Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun
Telefon 033 227 77 77, Telefax 033 221 62 50

ELITE HOTEL THUN
Bernstrasse 1, Tel. 033 223 28 23

Für unser Restaurant Sädel mit Schweizer Spezialitäten suchen wir per 1. Juli 2000 in Jahresstelle

Saucier/Sous-chef

mit abgeschlossener Kochlehre und einigen Jahren Erfahrung im A-la-carte- und Bankettbereich.

sowie

Servicefach-Angestellte

Ihr nächster Arbeitsplatz mit viel Abwechslung und Aktivitäten und grossem Freizeitangebot.

Restaurant am Sonntag geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung! Wir können nur Schweizer, oder Ausländer mit Jahresbewilligung aus umliegenden Ländern, berücksichtigen.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. Riesen, Dir. Propr.

127823/34614

Sommer am Thunersee!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n junge/n

Koch/Köchin
(CH oder EU-Bürger)

als **Tournant** in unseren lebhaften à-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-Gostell, 3706 Leissigen,
Tel. 033 847 12 31, Fax 033 847 12 56,
E-Mail: info@kreuz-leissigen.ch,
Internet: www.kreuz-leissigen.ch

Stiftung Diakoniewerk Neumünster

Für unseren dynamischen Betrieb, welcher sich mitten im Grünen befindet und doch zentral gelegen ist, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine gelernte, vielseitig interessierte, sympathische und junge

Hotelfachassistentin/Gastronomiefachassistentin (100%)

Sie arbeiten in unserer Restauration in allen Zweigbetrieben und helfen bei Bankettanlässen mit. Zudem haben Sie die Möglichkeit, erste Führungserfahrungen zu sammeln und eng mit der Restaurationsleiterin zusammenzuarbeiten, welche Sie auch in der Administration unterstützen – Inventare, Bestellungen, Tagesabrechnungen.

Es warten vielfältige Aufgaben auf Sie... Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung?

Übrigens, gute Umgangsformen, PC-Kenntnisse und Flexibilität sollten Sie mitbringen. Auf Wunsch stehen Ihnen ein möbliertes Zimmer und ein Parkplatz zur Verfügung.

Rufen Sie umgehend Frau Karin Salucci über ✆ **01 397 31 61** an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Diakoniewerk Neumünster, Gastronomie
Karin Salucci
Trichtenhauserstrasse 24, 8125 Zollikerberg

127618/212970

HOTEL SCHWEIZERHOF
mit Solbad und Wellnesszentrum
Sils Maria

Sils
ENGADIN

Das Engadin – die Sonnenstube der Schweiz – Ihr neuer Arbeitsort?

Für unser modern eingerichtetes Ferien-Sporthotel mit 119 komfortablen Zimmern, gemütlicher Arvenstube sowie Bar mit Livemusik suchen wir für die kommende Sommersaison (10. Juni bis 22. Oktober) oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Chef de réception D, F, I
Jahresstelle

Réceptionist/in D, F
Auch Einsteiger/innen willkommen
Saison oder Jahresstelle

Sie sind eine sympathische und freundliche Persönlichkeit, arbeiten gerne in einer familiären Atmosphäre, und das Wohl der Gäste liegt Ihnen ganz besonders am Herzen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Schweizerhof
Daniel Christen
7514 Sils Maria
Telefon 081 838 58 58

127829/31305

Hotel Alpina Parpan
Lenzerheide-Valbella

GRAUBÜNDEN Arbeiten in der Ferienecke

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unser ***-Hotel in der Ferienregion **Lenzerheide-Valbella** noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie/Jungkoch
für unsere hervorragende Küche

Haus-/Küchenbursche

Bewilligung vorhanden.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

HOTEL ALPINA
Fam. Ueli Schumacher
CH-7076 Parpan
Tel. 081 382 11 84, E-mail: hotel-alpina@parpan.ch

127830/27510

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN

☆ ☆ ☆

im Schachen, Aarau
Ruth + Hans Schneider

Für unseren gepflegten Gasthof suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin / Aide du Patron
50–100%

Aufgaben:
- Gästeempfang • Telefondienst
- Tagesabrechnungen • Offertwesen
- Tageskorrespondenz • Stellvertretung des Patron im Restaurant
- Serviceüberwachung und vieles, vieles mehr.

Anstellung:
- Lohn nach Qualifikation und Erfahrung
- 6 Wochen Ferien • 13. Monatslohn ab 1. Tag

Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:
Herrn Hans Schneider, Gasthof zum Schützen
Schachenallee 39, 5000 Aarau, Tel. 062 823 01 24

P 127691/96580

New Challenge

Hotel & Gastro-Personalvermittlung

Sie lieben Kochen, Bedienen, Gäste begrüssen und Platzieren oder Administrieren — kurz Sie sind ein junger Gastro- oder Hotel-Profi!

Planen Sie den nächsten
KARRIERESCHRITT
oder einen
TAPETENWECHSEL?

Ich biete Ihnen die Kontakte zu erstklassigen Betrieben — Sie nutzen Ihre Chance!

Gabriela Weber informiert Sie gerne über die verschiedenen Möglichkeiten und Angebote.
Ein erster Schritt ist schnell getan: Schreiben Sie mir oder rufen Sie an.

New Challenge
Gabriela Weber Tel. 01/ 201 24 66
Seestrasse 160 Fax 01/ 202 58 68
8002 Zürich E-mail: newchallenge@bluewin.ch

127850/403656

SELL A WINNER

www.hotelguide.com

Ist der schnellst wachsende Hotel-Broker auf den neuen Medien. Hotelguide.com arbeitet international mit anerkannten Telefon- und Internetfirmen zusammen. Um unser Wachstum speziell im europäischen Markt noch zu verstärken, suchen wir qualifizierte und dynamische Sales Profis.

Sie sollen reisefreudig sein. Internet-Kenntnisse sind erwünscht und Erfahrung in der Hotelindustrie ein Plus.

Der Stellenantritt ist per sofort oder nach Vereinbarung. Wir garantieren attraktive Anstellungs- und Verdienstmöglichkeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Hotelguide.com AG
H-P Steffen
Hauptstrasse 54
6045 Meggen

Fax: 041 379 09 21
E-mail: service@hotelguide.com

127827/383702

☆☆☆ Hotel Restaurant OBERSEE Arosa

Dringend gesucht!
Für die kommende Sommersaison suchen wir per Mitte Juni oder nach Vereinbarung

Entremetier

in einem kleinen, jungen und motivierten Team.
Interessante Verdienstmöglichkeit

Zimmermädchen

mit Erfahrung

Hotel Obersee, 7050 Arosa
Herr N. P. Schemmekes, **Telefon 081 377 12 16**

127821/1490

Wir suchen für unsere weltgewandten Gäste

Das führende 5-Sternhotel am Vierwaldstättersee:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

EDV-Mitarbeiter/in

Sind Sie der PC-Freak, nach dem wir suchen? Sie arbeiten gerne mit EDV, kennen die MS-Produkt-Palette, wollen sich weiterausbilden und freuen sich auf einen Arbeitsplatz im Hotel.
Mit der Betreuung des Netzwerks und des MICROS-Kassensystems, dem User-Support sowie weiteren Aufgaben im Zusammenhang mit der EDV und administrativen Buchhaltungs-Aufgaben bieten wir Ihnen eine interessante Herausforderung.
Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen Position interessiert sind senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

PALACE
LUZERN
★★★★★

Swiss Deluxe Hotels
6002 Luzern Haldenstrasse 10 Personalbüro Tel. 041 416 10 04 Member of The Leading Hotels of the World
personal@palace-luzern.ch www.palace-luzern.com

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA · INTERLAKEN

127795/23159

Engel
Romantik Hotel
Restaurants

Für unser wunderschönes Hotel-Restaurant in der Nähe von Basel suchen wir per Anfang Juni 2000

Servicefachangestellte/r (w/m)

Junge/r, dynamische/r Mitarbeiter/in mit abgeschlossener Lehre, an selbständiges Arbeiten gewohnt und mit D-, F-Kenntnissen

Commis de cuisine

mit abgeschlossener Lehre, fundierten Berufskenntnissen und an selbständiges Arbeiten gewohnt.

Ausländer können nur mit gültiger Bewilligung (B oder C) berücksichtigt werden. Idealalter 20–30 Jahre.

Wenn Ihr Interesse geweckt ist, richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen **mit Foto** an:

Romantik Hotel Engel
Hauptstrasse 22, 4143 Dornach
Frau Martinelli oder Frau Rausa
Telefon 061 701 96 60

127388/333018

Öko ★★★
Hotel Bethanien Davos
ausgezeichnet anders

Unser zentral gelegenes Ferien- und Erholungshotel mit 65 Gästezimmern, Fitnessraum, Aquasana, Seminarinfrastruktur und seinem trendigen Restaurant Rondo wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Diese Tradition werden wir mit Ihrer Unterstützung auch in Zukunft erfolgreich weiterführen.

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir per sofort

ServicemitarbeiterInnen

in Jahresstelle und für Sommersaison 2000

Zimmermädchen

in Jahresstelle und Sommersaison 2000

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Bethanien Davos, Andreas Aegerter, Direktor
Bahnhofstrasse 7, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 415 58 55

127808/194611

HOTEL
CONTINENTAL
PARK
LUZERN

Das ****Individual- und Seminarhotel beim Bahnhof
93 Zimmer, Seminare, Bankette, Tagungen bis 260 Personen.
Restaurant/Bar Locanda Ticinese – Ciao Pep

Für unsere kreative, auf Italien und das Tessin ausgerichtete Küche, suchen wir in Jahresstelle

CHEF de partie

ServicemitarbeiterInnen

Nebst guten finanziellen Bedingungen bieten wir Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz in einem gut eingespielten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

127826/23167

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch eine

nette, freundliche, sprachenkundige

Mitarbeiterin

für den Frühstücksservice (Buffet) und die Ablösung an der Réception

Arbeiten Sie gerne selbständig in einem lebhaften Kleinbetrieb, dann sind Sie unsere neue Mitarbeiterin. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Garni Sarazena
B. und C. Wyrsch-Zurniwen
3920 Zermatt
Telefon 027 967 44 41
Fax 027 967 63 25

HOTEL
SARAZENA
★★★
CH-3920 ZERMATT

127899/113824

WALLBERG
Restaurants & Hotel

Wir suchen nach Übereinkunft eine/n

Sous-chef

zur Unterstützung unseres Küchenchefs.

Die Position für einen Berufsmann mit Ambitionen. Kochlehre und einige Jahre Praxis sind die idealen Voraussetzungen für diese Stelle.

Interessiert? Rufen Sie Martin Kaiser an, um mehr darüber zu erfahren oder senden Sie uns Ihre Unterlagen!

Eichholzstrasse 1
CH-8604 Volketswil ZH
Telefon 01 945 52 22

127828/36897

****HOTEL RESTAURANT
STEINBOCK
Klosters

Ein **liebenswertes ****-Hotel,** das keinen Wunsch offen lässt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine charmante, freundliche

Servicefachangestellte

(branchenkundig,
Muttersprache Deutsch)

in gepflegtes A-la-carte-Restaurant mit 120 Sitzplätzen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Silvia Barblan
Hotel Steinbock
CH-7250 Klosters
Telefon 081 422 45 45

127408/128856

Hotel-Restaurant
Guggital
6300 Zug

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine/n

Servicemitarbeiter/in und Koch

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

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Elsener
Hotel Restaurant Guggital, 6300 Zug
Telefon 041 728 74 17
www.hotel-guggital.ch

127910/41599

★★-Hotel Lötschberg, Interlaken
www.lotschberg.ch

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

HOFA (Saison- od. Jahresstelle)

Arbeiten Sie gerne im kleinen Team (3 Hofas)? Mögen Sie Abwechslung und den Gästekontakt? Wollen Sie Ihre Englischkenntnisse verbessern?
Bei uns dürfen Sie alle Arbeiten erledigen (ausser Admin.) und arbeiten regelmässig mit fixen Freitagen.
Voraussetzung: HOFA-Lehre
E-/F-Grundkenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

S. Hutmacher, **Hotel Lötschberg**
3800 Interlaken
hotel@lotschberg.ch

127619/16420

Gaſthof Rößli Gaſel

(Bahnlinie Bern–Schwarzenburg) sucht per sofort

Serviceangestellte

Dienstag und Mittwoch frei.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

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

127571/12050

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

DG
DOMINO GASTRO

Stufe für Stufe... jetzt Ihre Traumstelle!

Betriebsleiter-Assistent/in

Interessierte und zukunftsorientierte Unternehmung sucht für ein gepflegtes Personalrestaurant einen Gastro-Profi. Sie unterstützen den Betriebsleiter in allen Belangen. Während des Mittagsservices stehen Sie an der Front und kontrollieren den Serviceablauf und kümmern sich um das allgemeine Wohl Ihrer Gäste. Im übrigen erledigen Sie alle anfallenden administrativen Arbeiten. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an!

F&B-Assistent/in / Controller

Administration und Front in einem guten Mix! Sie erledigen den gesamten Bankettbereich und organisieren Spezialanlässe. Zusätzlich sind Sie für den Einkauf und die Lagerbewirtschaftung verantwortlich. Für diese sehr abwechslungsreiche und interessante Position in einem 4*-Hotel erwarten wir eine abgeschlossene Hotelfachschule oder eine vergleichbare Ausbildung.

Front-Office

Verkaufen Sie Ihr Hotel mit einem Lächeln? Sprechen Sie Deutsch, Englisch und etwas Französisch? Bringen Sie die nötige Erfahrung mit? Dann melden Sie sich und wir unterbreiten Ihnen unsere Angebote an Réceptionsstellen.

Chef de partie/Commis de cuisine Tagesdienst

Modernes Personalrestaurant mit super Anstellungsbedingungen sucht einen Top-Koch. Möchten Sie zu Bürozeiten arbeiten?

Natürlich suchen wir auch für die klassische Gastronomie Fach-Profis. Möchten Sie in einer Gault-Millau-Restauration etwas dazulernen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Servicemitarbeiter/in Top-Angebot

Prominenz zu **Bürozeiten** bedienen? Zusätzlich von diversen, sehr attraktiven Vergünstigungen profitieren? Für diese Top-Servicestelle müssen Sie eine gepflegte Persönlichkeit sein und Erfahrung im A-la-carte-Service mitbringen.

Trendy-Betriebe suchen noch aufgestellte Servicepeople

Teilzeit oder Vollzeit suchen diverse Trendy-Betriebe noch lässige Damen und Herren zur Verstärkung der Service-Brigade.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu, oder rufen Sie Manuela Saxer oder Roland Eng an.

01 432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@dominogastro.ch

127897/25716

Zum Goldenen Kreuz Rafz
Tel. 01/869 04 24
Fax 01/869 04 23
Fam. H. Marti-Spirgi

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte

mit Erfahrung im Speiseservice.

Bewilligung vorhanden.

Interessentinnen bewerben sich bitte bei
Hans Marti
Gasthof zum Goldenen Kreuz
Landstrasse 15
8197 Rafz

P 127809/28304

Jeden Tag geöffnet

HVA Fachschulen

Schwanengasse 11, 3011 Bern
Tel. 031 311 54 44, Fax 031 311 58 65

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste. Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung. Gestalten von Tageskarten und vieles mehr. Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche Beratung.

Kursbeginn August/Februar
Name:
Adresse:
PLZ/Ort:

«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Küchenchef Region BE

Kleine Brigade, Saisonbetrieb, Aufbau eines Qualitätslabels, Mitgestaltung und Neuausrichtung der Küche. Verarbeiten von besten Produkten, ISO-Zertifizierung.

Sous-Chef Region AG/BS

Kleine Brigade bis mittlere Brigade, Jahresbetriebe, Mitgestaltung und Neuausrichtung der Küche, Konzeption. Verarbeiten von besten Produkten

Chef de Réception Sales/Marketing

Region GR/AG

Fundierte Ausbildung, mehrere Jahre Erfahrung an der Réception, Führung von 12 oder 3 Mitarbeitern (junges Team). Verantwortung für die gesamte Akquisition von Seminaren, Gruppen etc. Bearbeitung der Seminare, Verkauf und Betreuung.

Chef de Réception Region BE/GR/ZG/AG

Diverse interessante Stellen mit Verantwortung, selbständiges Arbeiten, Personalführung, Stv. Gastgeber, zum Teil mit Sales- und Marketing-Aufgaben.

Réceptionist/in ganze Schweiz

Diverse Angebote in Jahres- oder Saisonstellen, eventuell auch für Einsteiger/innen geeignet, Sprach- und Computerkenntnisse von Vorteil, kaufmännische Grundausbildung oder Erfahrung in der Hotellerie.

Restaurantleitung Maître d'hôtel Chef de Service

ganze Schweiz und Süd-Deutschland

Stellen im Restaurant (G&M) oder Hotel, Saison- oder Jahresstellen, Bankettverantwortung, Stv. Gastgeber, verschiedene Angebote, zum Teil bis zu 30 Mitarbeiter, Führungsverantwortung, auch mit F&B-Aufgaben

Servicebereich ganze Schweiz

Ambitionierte Fachleute für diverse Saison- oder Jahres-Betriebe mit gehobenem Standard, sehr gepflegtem Service, Verkauf, Beratung und Empfehlung (15–18 G&M). Erlebnisgastronomie.

Küchenbereich ganze Schweiz

Verschiedene Angebote für Sous-Chef/Chef de Partie/Pâtissier/Commis de cuisine. Häuser mit gehobenem Standard, (15–18 G&M)
Ihre Kontaktnahme

gastro S vpds

gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44
e-mail: jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch

P 127922/326224

Gasthof/Hotel Rössli

9524 Zuzwil bei Wil SG

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Mitarbeiter für Service (w/m)

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

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

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

112488/202304

Hotel Restaurant Grischuna
7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081 911 11 39
P. u. J. Böni-Erni
www.hotel-grischuna.ch

sucht

einen Rucksack voll Kreativität für die Unterstützung unserer Küche in der Anstellung eines

SOUS-CHEFS

in Saison- evtl. Jahresstelle

sowie ein/e

Stellvertreter/in

für den Chef, der/die den Laden auch während meiner Abwesenheit in Schwung hält. 30 % Büro, ca. 70 % Service und etwa 40 % sonstige Arbeiten.
Für beide Jobs sollen sich bitte nur ausgewiesene Fachleute bewerben, denen es auch in hektischen Zeiten nicht an Belastbarkeit und Humor fehlt.

Es erwartet Sie ein vielfältiges und interessantes, gut dotiertes Aufgabengebiet, in einer der schönsten Regionen der Schweiz.
Wir freuen uns auf ein Echo!

127896/153958

Regus

Instant Offices Worldwide

Unsere Philosophie:
5 x F: «fair, fun, fast moving, flexible, focused»

Ihr Profil:
Regus stellt sofort verfügbare und voll ausgestattete Büros mit Service zur Verfügung – an einer ständig wachsenden Anzahl von Standorten weltweit (300 Centres in 52 Ländern). Wir bringen Menschen, Räume und Technologie zusammen.

Unser Anforderungsprofil:
Sie besitzen Hotellerie-Erfahrung, vorzugsweise im Empfangsbereich, sprechen Deutsch und Englisch fliessend, sind absolut gästeorientiert und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf.

Unser Angebot:
Als **Customer Services Representative** bieten wir Ihnen **per sofort oder nach Übereinkunft** eine Herausforderung in einem internationalen Umfeld, geregelte Arbeitszeiten (Mo.–Fr.) und die Möglichkeit, in einem jungen, motivierten Team mitzuarbeiten und etwas zu bewegen.

Interessiert? Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Regus Business Centre (S) SA
Reto U. Sahli
World Trade Center
Leutschenbachstrasse 95, CH-8050 Zürich
Telefon 01 308 39 49

124690/384221

KULTURBEIZ
NEUHOF

◆

Wir sind ein Gastronomiebetrieb mit sozialen und ökologischen Anliegen.
Wir bilden in unserem Betrieb zurzeit 6 Lehrlinge mit sozialpädagogischer Begleitung aus.
Wir betreiben unser Restaurant mit Bio-Knospen-Küche.
Wir fördern eine bewusste, lebendige Ernährung, mit und ohne Fleisch.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung (auch Teilzeit möglich)

Koch

Hast Du eine abgeschlossene Berufslehre als Koch, bist Du bereit, Verantwortung zu übernehmen und hast Freude an der Ausbildung von Lehrlingen? Willst Du Dich in einem jungen Team in unserem biozertifizierten Betrieb mit Vollwert- und Vegiküche auseinandersetzen?

… dann schick Deine Bewerbung an Patrick Honauer unter rundum@rundumkultur.ch oder Kulturbeiz Neuhof, 8164 Bachs.
Für Fragen: Telefon 01 858 11 80.

127814/219649

Hotel Astoria Solothurn

Für unser Hotel-Restaurant (120 Plätze) suchen wir eine/n

Serviertochter/Kellner

mit guten Deutschkenntnissen. Stellenantritt nach Vereinbarung, Ausländer nur Bewilligung.

Schriftliche Bewerbungen an:
Hotel Astoria
Herrn A. Farese-Rösch
Wengistrasse 13
4500 Solothurn

127796/31801

ZERMATT

MATTERHORN

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine freundliche und sprachenkundige

Hotelsekretärin

Hotel Mischabel
3920 Zermatt
Telefon 027 967 11 31

127840/39241

---

christiania hotels

3920 zermatt

SPORTHOTEL****

Wir suchen ab ca. 15. Juni 2000 noch folgende Mitarbeiter:

Réception

Réceptionist/in

Küche

Chef de Partie

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

127742/38946

Wirtschaft Niesenberg, 5625 Kallern AG
In unsere vielseitige und gepflegte A-la-carte-Küche **suchen** wir per sofort oder nach Vereinbarung einen motivierten

Koch/Jungkoch

Es freut sich auf Ihren Anruf
das Niesenberg-Team.
Telefon 056 666 12 18

P 127813/389211

Führendes Hotel im Wiggertal
sucht
per sofort oder nach Vereinbarung

Koch m/w

mit einigen Jahren Berufserfahrung in lebhaften, kreativen Betrieb als Stellvertretung des Küchenchefs und Mithilfe bei der Lehrlingsausbildung.

Wir bieten eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen und guter Entlöhnung.

Herr M. Hunziker erwartet gerne Ihre Bewerbung.

Gasthof Löwen AG, Baselstrasse 10
6252 Dagmersellen, **Tel. 062 756 18 55.**

127595/8850

Pontresina
HOTEL ROSATSCH

★★★ STAMMHAUS RESIDENCE ★★★★

7504 PONTRESINA / ENGADIN

150 Betten, HALLENBAD und WELLNESS-BEREICH, sucht noch folgende motivierte Mitarbeiter für die SOMMERSAISON mit Eintritt Mitte Juni oder nach Übereinkunft:

GOUVERNANTE/HAUSDAME auch Hofa
mit Erfahrung Leiterin Hauswirtschaft

1. RÉCEPTIONIST(IN)/SEKRETÄR(IN)
Fidelio-Erfahrung, sprachenkundig, gästeorientiert und verkaufsgewandt

NIGHTAUDITOR mit Computer-Kenntn.
(auch Student)

SERVICE-/RÉCEPTIONSPRAKTIKANTEN
(auch Ferienanstellung möglich)

SERVICEFACHANGESTELLTE (m. oder w.)
für à-la-Carte-Restaurant und Hotel-Restaurants und für unsere weitherum bekannte GOURMET-KÜCHE

COMMIS DE CUISINE/JUNGKÖCHE
lernbegierig und belastbar

KÜCHENBURSCHEN

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Telefonanruf 081 842 77 77 oder Ihr Fax 081 842 77 78. Internet: www.hotel-rosatsch.ch

HOTEL ROSATSCH, Fam. H. und H.P. Albrecht, 7504 Pontresina.

127719/27880

ASTORIA

★ ★ ★ ★

THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind ein lebhaftes, komplett renoviertes, mit viel Charme eingerichtetes Viersternhotel 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 nach Vereinbarung

Barmaid

Für unser Restaurant Latino und unsere Penthouse-Bar. Sie haben Charme, Witz und verwöhnen unsere zahlreichen Gäste.

Commis de cuisine

Für unser Restaurant Latino (15 Punkte Gault Millau) und das Ristorante La Cucina. Sie sind kreativ und zeigen grosse Eigeninitiative.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Herrn Adrian Flückiger, Telefon direkt 041 226 88 04.

Welcome

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

127915/22667

Seehotel Rigi*** in Immensee bei Zug sucht per Juni oder Übereinkunft einen

Grill-Koch

für unseren schönen Garten (Palmen und Bananenbäume) sowie

Service-Angestellte.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Seehotel Rigi-Royal, 6405 Immensee,
Fam. Ruckstuhl Tel. 041 850 31 31
Fax 041 850 31 37

127733/16039

CARRIERE

HOTEL HIRSCHEN GUNTEN

★★★★

Das Hotel Hirschen am See ist ein traditionsreiches Ferienhotel, direkt am Thunersee.

Für die laufende Sommersaison, zur Verstärkung unseres Teams, suchen wir folgende Mitarbeiter:

RESTAURANTS MIT PLATTENSERVICE:

CHEF DE SERVICE (w/m)
SERVICEFACHANGESTELLTE
(für A-la-carte-Service)

KÜCHE:

COMMIS DE CUISINE

Bei uns selbstverständlich:
Eintritt nach Vereinbarung
Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
Gratiseintritt ins Strandbad

Interessiert?
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See
Rudolf und Anita Hauri
3654 Gunten

Tel. 033 252 92 92, Fax 033 252 92 93

Best Western

127653/15237

Hotel Restaurant Plattas, 7424 Präz
Für unseren kleinen Hotelbetrieb suchen wir eine/n aufgestellte/n und freundliche/n Mitarbeiter/in als

Küchenhilfe/Allrounder

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn P. Gattlen.

Hotel Plattas AG
7424 Präz
Telefon 081 650 04 04

127797/402471

Gesucht wird per Ende Juni Anfang Juli

Servicetochter

in gutbürgerliches Speiserestaurant, evtl. auch flexible Anfängerin, kann angelernt werden. Guter Verdienst.
Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Telefon 081 401 11 06

127848/391553

SCHEIDEGG HOTELS KLEINE SCHEIDEGG

Berner Oberland
Schweiz

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort

einen/eine

Kellner/in

Unser traditionsreiches 3-Stern-Haus hat 96 Betten und ein Tagesrestaurant mit 200 Plätzen. Es steht an einmaliger Lage über Grindelwald und Wengen, mitten im Ski- und Wandergebiet, vis-à-vis von Eiger, Mönch und Jungfrau.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Andreas von Almen
Scheidegg Hotels
CH-3801 Kleine Scheidegg

127841/17361

Cherchons pour un couple à Wollerau une

employée de maison

(portugaise ou espagnole)

avec références et permis de travail, pour 4 x 4 h par semaine. Informations chez:
wwa webworkagency, Beratung und Vermittlung von Hausangestellten, Arbenzstrasse 1, 8008 Zürich, **Tel. 01 422 36 37,** e-mail: info@wwa.ch

P 127832/396027

***-HOTEL-RESTAURANT
Chalet Du Lac

3807 Iseltwald am Brienzersee
bei Interlaken im Berner Oberland

Die Türen unseres 3-★-Ferienhotels stehen für einen

Réceptionspraktikanten (m/w)

per sofort offen!

Interessiert? Fritz Abegglen freut sich auf Ihre Bewerbung!

Telefon 033 8 458 458

127623/16799

muralto

SWISS INTERNATIONAL HOTELS + Resorts

KREUZIGER SA LOCARNO
HOTELS MURALTO**** & ZURIGO***
LOCARNO

Wir suchen Verstärkung an der

RECEPTION UND IM BACKOFFICE

Erfahrene Sekretärin mit Fidelio-Kenntnissen, EDV-Excel-Word.. Sprachen D/I/E findet bei uns ein breites Betätigungsfeld an der Reception und im Bereich der Administration.

Wir bieten eine ausbaufähige Jahresstelle und eine abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem lebhaften Unternehmen mit zwei Hotels, drei Restaurants und einer gepflegten Confiserieboutique.

Ihre vollständige Bewerbung erwarten wir gerne an Frau Doris Marie Kreuziger.

KREUZIGER SA Locarno, Piazza Stazione 8,
6602 Locarno-Muralto
Tel. 091/735 77 77 Fax 091/735 77 79

127553/385453

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare l'effettivo del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites **cerchiamo:**

2a Governante ai piani

Questo posto converrebbe ad una giovane persone con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa ed entusiasmo.

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

127705/22497

MAGGIORE!

al porto

Ascona, MAGGIORE!

Telefon 091 785 85 85 Fax 091 785 85 56
hwo@alporto-hotel.ch www.alporto-hotel.ch

***albergo **al porto**
5.bestes ***Hotel in der Schweiz (Bilanz)
Restaurant 13 Gault&Millau Punkte

Es ist die Magie des Lichtes, der Farben und des südländischen Charmes, die einen im zauberhaft lebendigen **Ascona am Lago Maggiore,** in den Bann ziehen. Die Ambiance des "Borgo" Ascona ist einzigartig.

Sie als zukünftige
Réceptionistin

bringen Erfahrung im Frontbereich oder eine Ausbildung als kaufmännische Angestellte mit
Sie sind eine fröhliche gepflegte Erscheinung mit angenehmen Umgangsformen, lieben den täglichen Kontakt mit Gästen, verfügen über gute Sprachkenntnisse in D,I,F,E
Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre alt und verlieren auch in hektischen Situationen nie den Überblick

Es erwartet Sie:
eine verantwortungsvolle Aufgabe,
Jahresstelle in einem dynamischen Team mit modernsten Kommunikationsmitteln

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

Sie interessieren sich für diese Herausforderung? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an

albergo **al porto** ristorante
Casella postale 738
6612 Ascona
Signora Helene Wolf
Tel: +91 / 785 85 55
127831/001821

127831/001821

Im Hotel Park-Palace in Melide/ Lugano suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober

freundliche Service-Mitarbeiterin
für unser familiär geführtes 3-Sterne-Hotel.

Auf Ihren Anruf oder die schriftliche Bewerbung freut sich:

Doris Bratti
Hotel Park-Palace, 6816 Melide
Telefon 091 649 87 70

127559/24449

CAMPRA, (Val di Blenio)
Centro sci nordico

CONCORSO GERENZA RISTORANTE
dal 1. 11. 2000 per 5 anni.
Certificato 1 o 2.
Interessati annunciarsi per ricevere il capitolato di concorso.
Informazioni: **Sci Club Simano,**
6717 Torre – 091 872 15 84 – 079 353 99 34.

P 127901/410661

---

muralto

SWISS INTERNATIONAL HOTELS + Resorts

KREUZIGER SA LOCARNO
HOTELS MURALTO**** & ZURIGO***
LOCARNO

Wir suchen den
FACHMANN für unser betriebliches Unterhaltswesen

Die Stelle für einen technisch versierten Alrounder - Maler - Schreiner - Betriebstechniker. Sie erledigen alle anfallenden Reparaturen, kümmern sich um den periodischen Unterhalt von Mobilien, Anlagen und Immobilien. Ihr Einsatzbereich sind zwei Hotels, drei Restaurants und eine Confiserie.

Es handelt sich um eine gut dotierte Jahresstelle, der Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen. Wenn Sie Freude an dieser vielseitigen Tätigkeit haben und dazu noch idealerweise über ital. Sprachkenntnisse verfügen, senden Sie uns bitte Ihre vollständige Bewerbung an Frau Doris Marie Kreuziger

KREUZIGER SA Locarno, Piazza Stazione 8,
6602 Locarno-Muralto
Tel. 091/735 77 77 Fax 091/735 77 79

127552/385453

Osteria al Sasso ad Avegno TI cerca
CUOCO
per la stagione.
Interessati
telefonare al 091 796 23 08

P 127811/202789

---

hoteljob

Sie suchen eine Stelle? Wir finden sie!

www.hoteljob.ch

SUISSE ROMANDE

htr

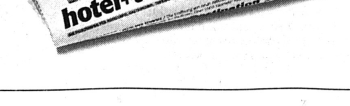
Clôture des annonces pendant les jours fériés

Les dates pour l'édition 24/2000 (Pentecôte):
La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames est fixée au **jeudi, 8 juin 2000, 12 heures**

Clotûre des annonces pour le *marché de l'emploi:*
jeudi, 8 juin 2000, 17 heures

Derniere délai pour les ordres de répétition, les corrections et les annulations: **vendredi, 9 juin 2000, 9 heures**

Les annonces de dernière minute doivent nous parvenir jusqu'au:
vendredi, 9 juin 2000, 11 heures



Ecole Hôtelière de Genève "ES"

depuis 1914

ECOLE HOTELIERE GENEVE

ECOLE SUPERIEURE RECONNUE
PAR LA CONFEDERATION
ISO 9002

souhaite engager

1 SECRÉTAIRE

Le profil idéal serait :

- diplômée d'une école hôtelière ou de commerce
- quelques années d'expériences professionnelles
- maîtrise de la langue française
- autres langues étrangères, un atout
- maîtrise de Word et Excel
- suisse ou permis valable

Entrée en fonction : juillet 2000 ou à convenir

Nous offrons une ambiance de travail jeune et dynamique dans un cadre agréable.

Prière de faire parvenir votre dossier complet à :
Ecole Hôtelière de Genève " ES "
Avenue de la Paix 12 CH - 1202 Genève

ETIENNE KREBS

L'ERMITAGE

à Montreux-Clarens, restaurant-hôtel
(une étoile Michelin et trois toques Gault-Millau)

cherche encore pour la saison d'été

- **chef de partie entremetier**
- **chef de partie «tournant»**
- **chef de rang**
  rapide, souriant, bien organisé
- **personne polyvalente service**
  réception, bilingue français/anglais, pour poste fixe

Entrée de suite ou à convenir.
Faire offres au **021 964 44 11** et demandez M. ou M^{me} Krebs ou envoyez votre c.v. avec copie de certificats.

127847/8010

Café-restaurant du Lion d'Or
1295 Tannay cherche pour la saison automne-hiver, jeune

commis de cuisine

désirant apprendre le français et se perfectionner dans la cuisine Française, pouvant être nourri et logé.

S'adresser à M. L. Schechinger
Cuisinier, Maîtrise fédérale
022 776 04 23 appelez entre 9h et 11h.

P 127694/146820

Etablissement de nuit

dans capitale Suisse romande cherche

ANIMATEUR/-TRICE

avec expérience, F/D/E
Âge min. 45 ans, dynamique
top salaire, job stable
sens des responsabilités

Offre à: **JB Hotel-Consult**
Freienhofgasse 11, 3600 Thoune
Tél. 033 223 23 61

127835/65250

S·H·M·S

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

1824 Caux-Montreux, Phone (021) 962 9555, Fax (021) 962 9556

SHMS is located in the former 5-★-Caux-Palace-Hotel above Montreux, overlooking lake Geneva and the French Alps and is offering Diploma, Higher Diploma and Bachelor's Degree Programs to students from 40 different countries. Language of instruction is English.

For our September 2000 intake we are seeking applications for the following positions:

1. DEAN OF STUDIES

Qualification: Hospitality or Management related Masters or Doctorate, min. 5 years experience in hospitality industry and/or in teaching on University level, research capabilities, able to teach hospitality and/or management related subjects.

2. PROGRAMME LEADERS

Qualification: Management related Masters, min. 5 years teaching experience on College or University level, research capabilities, able to teach hospitality and/or management related subjects.

3. LECTURERS

Subjects: F&B-Service, Accounting, Computer Studies, Economics, Housekeeping. Qualification: Related Bachelor's degree or Masters, previous industry and/or teaching experience.

Please submit your documents including picture and salary expectations to:
Mr. Remo Sampieri, Principal, SHMS, Caux-Palace, 1824 Caux/Montreux (Switzerland), Phone (4121) 962 9555, Fax (4121) 962 9556
e-mail: remo.sampieri@shms.com
Website: www.shms.com Andreas Kunzli, Managing Director SHMS

127614/383471

... a World Leader in Hotel Management

Hôtel de la Paix
11, Quai du Mont-Blanc
1211 Genève 1
Tél.: 022 909.60.00
Fax: 022 909.60.01
E-mail: administration@hoteldelapaix.ch

Pour notre Hôtel 5 étoiles de luxe
Réputé auprès d'une clientèle individuelle
Nous recherchons

un Maître d'Hôtel

avec plusieurs années d'expérience
excellente présentation
langues français, anglais
permis valable, entrée immédiate.

Veuillez faire parvenir votre dossier de candidature à M^{lle} Y. Slaoui, Responsable du Personnel

127909/12467

Nouveau RESTAURANT,
au bord du lac,
ouvert à l'année

cherche pour début juillet:

- ○ **Chef de service**
- ○ **Serveurs/serveuses**
- ○ **Dames de maison**
- ○ **Aides de cuisine**

Possibilité de permis de travail.

Prendre contact par écrit ou par téléphone:

Restaurant de la Plage
M^{me} et M. Collaud
1400 Yverdon-les-Bains
Tél. 024 426 05 01
Natel 079 371 73 52

P 127904/410659

Ecole Hôtelière de Genève "ES"

depuis 1914

ECOLE HOTELIERE GENEVE

ECOLE SUPERIEURE RECONNUE
PAR LA CONFEDERATION

ISO 9002

Nous cherchons pour compléter notre équipe :

1 PROFESSEUR
COMPTABILITÉ & GESTION FINANCIÈRE

1 PROFESSEUR
TECHNIQUE & GESTION DE RESTAURATION

Vous êtes diplômé(e) d'une école hôtelière et vous aimez communiquer et partager vos expériences; le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de nouveaux cadres vous motive.

Vous êtes un(e) professionnel(le) de 35 à 45 ans, au bénéfice d'une formation supérieure et d'une expérience internationale de 10 ans.

Nous vous offrons de travailler dans l'ambiance d'une école personnalisée, au sein d'une petite équipe proche des milieux professionnels et dans un cadre agréable.

Entrée en fonction à convenir

Merci d'adresser vos offres à O. R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève " ES "
Avenue de la Paix 12   CH - 1202 Genève

Saumoné, c'est gagné!

Participez au grand concours de «pêche miraculeuse» du marché de l'emploi

Tous les jeudis, l'hotel + tourismus revue vous présentera des centaines de jobs de rêve de la branche sur papier d'un joli rose saumon. Elle consacrera par ailleurs un cahier séparé à la restauration et à la technique. Chaque semaine, vous avez la possibilité de tester vos connaissances et de gagner l'un des trois prix figurant ci-dessous.
Il vous suffit de répondre aux questions suivantes.

Question 1: Un café ristretto parfumé avec de la grappa est appelé café ...
a) marciatto
b) mornissimo
c) corretto

Question 2: Quel est le nom de l'eau-de-vie d'abricots originaire de Hongrie?
a) Barack
b) Slivovitz
c) Arak

Question 3: Définissez les cocktails qui seront mélangés:

3.1: Bloody Mary	***a) dans un shaker***
3.2: Manhattan	***b) au mixglas***
3.3: Martini Dry	

Les réponses exactes ainsi que les gagnant(e)s seront présenté/es à cet endroit dans deux semaines.

En participant au concours, vous pouvez gagner

1er prix: un plateau d'une valeur de 100 francs.

2e prix: un shaker d'une valeur de 80 francs.

3e prix: un tablier d'une valeur de 40 francs.

Voici les gagnant(e)s du 18 mai 2000

1er prix:	***2e prix:***	***3e prix:***
André Rosenberg, Frick	***Ursula Paul, Genève***	***Ernst Zingg, Bern***

Et voici les réponses exactes du 18 mai 2000:
Question 1.1: a), 1.2: a), 1.3: b), 2.1: b), 2.2: a), 2.3: a), 3: c)

Concours du 1er juin 2000

☐ Oui, je m'abonne à l'hotel+tourismus revue pour ☐ 3 mois pour le prix de Fr. 48.–* ☐ 6 mois pour le prix de Fr. 82.–* ☐ 1 année pour le prix de Fr. 138.–* et participe au concours. **** TVA incl.***

☐ Je suis déjà abonné/e, mais souhaite participer au concours.

☐ Je participe uniquement au concours.

Nom/Prénom ____________________

Profession ____________________

Entreprise ____________________

Rue/No ____________________

NPA/Lieu ____________________

Téléphone ____________________

Date/Signature ____________________

Mes réponses:
Question 1: ☐ a ☐ b ☐ c
Question 2: ☐ a ☐ b ☐ c
Question 3.1: ☐ a ☐ b
3.2: ☐ a ☐ b
3.3: ☐ a ☐ b

Renvoyer le coupon jusqu'au 8 juin 2000 à:

hotel+tourismus revue
«pêche miraculeuse»
Monbijoustrasse 130
case postale
CH-3001 Berne

Conditions de participation: La participation au concours n'est liée à aucune obligation de souscrire un abonnement. Les collaborateurs et collaboratrices de la Société suisse des hôteliers SSH ne sont pas autorisés à participer au concours. En cas de plusieurs réponses exactes, il sera procédé à un tirage au sort. Il ne sera échangé aucune correspondance au sujet de ce tirage. La voie juridique est exclue.

htr
hotel+tourismus revue

avec marché de l'emploi

CARRIERE

★ ★
★ ★

HOTEL DES BALANCES

ROTES GATTER
Restaurant · Bar

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in unser renommiertes Erstklasshotel einen

Portier

(Saison- oder Jahresstelle)

Wir stellen uns einen jungen, gepflegten Mitarbeiter vor, der über mündliche Deutschkenntnisse verfügt und eine vielseitige und interessante Aufgabe sucht. Interessiert? Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto adressieren Sie bitte an Denise Beyeler, Personalchefin.

RESTAURANTS · BAR · SALLE DES BALANCES
TERRASSE · SEMINAR-SERVICE
HOTEL DES BALANCES · WEINMARKT
CH - 6000 LUZERN 5 · SWITZERLAND
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51
E-Mail: info@balances.ch · Internet: http://www.balances.ch

Best Western

127860/22683

TELEVERBIER

4 Vallées VALAIS SUISSE

Notre société, importante entreprise de remontées mécaniques, recherche pour son unité «Restaurants»

un(e) gérant(e) ou un couple de gérants

pour son restaurant de Savoleyres, sur Verbier, Val de Bagnes.

Votre mission
Vous dirigerez une équipe motivée et vous aurez à cœur de mener sainement la gestion du restaurant. Dans la mesure du possible, vous logerez sur place.

Votre profil
- titulaire d'une patente de cafetier-restaurateur ou d'un titre jugé équivalent
- ambitieux et motivé à s'investir dans une activité touristique
- solide expérience dans la restauration
- excellent sens de l'accueil
- apte à satisfaire notre clientèle avec des standards de qualité élevés
- connaissance des langues allemandes et anglaises.

Notre offre
- prestations sociales dignes d'une grande entreprise
- lieu de travail dans une région magnifique.

Conditions salariales et date d'entrée en fonction à convenir.

Votre offre manuscrite, accompagnée d'un curriculum vitae et d'une photo, sera adressée à:

Téléverbier SA, Direction générale, case postale 419,
1936 Verbier.

P 127918/402270

Hôtel*** dans station de montagne, cherche:

1 jeune réceptionniste

- langues f/d/a
- formation hôtelière
- suisse ou permis valable

Entrée en fonction:
15 juin ou à convenir
Logement à disposition.

Envoyer CV + photo à:
Hòtel Le Chamois
M. Alexander Nurock, Directeur
1865 Les Diablerets

127707/249297

Verbier beach

Bar-Restaurant du Centre Sportif

Jeune Cuisinier/ère
Serveuse

à la saison ou à l'année

Entrée de suite ou à convenir.

Veuillez envoyer votre dossier complet à:

M&S promotion S.A.
CP 295, CH-1936 Verbier
Tél. 027 771 85 85

127930/337510

Etablissement 3 étoiles situé dans le bassin lémanique recherche de suite ou à convenir

★ **Réceptionniste**
(français–allemand–anglais)
★ **Chef de partie/Commis**
★ **Femme de chambre**
★ **Serveur/se**

De le suite ou à convenir. Place à l'anneé. Offre sous chiffre 127793, *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

127793/8796

RÉGION LAUSANNOISE, RESTAURANT 1 ÉTOILE MICHELIN CHERCHE

1 JEUNE CUISINIER QUALIFIÉ

DÉBUT JUILLET OU À CONVENIR.
POSSIBILITÉ D'ÊTRE LOGÉ.

ENVOYER C.V. COMPLET ET COPIES DE CERTIFICATS OU TÉLÉPHONER À

AUBERGE DE SUGNENS
1043 SUGNENS
TÉL. 021 881 45 75
FAX 021 881 45 35

P 127920/384468

S·H·M·S

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

1824 Caux-Montreux, Phone (021) 962 9555, Fax (021) 962 9556

SHMS, Ecole hôtelière, en langue anglaise, située au dessus de Montreux, cherche:

CHEF DE PARTIE

au bénéfice de 5 ans d'expérience dans un poste similaire
Connaissance de la cuisine de production
Bon niveau d'anglais (oral) demandé

COMMIS DE CUISINE

Bonnes notions d'anglais; un avantage.

Date d'entrée: Août 2000

Dossiers des candidats intéressés (suisse ou permis de travail valable) à faire parvenir à:

Mr. Remo Sampieri, Principal
SHMS, Caux-Palace
1824 Caux/Montreux
Téléphone 021 962 9555
Fax 021 962 9556

127895/383471

... a World Leader in Hotel Management

Restaurant la Roselière
1545 Chevroux

cherche pour le 15. 6. ou à convenir

– cuisinier

avec CFC (25 à 35 ans)

– serveur(se)

avec expérience

– garçon/fille de buffet

(Possibilité de logement sur place)

SANS PERMIS S'ABSTENIR

079 206 44 53 ou 026 667 20 97

P 127817/299146

---

htr *Tout sur le marketing et le dumping.*

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

htr

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

INTERNATIONALER STELLENMARKT

DIE ZWEI FÜHRENDEN SCHWEIZER HOTELS AUF KOH SAMUI SUCHEN FOLGENDE FÜHRUNGSPOSITIONEN ZU FÜLLEN:

GENERAL MANAGER/IN
RESIDENT MANAGER/IN

MIT ERFAHRUNG IN ÄHNLICHER STELLUNG. ARBEITSBEGINN SEPT. 2000. ASIENERFAHRUNG VON VORTEIL.

EINE TOP-KADER-POSITION FÜR EINE PERSÖNLICHKEIT MIT GROSSEM ENGAGEMENT. WENN SIE DIESE AUSSERGEWÖHNLICHE STELLE ANSPRICHT UND SIE GERNE AUF EINER PARADIESISCHEN PALMENINSEL IM GOLF VON THAILAND ARBEITEN MÖCHTEN, BITTEN WIR SIE, IHRE BEWERBUNG MIT C.V. UND FOTO AN FOLGENDE FAX-NO. ODER E-MAIL ZU SENDEN:

FAX: (65) 733 54 04 **TEL. (65) 732 30 77**
E-mail: topten@singnet.com.sg pbader@singnet.com.sg
Website: www.singnet.com.sg/-blagoon

127845/386696

---

la Meridiana
ALBERGO IN GARLENDA DAL 1978
★★★★

RELAIS & CHATEAUX

Ricerchiamo per entrata immediata per contratto a tempo determinato fino al 4 novembre 2000

UNA SEGRETARIA PER IL RICEVIMENTO

esperienza nel settore alberghiero, uso del PC, conoscenza di inglese, francese e tedesco (preferibile ma non indispensabile).

UN CHEF DE RANG

per il ristorante gastronomico **«Il Rosmarino».**

Si offrono inquadramento et retribuzione di ruolo, vitto ed alloggio, interessanti possibilità di sviluppo.

tel. +39 -0182-580.271
fax +39 -0182-580.400
Via ai Castelli, 17033 Garlenda (Sv), Italy
e-mail: meridiana@relaischateaux.fr

127852/266760

There is catering and there is Mosimann

Anton Mosimann's Creative Chefs is our agency offering National and International job opportunities, placing experienced, **quality chefs** and **food & beverage personnel.**

We also assist with the recruitment at Mosimann's London and due to business expansion and staff development we are able to offer exciting career opportunities.

Whether you are just starting out, or looking for a different environment, please contact us to receive information on our current opportunities or send in your CV to be entered onto our database for future vacancies.

To
Toria Duffell
Mosimann Creative Chefs
4 William Blake House
Brigde Lane, London SW11 3AD
Tel: 0207 326 8355 Fax: 0207 326 8350
E-mail: chefs@mosimann.com

127819/389933

SANDALS Resorts
(****-all-inclusive-Hotels in der Karibik)

sucht ab sofort

Gästebetreuer/innen

mit ausgezeichneten Sprachkenntnissen in Englisch, Französisch und Spanisch/Italienisch.
Muttersprache Deutsch.

Bewerbungsunterlagen mit Bild bitte an:
SANDALS Resorts
Leonhardstrasse 22
D - 61169 Fiedberg

127867/402358

JCW SERVICES

ÜBERSETZUNGSDIENST
TRADUCTIONS

Spezialisten für fachgerechte Übersetzungen von Bewerbungsunterlagen im Gastgewerbe
Spécialistes en traductions professionnelles du secteur hôtellerie et restauration

Verlangen Sie unseren Prospekt und einen Gratis-Kostenvoranschlag
Demandez notre prospectus et un devis gratuit

JCW SERVICES Waldhofstrasse 43 CH - 4310 Rheinfelden
☎ +41(0)61/422 06 57 Fax +41(0)61/422 06 56 jcwservices@access.ch

---

USA

Green Cards für jedermann
Gratis Info jetzt bestellen
unter 041 - 282 04 54 24hrs
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

★★★★★ **HS**

Hotelservice Portugal

– Vermittlung – Selektion – Plazierung –

Tel. 00351 255 425 067/00351 917 777 672
Fax 00351 255 425 067
Our e-mail is: hotelservice@clix.pt

122972/405489

STELLENGESUCHE

Jeune fille, 18 ans, avec école hôtelière, cherche

place d'apprentissage

de réceptionniste d'hôtel

Tél. 079 508 58 81.

127908/410655

Suche neue **Top-Herausforderung** als

Geschäftsführer

im Bereich Discothek, Night-Club, Event-Management. Auch evtl. Pacht, Beteiligung oder Kauf, In-Ausland. CHer, Mitte 30, Pat. A, ungek. Stellung.

Angebote unter Chiffre 127846, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

127846/375454

Etudiante de l'école de commerce (18),

cherche place

pour un stage des travaux touristiques, commerciales ou «marketing» du 20 juillet au 20 âout 2000 (pas au service). Langues: allemand, anglais et français, un peu de l'italien. But: perfectionner le français et pratique de la théorie apprise.

Tél. + Fax 081 661 10 34
E-Mail: Dany_Nauli@hotmail.com

127792/395119

TESSIN

Dt.-CH-Frau/45j./160 cm/55 kg/ Ital./Engl./Franz. sprechend, sucht

Teilzeitstelle zum Wiedereinstieg

für **zwei Tage** in Hotel, Kiosk, Tourismusbetrieb im **Tessin.** Berufserfahrung: Verkauf, Telefonzentrale, MS-Office, Hotelréception (Hotelréceptionskurs).
Bin trotz meines Alters lern-, einsatz- und kontaktfreudig.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 127902, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

127902/410657

Wo ist das Bijou, das eine kreative, charmante

Gastgeberin

sucht, die mit einem kleinen Team eine engagierte Gastfreundschaft anbietet?

Meine Persönlichkeit ist geprägt durch 37 Jahre Lebenserfahrungen, Selbständigkeit, Zuverlässigkeit, Initiative, Flexibilität, Humor und Offenheit für Neues.

Ich freue mich auf Ihr Traumjob-Angebot unter Chiffre 127907, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

127907/410656

htr

Über Internet und nette Gäste.

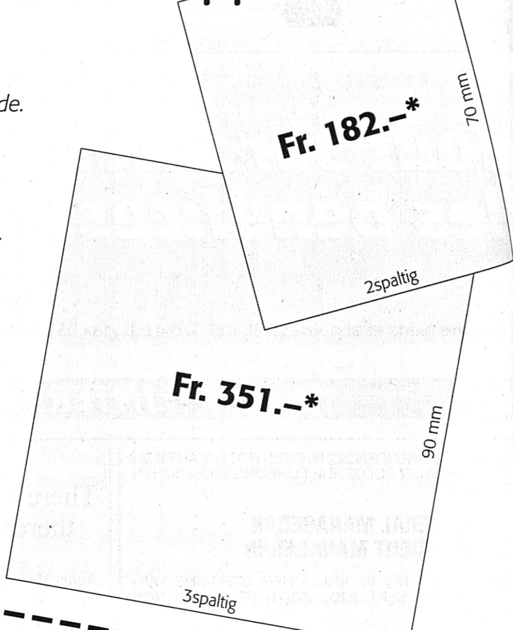
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Sonderseite

für LehrabgängerInnen

Page spéciale

pour jeunes sortant d'apprentissage



Suchen Sie gut ausgebildete Fachkräfte?

Die Ausbildungszeit von verschiedenen Berufen in der Hotellerie/Gastronomie ist bald zu Ende.

Auf einer speziell gestalteten Seite offerieren wir Ihnen in 5 Ausgaben je 1 Sonderseite «LehrabgängerInnen». Diese ist speziell für Betriebe reserviert, welche gerne junge, qualifizierte MitarbeiterInnen einstellen.

Geben Sie jungen MitarbeiterInnen eine Chance, sich ins Berufsleben einarbeiten zu können.

Etes-vous à la recherche d'une main-d'œuvre qualifiée bien formée?

La durée de formation dans différentes professions de l'hôtellerie et de la restauration touche bientôt à sa fin.

Nous avons conçu tout exprès à votre intention une page spéciale «Jeunes sortant d'apprentissage» à paraître dans 5 numéros. Cette page est réservée aux établissements qui souhaitent engager de jeunes collaboratrices et collaborateurs qualifiés.

Offrez à ces jeunes une chance de pouvoir se familiariser avec la vie professionnelle.

Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» der hotel + tourismus revue

- Dieses Inserat soll in folgender Ausgabe erscheinen:
  ☐ Nr. 26 (29. 6. 2000) ☐ Nr. 27 (6. 7. 2000) ☐ Nr. 28 (13. 7. 2000) ☐ Nr. 29 (20. 7. 2000) ☐ Nr. 30 (27. 7. 2000)
- Gewünschte Grösse: Breite ___ spaltig x Höhe _______ mm
  (alle Grössen möglich)
- Verdoppeln Sie den Beachtungsgrad Ihres Inserates mit Farbe
  (Zusatzkosten Fr. 655.–* pro Druckfarbe)
- **Inseratenschluss: Freitag der Vorwoche, 17 Uhr**

  Senden oder faxen (031 370 42 23) Sie den ausgefüllten Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» mit Ihrem Inseratetext an die *hotel + tourismus revue*, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
- **Profitieren Sie!!!**

** Alle Preise verstehen sich exkl. 7,5% MwSt.*

Talon de commande pour la page spéciale de l'hotel + tourismus revue «Jeunes sortant d'apprentissage»

- Cette annonce doit paraître dans l'édition:
  ☐ no 26 (29. 6. 2000) ☐ no 27 (6. 7. 2000) ☐ no 28 (13. 7. 2000) ☐ no 29 (20. 7. 2000) ☐ no 30 (27. 7. 2000)
- Grandeur souhaitée: largeur ___ colonnes x hauteur _______ mm
  (toutes les grandeurs sont possibles)
- Doubles vos chances de retenir l'attention grâce à une annonce en couleurs
  (supplément Fr. 655.–* par couleur)
- **Clôture des annonces: vendredi de la semaine précédente, 17 h**

  Envoyez ou faxez (031 370 42 23) le talon de commande dûment rempli avec votre texte d'insertion pour la page spéciale «Jeunes sortant d'apprentissage» à l'*hotel + tourismus revue*, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.
- **Ne laissez pas passer l'occasion!!!**

** Tous les prix s'entendent hors 7,5% TVA.*

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:

– *Ausgabe*	*Nr. 23*	*Nr. 24*	*Nr. 25*	*Nr. 26*
– Erscheint	Do 8.6.2000	Do 15.6.2000	Do 22.6.2000	Do 29.6.2000
– Anzeigenschluss	Mo 5.6., 12.00	Do 8.6., 17.00	Mo 19.6., 12.00	Mo 26.6., 12.00
– Wiederholungen	Mo 5.6., 12.00	Fr 9.6., 9.00	Mo 19.6., 12.00	Mo 26.6., 12.00
– Last Minute	Mo 5.6., 16.00	Fr 9.6., 12.00	Mo 19.6., 16.00	Mo 26.6., 16.00

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.