Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 108 (2000)
Heft: 28

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°28 AZA/JAA – 3001 BERN/BERNE

Heute mit 392 Stellenangeboten

13. JULI / 13 JUILLET 2000
DM 5.20 / ÖS 35 / LIT 5500 / FR. 4.10

SELVA / Der Hersteller von Hotelmöbeln eröffnete unter dem Motto «Leben mit Klassik» seinen neuen Showroom in Bozen. SEITE 5

CHINA / Die Touristiker setzen grosse Hoffnungen in den Zukunftsmarkt. Das Potenzial wird hoch eingeschätzt. SEITEN 2 +.4

htr

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Eine Chance

PETER KÜHLER

Grosszügig kaufte die französisch dominierte «Richemond Hotels Holding SA» in den letzten Monaten sechs Schweizer Luxushotels. Zwei bekannte Hoteliers liefern – als Verwaltungsräte der Schweizer Richemond-Tochter – das Hotel-Know-how: Victor Armleder und Jean-Jacques Gauer, beide keine unbeschriebenen Blätter in der Hotellerie.

Die Gesellschaft will innert drei Jahren knapp 90 Mio. Franken in den Hotels investieren. Das ist ein Glücksfall, eine Chance. Aber immer noch zu wenig Geld für solche «Landmarks» wie die Bürgenstock Hotels, deren Nachholbedarf allein auf 50–70 Mio. Franken geschätzt wird. Sie sollen in der zweiten Investitionsetappe drankommen.

Eine erstklassige deutsche Bank löst gleich noch die Hypotheken aller eingekauften Hotels ab. Also Eigen- und Fremdkapital à discrétion. Die Frage bleibt offen: Warum interessieren sich ausländische Investoren – wie schon bei Accor in Zürich – so für die Schweiz, für Schweizer Hotels?

Eine Pressekonferenz in Zürich bot wenig Konkretes. Noch fehlen klare Strategien und Konzepte für Aufbau und Vermarktung der exklusiven Richemond-Kollektion. Das soll nachgeliefert werden. Die Richemond-Intervention ist – wenn sie gelingt – eine Chance für unsere Hotellerie.

Siehe Seite11 und CF Seite 2

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Markt China	4
Hotelmöbel	5
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11/12
Gastronomie	13/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund

28
9 771424 044000

UMFRAGE / Die lokalen Tourismusorganisationen sind weitgehend mit den regionalen zufrieden. Das zeigt eine Umfrage der hotel + tourismus revue. CHRISTINE KÜNZLER

Gute Noten für die Regionalen

Der Grindelwaldner Verkehrsdirektor Josef Luggen gab seinen Unmut an der letzten Mitgliederversammlung von Berner Oberland Tourismus (BOT) kund. Er wolle weniger Mitgliederbeiträge zahlen und das Geld konkret für Grindelwalds Vermarktung einsetzen. Er verlangte – zusammen mit den Interlaknern – eine Reduktion der Beiträge von 35 bis 50%. «Wir sind mit BOT übereggs.» 12 touristische Regionen seien für die Schweiz eindeutig zu viel. BOT sei gut für die Organisation und Koordination. Dass BOT sich aber als Marke profiliere, obwohl kein Produkt vorhanden sei, das sieht Luggen nicht ein. «Wenn wir die Destination Schweiz verkaufen, profitiert jeder. Wenn es uns gut geht, geht es auch den Kleinen gut.» Luggen weiss, wovon er spricht: Ist Grindelwald doch zurzeit so überfüllt, dass er Gäste sogar in Adelboden unterbringen muss. Nach seinem Gusto soll BOT nicht Marketing betreiben, sondern einfach eine Plattform bieten. Er sieht die regionale Organisation als eine Art Dienstleistungsbetrieb.

Die Meinung der Grindelwaldner und Interlakner teilt allerdings keine der befragten lokalen Tourismusorganisationen in anderen Regionen. Eine Umfrage der htr in den Ferienregionen Graubünden, Wallis, Berner Oberland und Tessin zeigt, dass die Befragten mit ihrer regionalen Organisation grundsätzlich zufrieden sind und sie nicht in Frage stellen.

Stefan Hantke, Direktor der Alpenregion Brienz–Meiringen–Hasliberg, erzählt von guter Unterstützung bei der Destinationsbildung. «Die Promotionen in den verschiedenen Ländern sind nur dank der Türoffnerfunktion von BOT möglich.» Von dieser Plattform profitierte auch der Adelbodner Tourismusdirektor Roland Fischer. Aber auch für das Lobbying, zum Beispiel in Katastrophenfällen, sei die regionale Tourismusorganisation wichtig, gibt Hantke zu bedenken. Zwar habe Gstaad Saanenland Tourismus wenig Anknüpfungspunkte mit BOT, weil die Destination hauptsächlich von Individualtouristen lebt, die sie selber bewirbt. Trotzdem machte Direktor Roger Seifritz eine erfreuliche Feststellung: «In einer Gästebefragung gaben 4% an, durch BOT auf unsere Region aufmerksam geworden zu sein.»

Foto: Zentralschweiz Tourismus

REGIONALE TOURISMUSORGANISATIONEN

Ein Seilziehen zwischen den lokalen und regionalen Tourismusorganisationen findet generell nicht statt. Die meisten lokalen sind mit den regionalen zufrieden.

INITIATIVE UND AKTIVE BÜNDNER

«Die Zusammenarbeit ist sehr gut», zieht der Aroser Kurdirektor, Hans-Kaspar Schwarzenbach, Bilanz. Alle Befragten geben Graubünden Ferien (GRF) im Grundsatz gute Noten. Professionell, initiativ und sehr aktiv sei das Team dort. «GRF konzentriert sich auf die Stärke der Regionen, deshalb ist ihre Arbeit so wirkungsvoll», lobt der Davoser Kurdirektor Bruno Gerber.

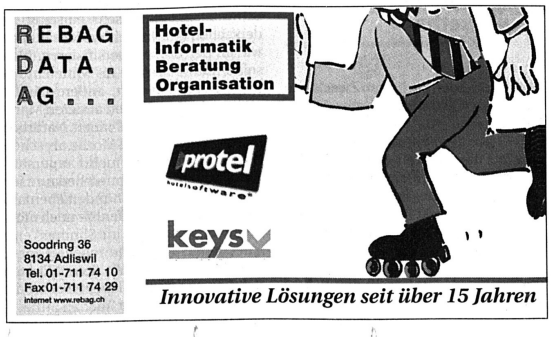
Andere sprechen von guter Stimmung, vom spürbaren frischen Wind. Sie geben auch an, gehört und wahrgenommen zu werden. «Wir müssen unsere Ansprüche auch anmelden», hält die Valser Tourismusdirektorin Susanne Jörger fest. Auch Agnese Iseppi, die Direktorin vom Ente Turistico Valposchiavo, erzählt von guter Unterstützung und Beratung. «Weil wir für Aktionen von Schweiz Tourismus zu wenig Geld haben, ist GF für uns ein wichtiger Partner.» Maloja indes arbeitet vor allem mit der Ferienregion Engadin zusammen. Marco Stutz, Direktor des Verkehrsvereins Bergün, bemängelt, der GRF richte sich vor allem auf grosse Orte aus und biete den kleinen zu wenig Plattform. Und Dennis Schneider, der Kurdirektor von Klosters, spricht von Anpassungsschwierigkeiten, denn nicht alles lasse sich wunschgemäss anpassen. Seiner Ansicht nach bereitet GRF gewisse Aktionen zu wenig konkret vor.

WALLIS: LOB FÜR DIE MEDIENABTEILUNG

«Je länger je besser funktioniert die Zusammenarbeit mit Wallis Tourismus», freut sich Richard Hug, Kurdirektor von Blatten. Das Aletsch-Gebiet bestreite beispielsweise alle Messen unter dem Dach von Wallis Tourismus (WT). Gute Noten erteilen die Befragten vor allem den Medienverantwortlichen von WT. «Dort sitzen gute Leute», fasst Peter Salzmann von Visp, «Rund um Visp» zusammen. Und auch Bernhard Stucky von Bettmeralp Tourismus berichtet diesbezüglich von sehr guten Kontakten. Zulegen könne WT im Bereich ortsübergreifende Packages, findet Hug.

Ticino Turismo steht im ersten Jahr der Umsetzung des neuen Tourismusgesetzes. «Deshalb ist ihre Arbeit noch nicht messbar», zieht Franco Ruinelli, Tourismusdirektor von Bellinzona, Bilanz. «Das neue Konzept und die Aussichten sind gut», bringt er seine Meinung auf den Punkt. «Bis anhin war für mich die Zusammenarbeit unbefriedigend», so Michele Schandroch, Direktor Ente Turistico Lago Maggiore. Probleme verursacht habe aber nicht Ticino Turismo, sondern die fehlende Tourismuspolitik.

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



htr IN KÜRZE

Markt China / Wohl ist das Gästepotenzial enorm, doch braucht der chinesische Markt viel Bearbeitung und Betreuung. Die Schweiz gehört unter den Tourismusdestinationen zu den führenden Ländern im Riesenreich. **Seite 4**

Hotelmöbel / Selva Style International gehört zu den wichtigsten Lieferanten für die Inneneinrichter von Hotels. «Leben mit Klassik» lautet das Motto des Herstellers, sein Sortiment ist im neuen Showroom in Bozen zu begutachten. **Seite 5**

WAP-Portal / Das Internet-Portal von Schweiz Tourismus in Zusammenarbeit mit Swisscom hat nun auch eine Wap-WAP-fähige Variante. Veranstaltungsdaten und Infos über Hotels und Restaurants können abgerufen werden. **Seite 7**

Trendsport / Ausbildungsrichtlinien, Sicherheitsstandards und Betriebsabläufen sollen die in Verruf geratenen Trendsportarten sicherer machen. Auch eine unabhängige Kontrollstelle für Anbieter soll für Ordnung sorgen. **Seite 9**

Richemond Hotels Holding / Nun sind einige der Investoren, die in den letzen Monaten sechs bedeutende Schweizer Häuser erworben haben, bekannt. Doch ihr Engagement und ihre Marketingstrategie wollten sie noch nicht offenlegen. **Seite 11**

Liechtenstein / Bisher hat die stark vom Geschäftstourismus abhängige lokale Hotellerie im Fürstentum den aktuellen Geldwäscherei-Skandal gut überstanden. Die Bettenbelegung im Ländle war im ersten Quartal 2000 sogar etwas höher als im Vorjahr. **Seite 12**

Speisewagen / Die neuen Neigezüge, die entlang der Jurasüdfusslinie verkehren, warten mit einer schweizerischen Neuheit auf: Die Erst-Klass-Passagiere können sich auch am Platz verpflegen lassen. Betreiber der Speisewagen ist die Mitropa Suisse SA. **Seite 13**

Grillen / Erstklassige Fleischqualität ist die Summe aller Sorgfaltsbemühungen vom Landwirt bis zum Küchenchef. Besonders während der Grillsaison zahlen sich diese Bemühungen aus, denn nur das beste Fleisch gehört auf den Grill. **Seite 15**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Tour de France / Am 19. und 20. Juli macht die Tour Halt in Lausanne, wo sich der Hauptsitz der 100-jährigen «Union cycliste international» befindet: Gelegenheit, auf die velofreundliche Schweiz aufmerksam zu machen. **CF Seite 1**

Kulturtourismus / Van Gogh ist ein starker Publikumsmagnet. Auch die Fondation Gianadda in Martigny rechnet mit neuen Besucherrekorden für die aktuelle Ausstellung; ein Segen für den lokalen Tourismus. **CF Seite 3**

Wein / Das Sensorama im Château de Villa in Sierre soll ein Tempel des Gottes Bacchus werden. Ein erster Teil – die Œnothèque – wurde kürzlich eröffnet und bietet einen Überblick über die verschiedenen Walliser Weine. **CF Seite 5**

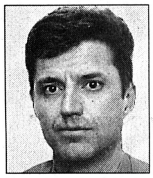
Wallis / Schweiz Tourismus Paris und die Tourismusorganisationen von Nendaz und Sion haben französische Journalisten über die Wanderwege entlang den Leiten, den für die Region typischen Wasserkanälen, geführt. **CF Seite 6**

KOMMENTAR

Swisscom und Giovanni sind ge(wap)net

DANIEL WYSS, PRODUKT-MANAGER WAP SWISSCOM

Was um himmelshandywillen hat Wireless Applications Protocol (WAP) mit Giovanni zu tun? Sehr viel. Durch das Internet im NATEL®-Format öffnen sich für die Tourismusbranche ungeahnte Möglichkeiten. Und Giovanni? Er ist Gast in Davos.



Mit einem WAP-tauglichen Handy hat er direkten Zugriff auf die, fürs Handy optimierten, Internet Seiten. Er kann, wann immer er will, zahlreiche Angebote nutzen – wo immer er will. Nicht nur für Touristiker, sondern und ganz besonders für alle Gäste bietet der Service, zu den herrlichen Aussichten in den Bergen, viele neue informative Aussichten auf die aktuellsten News. Giovanni aus Italien, der in Davos in den Ferien weilt, muss so auf den Anschluss ans Weltgeschehen nicht verzichten. Hat «seine» Mannschaft an der EM gewonnen oder nicht? Nichts einfacher als das. Er holt sich die aktuellen Sportresultate über das Handy ab. Infos aus den verschiedenen Bereichen kann er rund um die Uhr aus- und anwählen: News & Meteo, Finance, Travel, Lifestyle & Care und vieles mehr. Und, wenn es Giovanni in Davos mal langweilig wird (ein Ding das unmöglich scheint, aber nehmen wir es jetzt mal an): das WAP-Handy unterstützt ihn bei der spontanen Planung des Alternativprogrammes, und abends hilft ihm der Night-Guide weiter. Wenn Giovanni definitiv abreisen möchte, bietet der Hotelguide seine Hilfe für eine neue Unterkunft.

Es ist wirklich erstaunlich, was da alles auf das Handy-Display geholt werden kann. Diese Möglichkeiten werden in Zukunft auch im touristischen Sinn von grosser Bedeutung sein. Denn beobachtet man die E-Business-Entwicklung oder gar das Buchungsverhalten im Internet, dann könnte die mobile Kommunikation zum Reiseinformationssystem erster Güte werden.

Swisscom bietet interessante Preise für mobiles Surfen an: ab 20 Rappen pro Minute kostet der Service, seit Swisscom das Angebot als Erste in der Schweiz lanciert hat. Höchste Zeit, alle touristisch ausgerichteten Internet-Seiten WAP-tauglich zu gestalten. Auf jeden Fall jene Seiten, die unterwegs nützliche Dienste leisten. Sonst reist Giovanni ins Ausland ab, wo solche Systeme bereits funktionieren.

Weitere Informationen unter: www.wap-now.ch

ANDREAS WIELAND / Der Schweiz-Tourismus-Manager in Asien sieht ein grosses Gästepotenzial in China heranwachsen. Die Wertschöpfung der chinesischen Gäste wird hoch eingeschätzt. **SILVIA CANTIENI**

«China muss erschlossen werden»

Seit rund zwei Jahren ist Schweiz Tourismus (ST) auf dem China-Markt präsent. Im März 1999 wurde in Beijing mit dem ST-Büro die erste europäische Tourismusvertretung überhaupt eröffnet. Geleitet wird die Niederlassung von der ehemaligen Journalistin Wenjia Zhang. Unter deren Führung waren im Frühjahr rund 20 Partner aus der Schweiz und China während einer Woche auf Promotionstour durch das «Reich der Mitte». In Shanghai, der vierten Station nach Beijing, Guangzhou und Nanjing, gab der ST-Asien-Manager Andreas Wieland der «Hotel+Tourismus Revue» einen Einblick in das verstärkte Engagement in China.

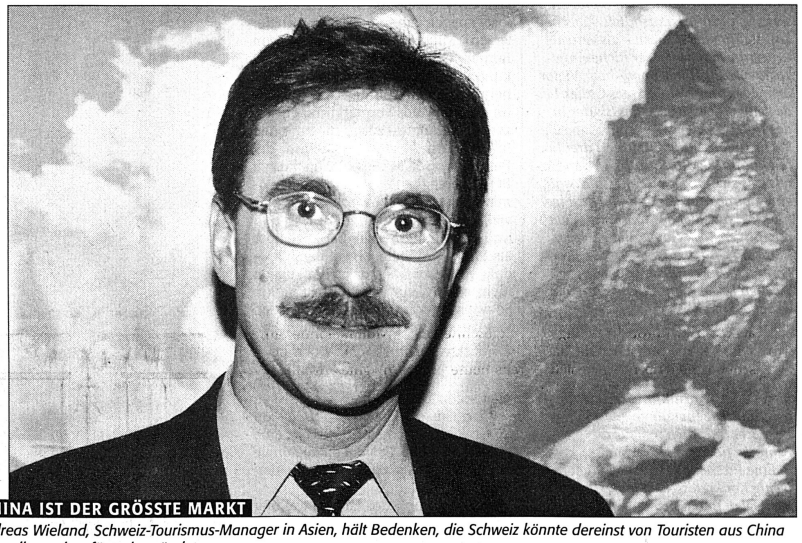


Foto: Silvia Cantieni

CHINA IST DER GRÖSSTE MARKT

Andreas Wieland, Schweiz-Tourismus-Manager in Asien, hält Bedenken, die Schweiz könnte dereinst von Touristen aus China überrollt werden, für unbegründet.

Andreas Wieland, warum ist Schweiz Tourismus auf dem China-Markt jetzt besonders aktiv?

Der China-Markt ist eines der grossen Potenziale, das im touristischen Bereich noch zu erschliessen ist. In Asien gehören Thailand und Korea zu vergleichbaren Märkten, ebenso wäre Südamerika vom Potenzial her einzuschliessen. China ist aber mit Abstand der grösste Markt.

«Chinesen überleben drei Tage mit europäischer Küche.»

Welche Erwartungen stellen Sie an diese Marktbearbeitung?

Wir möchten dieses Jahr in der Schweiz 100 000 Logiernächte aus China erzielen, dies als kurzfristiges Ziel. Mittelfristig möchten wir aus chinesischer Sicht eine freie Destination werden. Dann kann sich diese erste Grössenordnung verfünffachen.

Wo ist die Marktfähigkeit, das Business, in China am besten?

Momentan sind dies drei Orte: Beijing, Shanghai und Guangzhou. Es ist aber auch wichtig, auf noch nicht derart entwickelten Märkten dabei zu sein. Die Eintrittsbarrieren sind am Anfang am niedrigsten, wenn es noch nicht viele Bewerber hat.

Zur Person

Andreas Wieland ist 46-jährig und stammt aus Schiers im Prättigau. Der gelernte Maschineningenieur und MBA-Absolvent (Master of Business Administration) war bis 1998 Vizedirektor und Marketingleiter der Rhätischen Bahn (RhB) in Chur. Danach nahm er den Posten des Asien-Managers von Schweiz Tourismus (ST) mit Wohn- und Geschäftssitz in Tokio (Japan) an. Dort ist er auch für den China-Markt zuständig. 60 Prozent seiner Arbeitszeit ist Wieland in Asien unterwegs. Wieland ist mit einer Japanerin verheiratet und hat drei Söhne, Ken (9-jährig) sowie Thomas und Markus (6-jährige Zwillinge). SC

Was ist bei den für China doch noch ziemlich neuen Promotionsreisen besonders auffällig?

Das Medieninteresse ist erstens ausserordentlich gross. Die Leute wollen über die Schweiz viel wissen. Extrem gross ist zweitens auch das Informationsbedürfnis der Touroperators. Und drittens lernen die Partner auf derartigen Reisen sehr viel, sei es bezüglich des Landes, aber auch bezüglich der potenziellen Gäste.

Verfügt Schweiz Tourismus über eine Kontrolle, was in den Medien über das Tourismusland Schweiz berichtet wird?

Wir machen ein Follow-up. Einer unserer Schlüsselindikatoren ist die Anzahl Kontakte, die wir in den verschiedenen Medien erreichen. Ein Lerneffekt wird auch darin bestehen, unsere Marketinginstrumente weiter zu verfeinern.

Welche Fragestellungen sind denn in China herausragend?

Zum einen ist sicher die Visaproblematik für die Schweiz ein Thema. Oft gefragt wird auch, wie teuer die Schweiz ist, wie sicher das Land ist, wo man was essen kann.

Die anpassungsfähigen Chinesen werden auf Reisen bald auch Fondue essen?

Die Chinesen können auf einem Zehntagestrip drei Tage mit europäischer Küche überleben. Nachher ist chinesische oder zumindest asiatische Kost gefragt. Sonst ist die Zufriedenheit nicht mehr gewährleistet.

Eine der aktuellen Destinationen auf einer Europareise ist der Vatikan. Was muss denn die Schweiz weiter unternehmen, um solche Vatikanreisende anzulocken?

Italien ist in Asien sehr populär, einmal wegen der vielen italienischen Restaurants. Sodann bietet Italien kulturell viel mehr als die Schweiz. In Zukunft wird es in Italien aber schwieriger, Hotelzimmer zu finden. Das ist eine Chance.

In der Schweiz herrscht aber auch Angst, von den Chinesen überrollt zu werden. Wie sehen Sie das?

Ich sehe das überhaupt nicht so. Diese Bedenken sind unbegründet. Eine Vervierfachung der asiatischen Kunden ist absolut vertretbar. Wir müssen aber darauf achten, dass diese Gäste nicht nur die Schweiz durchqueren, sondern auch mal irgendwo übernachten.

«Eine Vervierfachung der asiatischen Kunden ist vertretbar.»

Sie werden zu diesem Zweck nun auch Journalisten in die Schweiz einladen?

Wir werden Journalisten nach Absprache mit unseren Partnern einladen. Natürlich werden jene Partner in der Schweiz berücksichtigt, die jetzt in den China-Markt investieren. Wir wählen die Journalisten gemäss der zu erwartenden Wirkung in ihrem Medium aus.

Auffallend auf der Promotionsreise war neben den Städten die starke Präsenz des Wallis, der Zentralschweiz und des Berner Oberlands. Demgegenüber fiel Graubünden ab. Wie beurteilen Sie generell die Markteinschätzung?

Das Wallis ist sehr aktiv und bemüht sich um ein diversifiziertes Portfolio. In Zermatt sind im Sommer 40 Prozent aller Gäste Japaner. Sie wohnen in Vier- und Fünfsternhotels. Damit machen sie ein Riesenbusiness.

«Ein Asiate gibt das Dreifache eines deutschen Gastes aus.»

Es gilt auch zu bedenken, dass ein Asiate etwa das Dreifache von dem eines deutschen Gastes ausgibt. Die Wertschöpfung ist also wesentlich grösser. Graubünden investiert für meine Begriffe zu viele Mittel in der Schweiz und dazu sehr einseitig im deutschen Markt. Ich würde ähnlich wie an der Börse diversifizieren. Man sollte dann, wenn in Mitteleuropa nicht Hochsaison ist, andere Länder einbeziehen und einen anderen Markt als Kompensation aufbauen. Natürlich könnte man auch St. Moritz als schon bekanntes Label vermehrt unterstützen. Bei den Bergbahnen bedaure ich die Absenz von Graubünden ebenfalls sehr. Dort hat man offenbar noch nicht bemerkt, dass man im Sommer entsprechende Geschäfte machen kann, wenn man sich in den Märkten bemüht. Ich denke dabei etwa an die Parsennbahnen, oder aber an attraktive Bergbahnen im Engadin.

KOOPERATION / Geburtshelfer Schweiz Tourismus

Wohlbefinden Schweiz

Die gemeinsame Vermarktung aller Schweizer Gesundheitsangebote rückt näher. Die hotel + tourismus revue berichtete in Nr. 25 (zu) frühzeitig über dieses Projekt der Schweizer Heilbäder, der Schweizer Kurhäuser und der «Leading Hospitals of Switzerland».

Deshalb haben die Initianten an ihrem zweiten Gipfeltreffen am 6. Juli Stillschweigen über das weitere Vorgehen beschlossen.

Offensichtlich waren sich die Initianten und deren Partner nicht ganz einig über die Organisationsform. Nun erarbeitet Schweiz Tourismus bis Anfang September dieses Jahres Vorschläge, wie eine «private-public» Partnerschaft aussehen könnte. Anfang September findet bei Schweiz Tourismus in Zürich eine Präsentation statt. Nur so viel war Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus herauszulocken. *PK*

Mann und Frau – gleich viel?

Neue Studie Lohngleichheit*. Rund 60% der Lohndifferenz von 29,6% zwischen Frauen- und Männerlöhnen lassen sich auf diskriminierendes Verhalten zurückführen. Dies gelte weniger im öffentlichen Sektor als in der Privatwirtschaft, sowohl bei Beförderungen als auch beim Lohn. Die Zunahme von Gratifikationen trage nicht zu Lohngleichheit bei. *VY*

* Broschüre «Auf dem Weg zur Lohngleichheit?», Telefon 032 713 60 60

BSE-FORSCHUNG / Duchbruch an der ETH Zürich

Auf den Menschen übertragbar

Die Fakten, dass der Rinderwahnsinn (BSE) auf den Menschen übertragen werden kann, erhärten sich. Nach neuen Erkenntnissen von Wissenschaftlern der ETH Zürich sind die gesunden Prionproteine von Mensch und Rind praktisch identisch.

Prionproteine – körpereigene Eiweisse, deren Funktion unbekannt ist – sind sowohl beim Verlauf von Rinderwahnsinn als auch der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit (CJD) beteiligt. Man gehe davon aus, dass Menschen nach dem Genuss von BSE-infiziertem Rindfleisch an CJD erkranken können, sagte Kurt Wüthrich, Leiter des Instituts für Molekularbiologie und Biophysik an der ETH Zürich, am Montag vor den Medien. Die Arbeit seines Teams solle mögliche Erklärungen für diese Übertragung von Tier (BSE) auf Mensch (CDJ) liefern.

Ein Durchbruch ist die erstmalige Entschlüsselung der Molekularstruktur des gesunden Rinderprionproteins an der ETH Zürich. Diese zeigte auf, dass die Struktur der Proteine von Rind und Mensch praktisch identisch gefaltet ist. Zudem nimmt man laut Wüthrich an, dass «fremde, kranke» Prionen ein gesundes Protein von aussen in ein krankes umwandeln können. *sda/DST*

EUROPAY / Verzögerte Zahlungen

Bedauerliche Pannen

Europay, eine Tochtergesellschaft der Telekurs, die den Schweizer Banken gehört, hat Probleme technischer Art, was den elektronischen Zahlungsverkehr betrifft. Über Europay läuft ein gewichtiger Teil der Hotel- und Gastroumsätze, die über Kreditkarten und EC-Direct-Karten laufen. Diese Zahlungsart ist in der Beherbergung noch dominanter als in der Restauration.

«Wir bedauern die Pannen ausserordentlich und werden alles daran setzen, die blockierten Zahlungen in den kommenden Tagen abzubauen», entschuldigt sich Europay-GD Jacques Bischoff gegenüber den Lesern der htr. Die «Migration», das heisst das Umstellen vom alten auf ein neues System, hat aus vielen Europay-Vertragspartnern Betroffene gemacht: Die Klagen aus der Hotellerie häuften sich, dass Vergütungen zu spät ausgeführt werden. Die Guthaben an die Hotelbetriebe wurden nicht oder verzögert ausbezahlt. Gerade neue Anbieter im Hotel- und Gastrogeschäft spüren diese Verzögerungen nun in Form von Liquiditätsengpässen – ein Begriff, der vor allem den Banken wiederum sauer aufstösst.

EINNAHMEN-AUSFÄLLE

Die Schäden in Form von Einnahmenausfällen haben auch den Schweizer Hotelier-Verein auf den Plan gerufen. Bischoff spezifiert: «Zinsausfälle gab es wohl, und Aufwand. Aber keine Einnahmenausfälle, nur verspätete Gutschriften. Denn keine einzige Transaktion ist verloren gegangen». Der SHV hält es nicht für vernünftig, allen seinen 4000 Mitgliedern zu raten, jeweils individuell Schadenersatz zu fordern. Er fordert deshalb eine kollektive resp. pauschale Behebung der entstandenen Schäden, zum Beispiel eine pauschale Gutschrift. Man schätzt nach ersten Erkenntnissen den Anteil von der Panne betroffener Hoteliers auf etwa zehn Prozent der SHV-Mitglieder, darunter auch neue Anbieter.

MONOPOL ODER MARKTSTELLUNG

Europay wird zu diesen Forderungen noch Stellung beziehen. Bischoff ärgert sich, wegen dem Systemwechsel derart abgerutscht zu sein, denn erst die neuen Systeme ermöglichen es Europay, seinen Partnern neue Dienstleistungen anzubieten. Europay wird oft von Kunden einer Monopolstellung bezichtigt. Das Unternehmen gab früher die dominante Schweizer Kreditkarte Eurocard heraus. Per Anfang Jahr wurde das Unternehmen zur Verarbeitungsstelle für elektronischen Zahlungsverkehr umstrukturiert. Die Panne nährt diesen Monopol-Argwohn vieler Gewerbler und Detaillisten. Doch Bischoff besteht darauf, dass eine EDV-Panne nichts mit der starken Marktstellung zu tun habe: «Auch der Swissair kann man Verspätungen dann nicht vorwerfen, wenn die Fluglotsen streiken». *APK*

ARBEITSMARKT/AUSLÄNDERGESETZ / Nach den Mindest- auch neue Lehrlingslöhne im Gastgewerbe. Doch es entscheidet der Markt, sofern der Bundesrat dem Ausländergesetz treu bleibt. **THOMAS VASZARY**

Arbeitgeber unter Druck

Skeptisch stehen die Gewerkschaften am Rande des Geschehens und wissen nicht so recht, ob sie jubeln oder frustriert sein sollen: Der Arbeitsmarkt entwickelt sich nun ohne ihr Zutun in eine Richtung, für die sie sich jahrelang vergeblich eingesetzt hatten. Dennoch dürfte die Freude überwiegen. Denn wer zurzeit wirklich gefordert wird, ist der Arbeitgeber im Gastgewerbe. Wenn anderswo die Mitarbeiter ihre verbesserte Positionierung mit Lohnforderungen von 5% und mehr untermauern, so könnten es im Gastgewerbe schnell einmal mehr sein. Allein um 2,6 bis 4,1% passten die Sozialpartner Ende Juni die im Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) festgeschriebenen Minimallöhne an die «Marktverhältnisse» an. Doch bereits heute bezahlen «gute» Arbeitgeber Löhne deutlich über dem Minimum.

TOP: DIE NEUEN LEHRLINGSLÖHNE

Nicht untätig, zogen die Sozialpartner – mit Aussnahme von Gastrosuisse – dieser Tage mit einer neuen Lehrlingsvereinbarung nach. Sie erhöhten die Lehrlingslöhne um durchschnittlich 8,7%. Thomas Jaisli, Leiter Rechtsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV): «Die neuen Lehrlingslöhne gehören zu den besten in der ganzen Wirtschaft.» Zwar bleiben sie leicht unter den Forderungen der Union Helvetia (UH). Doch mit 1020 Fr. im 1. Lehrjahr (vorher 970 Fr.), 1250 Fr. im 2. Lehrjahr (1150 Fr.), 1480 Fr. im 3. Lehrjahr (1330 Fr.) und 1660 Fr. im 4. Lehrjahr (1460 Fr.) präsentiert sich die Branche wirklich gut.

Weniger bleibt natürlich übrig, wenn der Arbeitgeber den vollen Betrag «Kost und Logie» von 810 Fr. und demnächst wohl bald 900 Fr. abzieht. Doch die Zahl der Lehrlinge, die in Betrieben wohnen, nimmt stetig ab. Eine flexible Lösung ist die Umwandlung der 6. Ferienwoche in Ferienzuschläge: Bei 5 Wochen Ferien wären dies dann im 1. Lehrjahr zusätzlich 35 Fr. pro Monat, im 2. Lehrjahr 45, im 3. Lehrjahr 55 und im 4. Lehrjahr 65 Fr. Für neue Lehrverhältnisse gelten die neuen Löhne ab Beginn des Lehrverhältnisses im Herbst, für bestehende ändert sich erst mit Beginn des jeweils neuen Lehrjahres der Lohn.

MINDESTLÖHNE SEIT LETZTEM JUNI

Bei den schon im Juni verabschiedeten Mindestlöhnen sieht es wie folgt aus: Erstens erhalten Mitarbeiter ohne Berufslehre (Hilfsarbeiter) 100 Fr. (+4,1%) mehr und damit neu mindestens 2510 Fr. pro Monat (bisher 2410 Fr.). Arbeiter mit Anlehre erhalten 100 Fr. mehr (+3,7%) und kommen auf neu 2810 (bisher 2710) Fr. Zweitens erhalten Mitarbeiter mit Berufslehre oder gleichwertiger Ausbildung neu 3210 (bisher 3110) Fr.; das sind 100 Fr. mehr (+3,2%). Drittens erhalten Mitarbeiter mit höherer Ausbildung, besonderer Verantwortung oder langjähriger Berufspraxis mit 110 Fr. (+2,8%) mehr Lohn, neu mindestens 3970 (3860) Fr. Viertens erhalten Mitarbeiter in Führungsfunktionen mit 130 Fr. mehr (+2,6%), neu 4990 (4860) Fr., Kaderleute mit einer höheren Fachprüfung mit 150 Fr. mehr (+2,6%), neu 6010 (5860) Fr.

Neben Mindestlöhnen und Marktmacht spielt allerdings auch das letzte Woche publik gewordene neue Ausländergesetz eine wichtige Rolle. Die Vernehmlassung ist gerade erst angelaufen. Mindestens eines ist aber schon heute klar: Im Zeichen der Bilateralen Verträge fällt der nicht europakompatible Saisonnierstatus. Er wird vorerst durch eine Übergangsregelung mit Kurzarbeiterkontingenten ersetzt. Das neue Ausländergesetz stellt die Arbeitskräfte aus den EU- und Efta-Staaten ins Zentrum. Lediglich hochqualifizierte Arbeitskräfte aus Drittstaaten können in die Schweiz einreisen, ist deren Bedarf eindeutig nachgewiesen. Hier bleibt die Frage, ob der Markt auch wirklich spielen kann: Öffnet der Bundesrat beim leisesten Ruf von Verbänden oder Parlament wieder Tür und Tor, um billige, ungelernte Arbeitskräfte aus Drittstatten wie Polen etc. einzuschleusen? Oder hat er aus den Fehlern seiner fragwürdigen Ausländerpolitik in den 80er und 90er-Jahren gelernt?

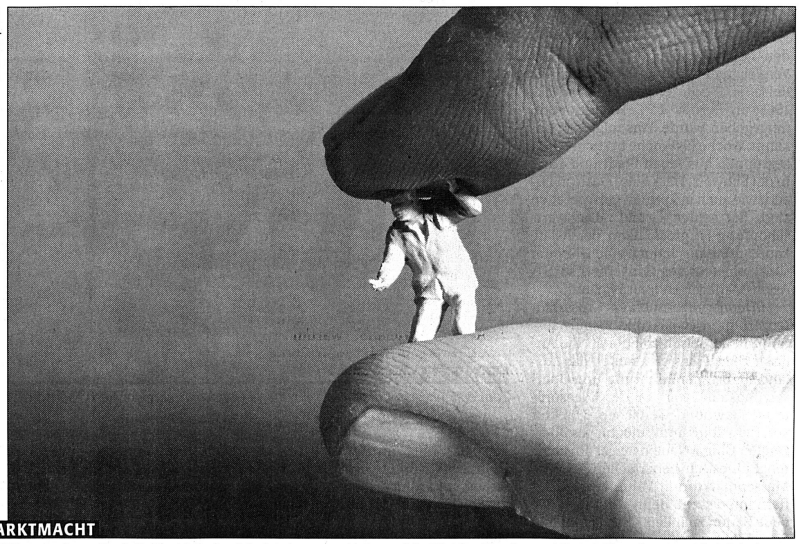


Foto: ex-press

MARKTMACHT

Die Löhne steigen. Und die Position der Arbeitnehmer verbessert sich. Für den Tourismus könnte dies ein wertvoller Schub in Richtung Strukturbereinigung sein.

KOMMENTAR

Marktgesetz als Chance

THOMAS VASZARY

Der Arbeitsmarkt hat sich verändert. Und das Inkrafttreten der Bilateralen Verträge wird diesen Prozess verstärken. Doch zu den Arbeitnehmern im Tourismus ist dies erst spärlich durchgedrungen. Dabei haben es jetzt vor allem qualifizierte Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in der Hand, der jahrzehntelang besungenen Strukturbereinigung zum Durchbruch zu verhelfen. Denn «gute» Arbeitgeber mit Betrieben von gesunder Ertragslage sind heute schon in der Lage, qualifizierten Arbeitnehmern gute Löhne deutlich über dem im Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) festgesetzten Minimum zu bezahlen.

So wie bei der letzten Minimallohnrunde der Sozialpartner auch die ausgebildeten Fachkräfte zum Zuge kamen, so werden jetzt genau diese Arbeitnehmer den ausgetrockneten Arbeitsmarkt spielen lassen. Lohnerhöhungen sind zu erwarten. Ein Anstieg des Lohnniveaus würde die Spreu vom Weizen trennen und den guten Betrieben vermehrt qualifizierte und ausgebildete Arbeitnehmer bescheren. Betriebe mit Zukunft würden plötzlich über eine grössere Zahl qualifizierter Mitarbeiter verfügen. Schlechten Betrieben hingegen würde damit die Möglichkeit genommen, die wenigen qualifizierten Mitarbeiter in ihren Betrieben auszunutzen, zu desillusionieren und aus der Branche zu treiben. Dies kann sich die Branche schlicht nicht mehr leisten.

Die neue Lehrlingsvereinbarung der Sozialpartner im Gastgewerbe – mit Ausnahme von Gastrosuisse – zeigt da ebenfalls in die richtige Richtung. Und auch das neue Ausländergesetz korrigiert etliche Fehler der eidgenössischen Ausländerpolitik in den 80er und 90er Jahren. Die seltsame Initiative, den Ausländeranteil auf 18% zu reduzieren, wird damit hinfällig.

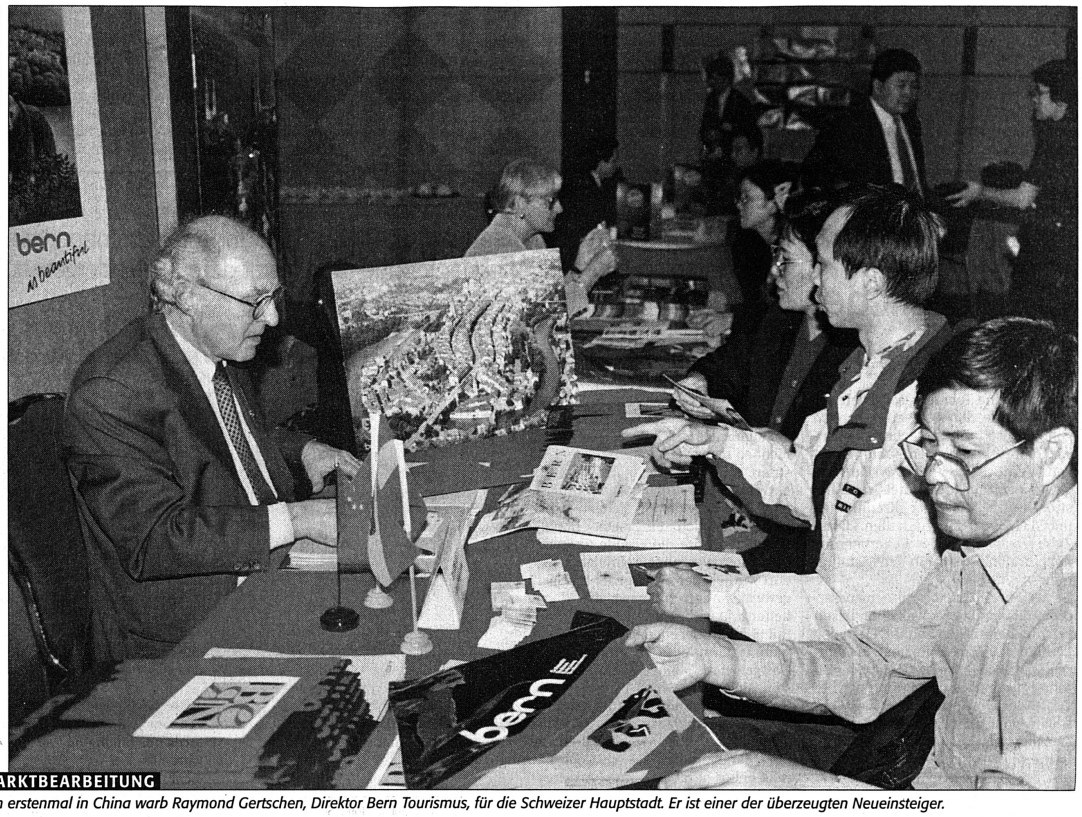
Aus und vorbei ist es auch mit dem «Import» von billigen, ungelernten Arbeitskräften ausserhalb der EU- und Efta-Staaten. Hoteliers und Gastronomen, die nur noch so überleben können, sollen es doch besser ganz lassen. Für die Branche wäre es im Sinne einer endlich greifenden Strukturbereinigung sowieso das beste. Genau hier müssten sich aber auch die touristischen Verbände endlich klar werden: Sie sind Interessensvertreter einer ganzen Branche und nicht einzelner Mitgliederbetriebe.

CHINA PROMOTION / Die Schweiz gehört zu den führenden Ländern, die in China werben. Das Gästepotenzial ist enorm, doch braucht der Markt viel Bearbeitung. Seitens der Anbieter ist Ausdauer gefragt. **SILVIA CANTIENI**

Zwerg Schweiz buhlt um Riese China

«Shao nu fong», frohlockt Urs Kessler, Vizedirektor der Jungfraubahnen. Chinesisch made in Bernese Oberland. Die Übersetzung für Jungfraujoch hat der Marketingleiter seit 1995 intus. «Jungfraujoch Top of Europe» hat damit eine Vorreiterrolle inne. «Wer sich in China nicht selber positioniert, erreicht keine Bekanntheit», sagt Kessler. Ihm tun es nun Jahr für Jahr weitere Tourismusregionen der Schweiz gleich. Im Frühjahr hat Schweiz Tourismus (ST) mit der bislang grössten Schweiz-Promotion versucht, den Chinesen auch Bern, Saas Fee, St. Moritz und Co. schmackhaft zu machen. Rund zwanzig Partner gaben sich in Beijing, Guangzhou, Nanjing und Shanghai ein Stelldichein. Zwerg Schweiz buhlt um Riese China.

Fotos: Silvia Cantieni



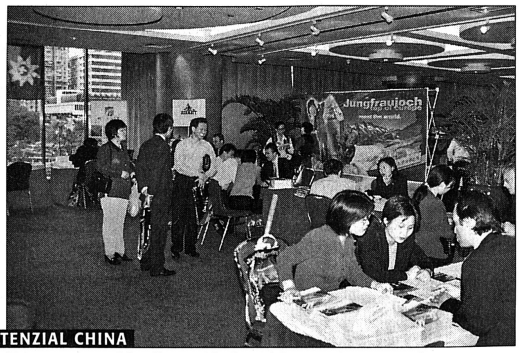
MARKTBEARBEITUNG

Zum erstenmal in China warb Raymond Gertschen, Direktor Bern Tourismus, für die Schweizer Hauptstadt. Er ist einer der überzeugten Neueinsteiger.

VERGLEICHBAR MIT JAPAN 1965

Die Schweiz gehört zu den führenden Ländern, die in China werben. Vergleichbar ist das dort grassierende Reisefieber mit der Lage in Japan um 1965, als Europa als Reisedestination freigegeben wurde. Was folgte, ist bekannt. Woche für Woche besuchen Reisegruppen aus Japan Stadt und Land in der Schweiz. Dass diese Gäste in Luzern wie auch in Zermatt gern gesehen sind, hat seinen Grund. «Die Wertschöpfung ist gross, denn der Asiate kauft automatisch noch eine Uhr oder sonst ein teureres Souvenir», so ST-Asien-Manager Andreas Wieland.

In den vier besuchten Grossstädten strömten jeweils rund 50 Journalisten und 80 Reisefachleute an die Anlässe. Die wenigsten kannten das Ausland aus eigener Erfahrung, und Übersetzungshilfe war an der Tagesordnung. Raymond Gertschen, Direktor von Bern Tourismus, möchte als überzeugter China-Neueinsteiger am liebsten Chinesisch beherrschen. «Solche Massenmärkte mit Volumen sind für Bern interessant, denn wir haben 600 neue Betten zu füllen.» Bern empfängt diesen Sommer eine chinesiche Delegation aus Anlass des Jubiläums 50 Jahre diplomatische Beziehungen Schweiz-China. Im Herbst wird Bundespräsident Adolf Ogi in China erwartet, wo im Frühjahr bereits die Swissair-Spitze weilte. Nicht um Hotelbetten zu füllen, sondern für mehr Flüge. Hannes Goetz und Eric Honegger, der frühere und der jetzige SAirGroup-Verwaltungsratspräsident, möchten täglich eine Verbindung ins boomende China. «Wöchentlich viermal Beijing und dreimal Shanghai», lautet deren Begehren. An den Flughäfen wird's nicht mangeln. Diese sind beidenorts unvorstellbar gross und topmodern. Schon eher muss sich die Swissair etwas einfallen lassen, um den Service in der Economy-Klasse auf der gut ausgelasteten China-Linie konkurrenzfähig zu erhalten.



POTENZIAL CHINA

«In China muss man sich selbst positionieren können», sagt Urs Kessler, Marketingleiter Jungfraubahnen.

«SAAS FEE AUTOFREI» EIN HIT?

Immer mehr der 1,2 Milliarden Chinesen reisen nach Europa. Zehn Länder in zehn Tagen ist dabei keine Seltenheit. Dazu gehört neben Italien meist auch der Vatikan. Für rund 3000 Franken ist der Chinese dabei. Klar, dass sich auch die Schweiz ein Stück des Kuchens abschneiden möchte, zumal das Land gemäss Reiseagenten und Medienleuten einen guten Ruf hat. Dass es in Europa nur so von China-Restaurants wimmelt, wirkt beruhigend. Kräftig auf dem Chinamarkt mitmischen wollen nicht nur weltbekannte Bergregionen wie Titlis und Matterhorn. Dass die Chancen in China enorm sind, unterstrich auch Frank Bumann. Der Tourismusmanager von Saas Fee stiess in den verstopften Strassen Shanghais auf viele Wallis-Freunde. Mit «Saas Fee autofrei» wäre der Renner förmlich vorprogrammiert. Damit kann zwar Sammy Salm, Verkaufsleiter des Kurvereins St. Moritz, nicht gerade prahlen. Doch der einzige Promotionsteilnehmer aus Graubünden ist sich der Sache ebenfalls sicher: «China ist ein viel versprechender Zukunftsmarkt, wir werden unser Engagement verstärken.» Für Edith Strub, Direktorin von Zürich Tourismus, geht China mit Riesenschritten vorwärts. «Die Chinesen planen kurzfristig und reisen auch dann, wenn wir in der Schweiz freie Kapazitäten haben», freut sich die Fachfrau. Generell meint Strub, in Asien auf besonders viel Goodwill zu stossen, weil die Schweiz Asien auch in der Krise nicht fallengelassen habe.

«Die Distanzen werden kürzer»

Die reisewilligen Chinesen unter dem 1,2-Milliarden-Volk und die chinesischen Reiseveranstalter kämpfen mit zwei Grundproblemen. Erstens die Frage an die Politik der Schweiz: Wie erhält der Chinese ein Schweiz-Visum ausserhalb des für mehrere europäische Länder gültigen Schengen-Visums? Zweitens die Frage an die Politik von China: Wann wird die Schweiz eine offizielle Reisedestination, ein so genanntes «Free Country», das erste in Europa überhaupt.

Eine klare Antwort erhielt auf der Promotionsreise von Schweiz Tourismus niemand. Das gültige Prinzip heisst Hoffnung; und gegenseitige Wertschätzung, muss man im gleichen Atemzug hinzufügen. In den Worten von Dominique Dreyer, Schweizer Botschafter mit Sitz in Beijing: «Die Distanzen werden kürzer.» Wurden 1999 in der Kapitale rund 17 000 Schweizer Visa an Chinesen ausgestellt – hinzu kommen separat verbuchte 5000 Visa in Shanghai –, so dürfte diese Marke fortan kontinuierlich steigen, um nicht zu sagen explodieren.

Dass Visa-Bearbeitung nicht mit Bürokratie gleichzusetzen ist, verdeutlicht Sandra Valentini, mit vielen Tricks vertraute Schweizer Botschafts-Attachée: «In Chinatown im Westen stirbt nie ein Chinese. Sofort ist ein anderer zur Stelle, der den Pass übernimmt.» Gerade das ist ein wesentlicher Grund dafür, dass sich das chinesische Aussenministerium schwer tut mit der formell so wichtigen Titelvergabe «Offizielle Reisedestination». Denn dann wäre nicht nur die Schweiz-Werbung in China legalisiert, China müsste sich auch um seine im Ausland gestrandeten Problemfälle kümmern. Wenjia Zhang, Landesvertreterin von ST in China, jedenfalls weiss, welches Potenzial in China steckt, erlebt doch Australien als jüngste offizielle Reisedestination einen Touristenboom aus China. Mit Folgen, die nicht nur in Chinas Tourismuskreisen die Runde machen, sondern auch in der Schweizer Visa-Politik wiederum für Aufsehen sorgen. Denn von der ersten China-Gruppe, die Australien bereiste, soll nur der Reiseleiter nach China zurückgekehrt sein. SC

KOMMENTAR

Verspielter Vorsprung

SILVIA CANTIENI

Schweiz Tourismus und Partner haben an der jüngsten China-Promotion gezeigt, was sie wollen: Ein paar Chinesen mehr als bisher in die Schweiz locken. Übermut, ja

Euphorie, wäre angesichts dieses ausgesprochen schwierigen und sehr langfristigen Unterfangens aber fehl am Platz. Zwar kann sich die Schweiz rühmen, zu den Pionieren bei der touristischen Marktbearbeitung in China zu gehören. Der Vorsprung ist heute aber wohl schon verspielt. Zum einen schlafen andere Länder nicht, und sie haben erst noch ein Vielfaches an Mitteln zur Verfügung. Dazu kommt, dass Schweizer Touristiker auf Werbetour immer noch als eine Art Prospekt-Verteiler wahrgenommen werden. Dabei leisten sie mit grossem persönlichen Einsatz Aufbauarbeit, die mit einer Bündelung der Kräfte mit der Wirtschaft nachhaltiger zum Tragen käme.

Das Beispiel spricht Bände: Da weilte doch gleichzeitig mit den Touristikern auch die Swissair-Spitze in Beijing. Zu einem gemeinsamen Auftritt kam es jedoch nicht. Das ist zu bedauern, weil sich gerade über einen bekannten National Carrier – Swissair unterhält immerhin bereits 25 Jahre Verbindungen nach China – ein enormes Geschäftspotenzial entwickeln kann.

Bei aller Aufbruchstimmung reisefreudiger Chinesen darf man auch eines nicht vergessen: Die Visaproblematik dürfte sich tendenziell noch verschärfen, verfügt doch auch die Schweizer Botschaft nicht über uneingeschränkte Kapazitäten. Wenn die Schweiz, wie erwartet, durch China formell zur offiziellen Reisedestination erklärt werden sollte, kann dies aber ohnehin nur bedeuten: Schweiz Tourismus muss als vertraute Dachmarke alles daran setzen, unter stärkster Fokussierung auf das Label Schweiz auf dem riesigen chinesischen Markt aufzutreten.

SELVA / «Leben mit Klassik» lautet das Motto des Herstellers von Hotelmöbeln, Selva Style International. Dieser eröffnete in Bozen seinen neuen Showroom für Hoteliers und Architekten. **KARL JOSEF VERDING**

Showroom «klassischer» Hotelmöbel

Kürzlich eröffnete das Möbelhaus Selva in der Luigi-Negrelli-Strasse in Bozen die Tore zu einem rundum neu gestalteten Showroom für den Geschäftsbereich Hotel. Das heisst «Vorhang auf» für die hausinterne und ständige Hotelausstellung, in der die Kunden aus der internationalen Konzernhotellerie, der Stadthotellerie, aber auch der Ferienhotellerie auf Wunsch bereits in der Planungsphase kreativ und ästhetisch inspiriert werden.

PRÄSENTATION ZEIGT MUSTERZIMMER

Neben dem Selva-Architekten und Künstler Omer Berber (Zagreb), dessen Musterzimmer «Regency Amman» in einer besonders edlen Ausführung in der Ausstellung gezeigt wird, waren zwei weitere renommierte, international bekannte Designer mit am Werk: So wurde Selvas neuer Showroom vom italienischen Stararchitekten Lorenzo Bellini (Rom) geplant, konzipiert und farblich gestaltet. Bellini hat es verstanden, ein Gesamtkonzept zu entwerfen, bei dem zum einen die bereits bestehenden klassischen Selva-Hotel-Kollektionen in ihrem jeweils typeigenen, wohnlich-eleganten Stil zu sehen sind, und die öffentlichen Bereiche wie Lobby, Restaurant und Korridore realitätsgetreu präsentiert werden. Zum anderen findet der Ausstellungsbesucher jetzt erstmals Zutritt zu Bellinis neuestem Entwurf, der «Executive Suite»: ein der Hotellerie sehr exklusiv zugedachtes Projekt.

VOM «BIEDERMEIER» BIS ZUR «ERMITAGE»

Von der Designerin Kuan Chew von KCA Design (London), die spätestens seit ihrer Planung des Hilton Madinah Hotels mit der Selva-Philosophie gut vertraut ist, kann sich der Kunde im neuen Showroom die von ihr geplante «Suite Ermitage» und die «Suite Biedermeier» anschauen. Unterteilt ist die Hotelausstellung in die vier Kompetenz-Bereiche: Zimmereinrichtung, Öffentliche Bereiche, Musterzimmer und Kreativcenter.

Fotos: zvg

SHOWROOM DER SELVA-KLASSIK

Der Eingangsbereich des neuen Showrooms von Selva Style International Hotel in Bozen.

TREND ZUR SUITE

Die «Executive Suite» von Selva im Design des Architekten Lorenzo Bellini.

Als besondere Herausforderung für Selva Hotel und gleichzeitig deren grösstes Wachstumspotenzial gilt gegenwärtig das sogenannte «Custom Design»: Es ist der Bereich, wo auf Kundenwünsche zugeschnittene Sondermöbel beziehungsweise -kollektionen entstehen. – Der Showroom Selva Hotel steht Hoteliers und Architekten nach Terminabsprache zur Verfügung.

Selva in der Schweiz: Selva Hotel Schweiz, Heinz Hohl, Niklaus-Konrad-Strasse 14, Postfach 709, 4501 Solothurn, Telefon 032 623 80 81, Telefax 032 623 80 82, www.tld/ch/selva.hotel.ch; E-Mail: selva.hotel.ch@tld.ch

Ein Film-Hotel mitten in Berlin

Dort, wo sich Humphrey Bogart und Grace Kelly vielleicht schon mal Gute Nacht sagten, hat eine in der Hoteleinrichtungsbranche längst nicht mehr unbekannte Firma stilecht mitgemischt: das Unternehmen Selva AG aus Bozen im Südtirol.

Nicht nur die 185 individuell gestalteten Zimmer wurden je einem Schauspieler gewidmet, auch die 21 Apartments in den sechs Etagen – von Selva mit einer Auswahl ihrer besten klassischen Kollektionen eingerichtet – sind populären Filmen zugedacht.

Dabei wurden die Wände mit bekannten Filmszenen bemalt, eine «Bar Casablanca» sorgt für coole Drinks. Dass auch der legendäre Ozeandampfer Titanic nicht ganz versunken ist, scheint die «Suite Titanic» zu zeigen: Hier war der italienische Möbelhersteller Selva am Werk und hat mit den klassischen Möbeln seiner Biedermeier-Kollektion eingerichtet. *red.*

HOTELAUSSTATTUNG / Fast 1000 verschiedene Modelle in diversen Stilrichtungen haben der Selva bemerkenswerte Resultate beschert: Mit einem Umsatzanteil von 20–25% konnte der Geschäftsbereich Hotel 1999 bestens verbuchen. **KARL JOSEF VERDING**

Konzepte für Konzerne und Privathotels

Hoteleinrichtung ist beim Möbelhersteller Selva schon lange kein neues Thema mehr. Gerne nennt man hierbei die Ausstattung der Hilton- oder Marriott-Hotelketten; als Referenz werden auch schon einmal gerne die Visitenkarten vom Hilton München, Madinah, Roma Airport, Port Sudan gezückt, oder jene des Westin Bellevue in Dresden, oder des Renaissance Hotels in Hamburg, Sindelfingen oder Heidelberg. Oder man spricht die Hoteleinrichtung in der Kempinski-Falkenstein-Residenz an.

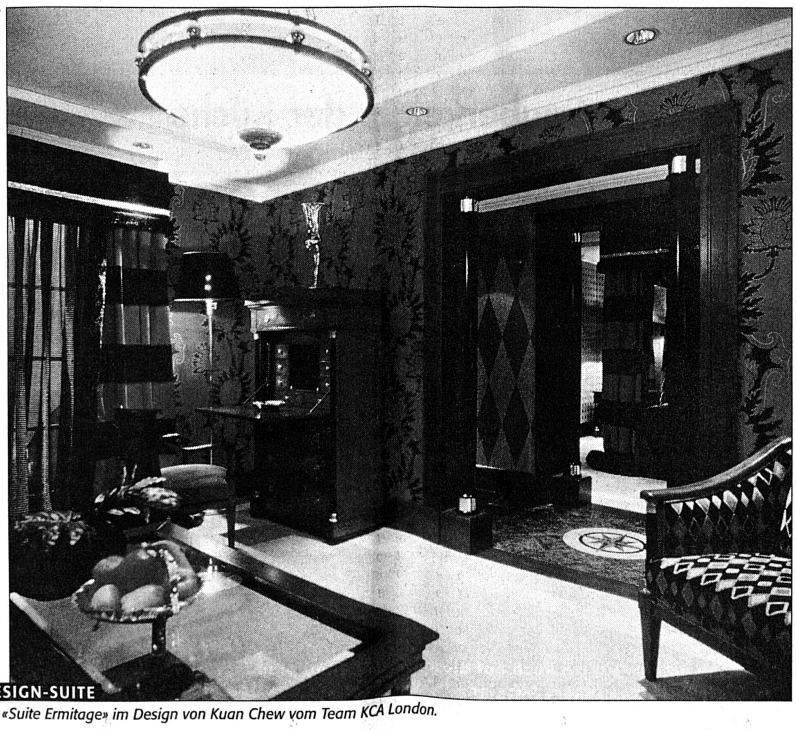
NEUE KONZEPTE FÜR EINZELHOTELS

Fast 1000 verschiedene Modelle in diversen Stilrichtungen in 13 verschiedenen, hoteltauglichen Oberflächen haben dem italienischen Hersteller klassischer Möbel Selva bemerkenswerte Resultate in der Hotelbranche beschert: Mit einem Umsatzanteil von 20–25% konnte der Geschäftsbereich Hotel das Vorjahr als bestes seit der Firmengründung 1968 verbuchen. Und die Räder drehen sich weiter: Neue Pläne, Konzepte für die eigentümergeführte Hotellerie und die Konzernhotellerie, Kooperationen, und weitere Projekte sind im Entstehen.

KLASSIK UND HIGHTECH «HAND IN HAND»

Im Falle des unlängst neueröffneten Falkensteiner Hotels Palace in Wien wurden Stil und Funktionalität so kombiniert, dass die klassische Biedermeierlinie von Selva mit neuen Farben, Qualitäten, Möbeln, Lampen, Tapeten, schönen Teppichen und edlen Vorhangstoffen, hellen Fliesen und neuen Armaturen harmonieren. Immer geht es um ein «Hand in Hand» zwischen Klassik und Hightech, und dies wird in jedem einzelnen Stück mit exklusiv-attraktivem Design verbunden. Was dabei herauskommt, sind Guest-Offices, Zimmer mit grosszügigen, ausziehbaren und businessgerechten Schreibtischen mit Notebook und internetfähigen TV-Geräten, sowie den nötigen Anschlüssen für ISDN.

Foto: zvg



DESIGN-SUITE

Die «Suite Ermitage» im Design von Kuan Chew vom Team KCA London.

3000 QUADRATMETER SHOWROOM

Dem Gast will man bereits beim Einchecken von der Möblierung her ein durch und durch angenehm freundliches Klima in der Hotelloge bieten. Der Restaurantbereich, eventuell ein Hotel-Caféteria, die Hotelbar und selbst die Flur- und Servicebereiche werden von Selva gestaltet. Ausserdem ist es für dieses Unternehmen wichtig, dass der Hotelier bereits vor und während der Planungsphase mitredet, seine eigenen Vorstellungen mit einfliessen lässt, so dass die hausinternen Designer und Architekten auf die Wünsche des Kunden eingehen können. – Im neuen Showroom in Bozen kann sich der Fachbesucher auf 3000 m² von den Designerlinien und Planungsmöglichkeiten persönlich überzeugen.

Hygiene und Reinigung

Bei Wäsche macht uns keiner so rasch wasch vor!

Die Bett- und Tischwäsche sind ein wichtiger Bestandteil, dass sich Ihre Gäste im Hotel wohlfühlen.
Qualität und Zuverlässigkeit ist unsere oberste Devise.

pro hotel
Wäscherei

an SAirServices Company

Oberfeldstrasse 24, 8302 Kloten
Tel. 01/816 91 91, Fax 01/816 91 90
Besuchen Sie unsere Homepage: www.prohotel.ch

Henkel
ECOLAB

The Service Company

Ihr Spezialist für Objekt-, Hospital-, Textil-, Food-, und Küchenhygiene.

Votre spécialiste en hygiène des objets et des surfaces, hospitalière, des textiles, des alimentaires et des cuisines.

Henkel-Ecolab AG
4132 Muttenz Kriegackerstrasse 91 ✆ 061 / 466 94 66

Sauberkeit in der Küche

*Marius Fischer, Münchwilen**

Vor fünf Jahren ist die revidierte Lebensmittelverordnung in Kraft getreten. In bezug auf Hygiene weist die Schweizer Gastronomie positive Tendenzen auf. Um diese erfreuliche Entwicklung beizubehalten, kann es jedoch nicht schaden, einen wichtigen Bestandteil der Küchenhygiene – die Reinigung – wieder einmal etwas genauer unter die Lupe zu nehmen.

Die Basis für Sauberkeit in der Küche bildet der Küchenhygieneplan. Er koordiniert die Reinigung von Oberflächen und Geräten. Da keine Küche gleich wie die andere ist, muss dieser individuell auf den Betrieb abgestimmt werden. Bei Grossküchen sollte der Küchenhygieneplan in einzelne Bereiche unterteilt werden. Aus dem Plan geht hervor:

- Was gereinigt / desinfiziert werden muss
- Wie gereinigt / desinfiziert werden muss
- Welches Produkt einzusetzten ist;
  am besten verwendet man farbcodierte Produkte
- Welche Konzentration erforderlich ist
- In welchen Intervallen die Reinigung / Desinfektion zu erfolgen hat
- Wer für welchen Bereich verantwortlich ist
- Wann was erledigt worden ist (Selbstkontrolle)

Die Firma DiverseyLever AG deckt mit dem Suma D1-D10-Programm sämtliche Bedürfnisse in der Küchenhygiene ab. Die Produkte sind farblich und alphanumerisch codiert, so dass der Anwender seine Aufgabe einfach und sicher erledigen kann.

Die Küchenhygienepläne von Suma sind leicht verständlich, und das in verschiedenen Sprachen. Sie werden individuell auf den Betrieb abgestimmt und sind dank der farblichen und alphanumerischen Kennzeichnung sofort einsetzbar. Auf Kontrollblättern wird eingetragen, wann welche Reinigung von wem durchgeführt worden ist.

Es besteht kein Zweifel, dass man mit der Implementierung von Küchenhygieneplänen an den bisherigen Erfolgen anknüpfen kann. Am besten lassen Sie sich von einer Fachperson beraten.

** Der Autor arbeitet bei der Firma DiverseyLever AG, 9542 Münchwilen, als Product Manager. DiverseyLever ist ein zur Unilever-Gruppe gehörendes international tätiges Unternehmen mit über 500 Mitarbeitern in der Schweiz. Es nimmt eine führende Stellung auf dem Gebiet der professionellen Reinigung, Hygiene und Werterhaltung ein.*

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

FLIMS / Hapimags CEO Marco Hartmann plant in Flims einen weiteren Ferienresort für rund 40 Mio. Franken. **SEITE 10**

JUNIOR MIT MILLIONEN / Richemond Hotels Holding AG, die junge Investmentfirma, ist erstmals an die Öffentlichkeit getreten. **SEITE 11**

Tourismus Hotellerie

hotel+tourismus revue

PRO NATURA / Initiative für einen zweiten Nationalpark

Eine Million für neue Wildnis

«Einen zweiten Nationalpark braucht das Land»: Unter diesem Motto will Pro Natura Ende Juli eine entsprechende Kampagne starten. Das neue Schutzgebiet soll mindestens 100 km² intakte und für die Schweiz typische Landschaften umfassen; drei Viertel der Fläche soll sich für einen strengen Schutz der Artenvielfalt eignen, ein Viertel soll unterhalb der Waldgrenze liegen. Auf der Standort-Wunschliste von Pro Natura stehen etwa das Wallis, das Tessin, das Maderanertal sowie generell die Voralpenzone. «Touristisch ist ein zweiter Nationalpark eine Riesenchance», glaubt Kampagnenleiter Urs Wehrli. Es gehe nicht darum, den Menschen vom Park fernzuhalten, naturnahe Alpwirtschaft und sanfter Tourismus seien durchaus möglich.

ENGAGEMENT MIT EINER MILLION FRANKEN

Diesen Herbst will sich Pro Natura gemäss einem Artikel im Zürcher «Tages-Anzeiger» für maximal fünf Projekte entscheiden und entsprechende Vorstudien mit je 15 000 Franken finanzieren. «Falls dann ein Projekt realisiert wird, ist Pro Natura bereit, dieses mit einer Million Franken zu unterstützen», betont Wehrli. Wunschtermin für die Eröffnung des zweiten Nationalparks wäre 2009, wenn der Verband mit seinen 100 000 Mitgliedern den 100. Geburtstag feiern kann. Bereits hat Richard Maurer, Raumplaner im Aargauer Baudepartement und diesjähriger Gewinner des international renommierten Binding-Preises, einen Teil seiner Preissumme, nämlich 30 000 Franken, als Startkapital für das neue Schutzgebiet gespendet.

Auch im Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (Buwal) ist man einem zweiten Schutzgebiet gegenüber nicht abgeneigt. Meinrad Küttel, Chef der Sektion Schutzgebiete, findet die Idee «ökologisch und ökonomisch sinnvoll». Es brauche jedoch eine politische Willenskundgebung des Parlaments und eine neue Rahmengesetzgebung, die Zuständigkeiten, Fördermittel, Ziele und Mindestanforderungen definiere. Auch könne ein Nationalpark nicht von oben diktiert werden, zentral sei das Engagement der lokalen Bevölkerung.

Der 1914 gegründete Nationalpark im Unterengadin war der erste in Mitteleuropa. Doch selbst nach der Erweiterung gehört er heute zu den kleinsten im Alpenbogen. Die Schweiz als Pionier von einst ist gemäss Pro Natura zum «naturschutzpolitischen Schlusslicht» mutiert. *FM/red.*

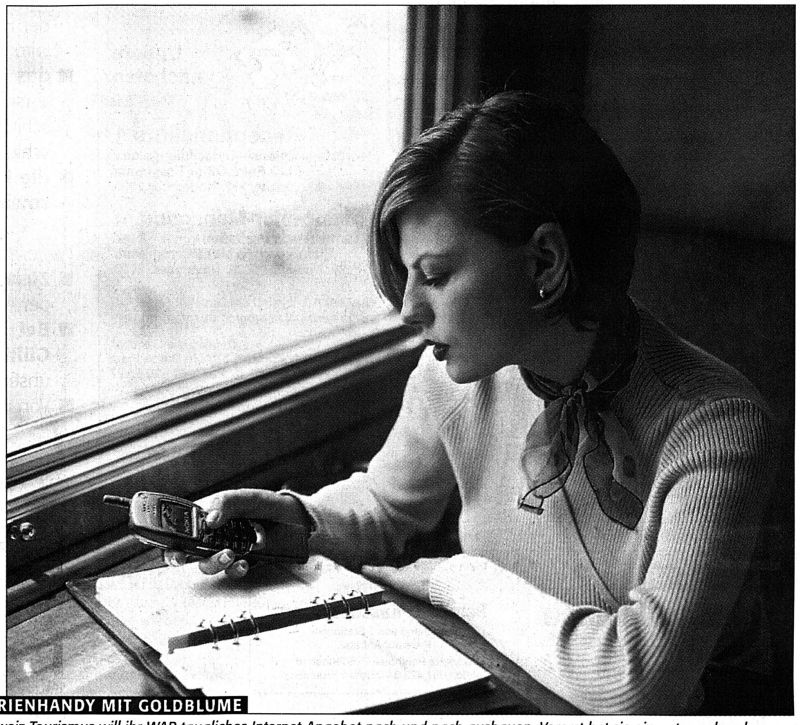
WAP-PORTAL / Schweiz Tourismus steigt mit einem eigenen Internet-Portal ins WAP-Zeitalter ein und offeriert dazu auch gleich das passende Handy. **STEFAN RENGGLI**

Plattform für mobile Touristen

Die Partnerschaft von Schweiz Tourismus (ST) mit Swisscom trägt neue Früchte. Des trendigen Menschen liebstes Spielzeug, das Natel oder Handy, wird nun auch während den Ferien in der Schweiz immer nützlicher. Denn Schweiz Tourismus lanciert ab sofort unter (WAP.MySwitzerland.com) ein eigenes WAP-Portal, welches vorerst die wichtigsten Standardangaben wie beispielsweise den Veranstaltungskalender, bald aber auch Informationen über Hotels und Restaurants enthalten soll. Ein nächster Schritt soll dann die Buchbarkeit von Leistungen bringen. Reisende, die beispielsweise gegen Abend in Lausanne noch ein Hotelzimmer suchen, werden mit einem Griff zum Handy das ersehnte Bett ohne mühseliges Herumtelefonieren buchen können.

«Unser Ziel ist der sukzessive Aufbau einer mobilen Kommunikationsplattform für den Schweizer Tourismus», erklärt Jürg Krebs, Leiter der ST-Vertretung Schweiz und zuständig für die Partnerschaft mit Swisscom, die Absicht hinter dem WAP-Portal. Erst werde mit der WAP-Technologie gestartet, bald folgten neue Technologien, die mehr Möglichkeiten bieten und höhere Datenmengen zulassen würden. Die Technologie sei aber sekundär. «Zentral ist unser Anliegen, den mobilen Gast in Zukunft aktuell und auf seinen jeweiligen Standort bezogen mit den für ihn relevanten Tourismusinformationen und -leistungen zu versorgen», betont Krebs.

Foto: Nokia



FERIENHANDY MIT GOLDBLUME

Schweiz Tourismus will ihr WAP-taugliches Internet-Angebot nach und nach ausbauen. Vorerst hat sie ein entsprechendes Portal aufgeschaltet.

JEDEM GAST SEIN EIGENES HANDY

Der Mobiltelefoniemarkt ist heiss umkämpft, Geräte werden «verschenkt» und die Technologiespirale dreht sich immer schneller. Dennoch besitzt längst nicht jeder Feriengast ein Handy, oder aber es ist nicht WAP-tauglich. Um dennoch von ihrem WAP-Service profitieren zu können, bringt Schweiz Tourismus eine spezielle Goldblumen-Ausgabe eines WAP-fähigen Motorola-Handys auf den Markt – mit zusätzlich eingebautem Radio. Die vorderhand 1000 Geräte können in jedem Swisscom-Shop oder über Schweiz Tourismus gekauft werden. Bei Abschluss eines mindestens zwölfmonatigen Swisscom-Abonnements kostet das «Ferienhandy» mit Goldblume gerade mal 99 Franken, ohne Abo 440 Franken.

«Natürlich hoffen wir, dass viele Leute unser Handy kaufen», äussert sich Jürg Krebs. Schweiz Tourismus verfolge aber mit den Geräten noch eine andere Strategie: Das «Ferienhandy» eigne sich ausgezeichnet dazu, vom Hotelier leihweise für die Dauer des Ferienaufenthalts an seine Gäste abgegeben zu werden, beispielsweise mit einer Wertkarte als kleines und nützliches «Willkommens-Geschenk» ausgestattet. Da mit dem «Ferienhandy» auch Gäste angesprochen würden, die selber noch kein (WAP-fähiges) Gerät hätten, liege eine äusserst einfache Bedienungsanleitung bei.

IM GEGENSEITIGEN INTERESSE

Auf dem WAP-Portal von Schweiz Tourismus sollen indes nicht nur Inhalte aus www.MySwitzerland.com aufbereitet werden, auch branchenintern News und Infos aus dem heutigen ST-Netz sollen für die Mitarbeiter der Schweizer Tourismuswirtschaft verfügbar sein. «Wir stellen uns beispielsweise vor, dass ein Branchen-Adressverzeichnis ein nützliches WAP-Angebot sein könnte», glaubt Krebs.

«Die mobile Kommunikation wird künftig auch im Tourismus einen immer wichtigeren Stellenwert einnehmen», ist auch Barbara Boss überzeugt. Die ehemalige Touristikerin (Thunersee Tourismus) ist seitens der Swisscom für die Partnerschaft mit ST zuständig. «Es ist unser Ziel, der Tourismusbranche laufend den aktuellen Stand der technischen Möglichkeiten und Entwicklungen darzustellen, wie wir dies jetzt am Beispiel des WAP-Handys getan haben», sagt Boss. Damit solle gewährleistet sein, dass die Tourismusbranche die laufende Entwicklung rechtzeitig erkenne und aktiv mitmachen könne.

Und natürlich verspricht sich die Swisscom von der Kooperation mit der Tourismusbranche auch kommerziellen Erfolg: Für die Kommunikationsgebühren und Abos des WAP-Angebots bezahlt der Tourismus die üblichen Tarife. Nebst dem WAP-Projekt arbeiten Swisscom und Schweiz Tourismus bereits im Swisscom-Jokerprogramm und bei Ferienangeboten für Swisscom-Mitarbeiter zusammen.

Surfen mit dem WAP-Handy

Die WAP-Technologie («Wireless Application Protocol») ermöglicht den Zugriff vom Mobiltelefon aufs Internet. Angesichts der kleinen Displays auf den Handys und der beschränkten Übertragungsgeschwindigkeiten können aber nur speziell WAP-aufbereitete Internetseiten sinnvoll genutzt werden. Dazu sind spezielle WAP-Handys erforderlich, die jetzt in genügender Menge am Markt erhältlich sind. Die Konsumenten wollen WAP: Geräte ohne WAP-Fähigkeit gehen gemäss Swisscom heute kaum mehr über den Ladentisch. Bereits zählt allein Swisscom etwa 20 000 WAP-User. STR

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

Die CABAS-Linie

Hindermann sitzmöbel
Wollerau • Tel 01 784 88 11 • Fax 01 784 57 52

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

Havana Club
El Ron de Cuba
Vertrieben von Perisem SA
Telefon 022 394 90 40, Fax 022 394 90 41

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

Barfachschule Kaltenbach Zürich Gegr. 1913

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

htr

Über Marketing und Dumping.

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

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

htr

Kleininserenten aufgepasst

Wollen Sie keine langen Wartezeiten mehr vor dem Bank-/Postschalter verbringen?
Kein Problem! Bezahlen Sie direkt von zu Hause aus mit Ihrer Kreditkarte: American Express, Eurocard oder VISA.

Wir benötigen von Ihnen nur:
- **einen schriftlichen Auftrag per Post oder Fax** (031 370 42 23).
- **die gewünschte Grösse Ihres Inserates** (Spaltenbreite x Höhe). Ohne Grössenangaben wird das Inserat 2spaltig und in 8-Punkt-Schrift, der Betreff grösser und fett gesetzt. Ist die Grösse zu knapp angegeben, wird der Text in 7-Punkt-Schrift auf die nötige Minimalhöhe gesetzt.
- **das Erscheinungsdatum.** Das Inserat wird automatisch um 1 Woche verschoben, wenn Ihr Auftrag nach Inserateschluss eintrifft (Inserateschluss Liegenschaften: Donnerstag der Vorwoche 17.00 Uhr; Inserateschluss Stellen: Montag, 12.00 Uhr).
- **die Kreditkartenfirma, die Kartennummer inkl. Gültigkeitsdauer sowie die korrekte Anschrift des Karteninhabers.**

Weitere Informationen:
- **Zusatzkosten für Chiffreinserate: Fr. 25.–** (Angebote werden täglich per A-Post verschickt).
- **Bei Falschangabe der Kreditkartennummer oder abgelaufener Gültigkeitsdauer der Karte** erscheint das Inserat, ohne Rückmeldung unsererseits, nicht.
- Von uns erhalten Sie schliesslich eine **Quittung des Betrages.**

Vielen Dank für Ihren Auftrag.

hotel + tourismus revue
Verlag

Anzeigen

Reiseführer? www.booknet.ch
129028/159417

Zu verkaufen wegen Umstrukturierung
Komplettes Remanco-Kassensystem
bestehend aus 5 Stationen.
Preis auf Anfrage.
Silvretta Parkhotel, 7250 Klosters
Telefon 081 423 34 35, Herr Erpenbeck
129115/267325

Last Minute CH
IHR ANGEBOT UNTER TELEFON 031 370 41 11

1 neuer
Wirth Sprühextraktion-Bürstautomat
Flächenleistung: Textilboden 200 m²/h, Hartboden 400 m²/h, mit Nass-Set 3-teilig.
Neupreis Fr 4300.–, zu verkaufen für Fr. 4000.– (100% WIR).
Telefon 055 412 52 04 / 079 224 73 67
129087/411244

STEINFELS & PARTNERS, ZÜRICH

TOTALLIQUIDATION

ALLER MASCHINEN; EINRICHTUNGEN UND GEBÄUDE DER GATE GOURMET SWITZERLAND AG BETRIEB FLUGHAFEN ZÜRICH, DEM GRÖSSTEN CATERER DER SCHWEIZ; 12 Mio. Mahlzeiten pro Jahr 33 000 qm Bruttogeschossfläche, 1300 Mitarbeiter

Grösste jemals in der Schweiz durchgeführte Liquidation eines Gastrobetriebes.

Infolge Verlegung und Neubaus der Gate Gourmet (Tochter SAir Group) auf dem Flughafen Zürich-Kloten wird der Gesamtbetrieb, inkl. aller Gebäude verwertet.

Zum Verkauf gelangen unter anderem:
Gesamtes Hochregallager für 1680 SBB Paletten, 44 Kühlräume, 11 Hebebühnen, 9 Durchlaufabwaschmaschinen, Steamer, Kochherde, Tiefgefriergeräte, Kühlschränke, Überseekühlcontainer, Foodcleananlagen, Selbstpresscontainer, Abfallseperatoren, Eiswürfelmaschinen, jede Menge Chromnickelstahleinrichtungen, Compactrusanlage, alle verschraubten Stahlhallen, 160 Schreibtische und sämtliches Büromaterial, 2 Kaffeemaschinen WMF, alle Klimaanlagen, sanitären Installationen, Beleuchtungskörper, Warenlifts, Gemüsereinigungsmaschinen etc etc. Im Neuwert von ca. 80 Mio. sFr.

Besichtigung	21. Juli 2000 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr und 28. Juli 2000 10.00 Uhr bis 11.00Uhr, anschliessend
Verkauf/Auktion/Liquidation	28. Juli 2000 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr, sowie 29. Juli 2000 10.00 bis 14.00 Uhr
Endgültige Liquidation:	18. August 2000 von 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr oder nach Rücksprache
Ort:	Gate Gourmet Zürich, Flughafen Zürich-Kloten direkt neben Terminal B Richtung Stadt Zürich. Autos sind auf den öffentlichen Parkplätzen abzustellen.
Auskünfte:	Steinfels & Partners AG, Limmatstrasse 264, 8005 Zürich, Tel. 0041/1/272 13 31, Fax 0041/1/273 32 35
Katalogpreis:	3.– in Briefmarken oder bar. Die Angaben können auch über Internet abgerufen werden www.veric.ch

Steinfels & Partners AG, Grösstes Auktions- und Liquidationshaus für Mobilien und Immobilien der Schweiz; Beratung und Bewertung, Umstrukturierungen.

LIEGENSCHAFTEN

*****Hotel zu verkaufen evtl. zu verpachten**

Im Oberwallis in beliebtem Ferienort verkaufen oder verpachten wir im Auftrag einen bekannten, etablierten ***Hotelbetrieb mit ca. 80 Betten. Bekanntes Speiserestaurant, Bar, Hallenbad mit Sauna und Solarium. Sehr ideal gelegen.
Das Hotel-Restaurant ist immer in Betrieb und die grosse Gästeschar kann gut weitergeführt werden. Interessanter Preis.

Anfragen unter Chiffre V 513-225778 an Publicitas AG, Postfach, 7001 Chur.
P 128568/44300

Côte d'Azur (Cannes): Zu verkaufen **Garni-Hotel****, 17 Zimmer renoviert. Vermietet bis April 2001 (11% Nettorendite). CHF 400 000.–. Sep. z. verk. Top 3½-Zi-Whng., Meersicht.
Telefon und Fax 01 364 66 00
124804/50091

Zürich, Kreis 4
Garni Hotel**
renoviert, 42 Zimmer mit Bad, zu vermieten bis 2007, 85% Belegung.
Nur solvente Interessenten. Tel./Fax 01 364 66 00
124383/50091

Wallis / VS
Zu verkaufen
Hotels & Restaurants
im Rhonetal oder Ferienort.
Für dynamische Leute mit etwas Geld haben wir eine Herausforderung.
Ein Top-Fachmann berät Sie unverbindlich.
Hermann Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50
E-Mail: witschard.her@rhone.ch
Internet: http://www.rhone.ch/witschard
P 122280/382373

Infolge Abreise ins Ausland zu verpachten
Restaurant-Bar
60 Sitzplätze, sehr gute Lage am Oberen Zürichsee, 200 m vom See entfernt. Inventarübernahme inkl. Möblierung, 3-Zimmer-Wohnung plus 2 separate Zimmer mit Bad, Waschmaschine und Tumbler Fr. 130 000.–.
Weitere Auskunft 079 202 53 31
P 129114/411257

Zu verkaufen
Gasthof
im geografischen Dreieck
Bern–Biel–Solothurn
- **Gaststube 45 Plätze**
- **Säli 24 Plätze**
- **Stübli 26 Plätze**
- **Saal 100 Plätze**
- **Gartenterrasse 70 Plätze**
- **2 Gästezimmer**
- **Wirtewohnung**

Der Gasthof ist in einem neuwertigen, betriebsbereiten Zustand und kann ohne Unterbruch übernommen werden.

Für Verkaufsunterlagen melden Sie sich bitte unter Chiffre V 006-298763 an Publicitas AG, Postfach 1155, 2501 Biel/Bienne 1.
P 129027/44300

OBERSAXEN (GR)
An einer Lage mit wunderschönem Alpenpanorama verkaufen wir
5619 m² Bauland
(mit best. Hotelprojekt)
Sehr nahe der Skipisten und des geplanten Golfplatzes Affeier. Hotelprojekt (keine Architekten-Verpflichtung) mit 60 Zimmern, Restaurant, Bar, Kegelbahn, Laden u.v.m.
Interessanter Verkaufspreis
Anfrage unter Chiffre 513-226919 an Südostschweiz Publicitas AG, Postfach, 7001 Chur.
P 129168/80594

INTERNATIONAL HOTEL OPPORTUNITIES
We are mandated to sell on sophisticated **ST. BARTHS F.W.I. tax-free fiscal paradise,** first class secluded beachfront Boutique Hotel on 18 000 m² of lush tropical ground.
Also for sale, hotels in **Guadeloupe, Antigua, Dominican Republic, Anguilla, Miami Beach, Sarasota, Golf & Country Club in France, Hotel Casino in Split, Marbella, Canary Islands,** and 10 city and resort hotels in **Switzerland.**
Contact **Robert F. Rey**
P.O. Box 52, CH-1823 Glion
Fax +41 21 963 78 24
129025/391497

LUFTRAUM / Zusammenlegung Militär und Zivil

Swisscontrol weitet aus

Im Hinblick auf die vom Bundesrat per 1. Januar 2001 beschlossene Zusammenlegung der zivilen und militärischen Flugsicherungsdienste hat die GV der Swisscontrol den Verwaltungsrat neu gewählt und Anpassungen in den Statuten vorgenommen.

Der Vorsitzende der Geschäftsleitung, Paul Maximilian Müller, hat bei dieser Gelegenheit seinen Entschluss bekannt gegeben, auf den Zeitpunkt der Zusammenlegung hin zurückzutreten.

In den Statuten wird neu auch die militärische Flugsicherung als Zweck der Gesellschaft festgeschrieben. Das Aktienkapital wurde von 20 auf 50 Mio. Franken erhöht. Der Name der neuen Gesellschaft und allfällige weitere Anpassungen in der Geschäftsleitung werden im Verlauf des Herbstes durch den Verwaltungsrat festgelegt. Die Zusammenlegung der zivilen und militärischen Flugsicherungsdienste geht auf einen Beschluss der Vorsteher des UVEK und des VBS von August 1999 zurück. Sie soll angesichts des derzeit grossen Bedürfnisses nach mehr Luftraumkapazität eine effizientere Nutzung des Schweizer Luftraums ermöglichen. Die Swisscontrol, eine Aktiengesellschaft des privaten Rechts, ist zu 99,85% in den Händen der Eidgenossenschaft. *FM*

Bernolino rollt nicht

«Train touristique» auf Eis gelegt. Touristinnen und Touristen werden Berns Innenstadt wohl auch in Zukunft zu Fuss und mit dem Stadtplan in der Hand erkunden müssen. Das Projekt des bimmelnden «Train Touristique» ist vorläufig auf Eis gelegt. Grund dafür ist die ungesicherte Finanzierung. Das Mini-Tram namens Bernolino konnte bis anhin keine potenten Sponsoren finden, die dessen Betrieb überhaupt erst garantiert hätten. *DOS*

SENSETALBAHN / Regionallinie Laupen–Flamatt

Die Bahn ist verkauft

Auf Januar 2001 verkauft der Kanton Bern seine 56%-Mehrheit an der Sensetalbahn (STB) für 2 Mio. Franken der SBB und der Post. Gleiches macht der Bund mit seinem 40%-Anteil und erhält dafür 1,2 Mio. Franken. Dasselbe Angebot wird den restlichen Aktionären – darunter die Gemeinden Laupen und Neuenegg sowie die Burgergemeinde Laupen – unterbreitet: Die Käufer bieten für die 20-Franken-Aktie 24.50 Franken. Die STB umfasst die sieben Kilometer lange Einspurlinie Flamatt–Laupen, die Bahnhöfe Laupen und Neuenegg, die fünf Kilometer lange stillgelegte Bahnstrecke Laupen–Gümmenen sowie die Buslinien Laupen–Gümmenen, Neuenegg–Thörishaus und Golaten–Wileroltigen–Gurbrü. Jede zweite Verbindung soll künftig mit dem Bus geführt werden. Entlassungen sind keine vorgesehen. *DOS*

POSTAUTO / Ausschreibung in Liechtenstein gewonnen

«Die Gelben» fahren im Fürstentum

Bei der ersten öffentlichen Ausschreibung des Gesamtauftrags für Transportleistungen im Fürstentum Liechtenstein erhielt die Offerte vom Postauto-Regionalzentrum Graubünden / St. Galler Oberland als wirtschaftlichste und qualitativ beste den Zuschlag. Ein Auftragsvolumen von insgesamt 144 Mio. Franken, verteilt auf die nächsten zehn Jahre, ist damit unter Dach. Heute erwirtschaftet das Postauto-Regionalzentrum Graubünden / St. Galler Oberland jährlich rund 68 Mio. Franken.

Die EU-Mitgliedschaft von Liechtenstein schlägt sich auch im Transportwesen nieder: Mitte Februar hatte das Fürstentum erstmals sämtliche Transportleistungen für die Jahre 2001 bis 2011 nach GATT/WTO-Richtlinien europaweit ausgeschrieben. Als wichtige Vorgabe wird der Einsatz umweltfreundlicher, emissions- und geräuscharmer Gasbusse verlangt.

SIEGER UNTER ACHT KONKURRENTEN

Die Offerte vom Postauto-Regionalzentrum Graubünden / St. Galler Oberland lag mit 95 der 100 in der Nutzwertanalyse erreichbaren Punkten klar vor den sieben Mitbewerbern. Deren Angebote haben jeweils nur rund 70 Punkte erzielt. Zur Prüfung der Offerten wurden insgesamt neun Kriterien herangezogen, die langfristig eine hohe Dienstleistungsqualität und eine ausgeprägte Kundenorientierung sicherstellen sollen. Bei der materiellen Prüfung der Offerten standen für einmal nicht nur die Löhne der Fahrzeugführer und der Preis der Leistung im Zentrum der Betrachtungen – bei bisherigen Ausschreibungen oft ein Handicap der Postautos.

JÄHRLICH 2,2 MIO. KILOMETER

Das Auftragsvolumen entspricht während zehn Jahren jährlich 14,4 Mio. Franken. Der Auftrag beginnt mit dem Fahrplanwechsel im Frühling 2001. Pro Jahr werden 2,2 Mio. Kilometer gefahren. Für die Bedienung der Strecken im Fürstentum Liechtenstein werden über 60 Wagenführer und 49 Busse eingesetzt. Postauto Schweiz wird in Liechtenstein eine Geschäftsstelle eröffnen und plant eine enge Zusammenarbeit mit einem liechtensteinischen Unternehmen.

«Im Ausland haben wir derzeit keine weiteren Absichten», so Daniel Landolf, Direktor Postauto Schweiz. Nach dem Erfolg in Liechtenstein strebt Landolf aber einen weiteren moderaten Ausbau der Marktposition von Postauto Schweiz an. Zudem wolle Postauto Schweiz möglichen Auftraggebern in Zukunft alles vom Gesamtmodul bis zur Einzelleistung, von der Verkehrsplanung bis zum Fahrdienst anbieten. Heute erwirtschaftet Postauto Schweiz jährlich einen Umsatz von 440 Mio. Franken. *SR*

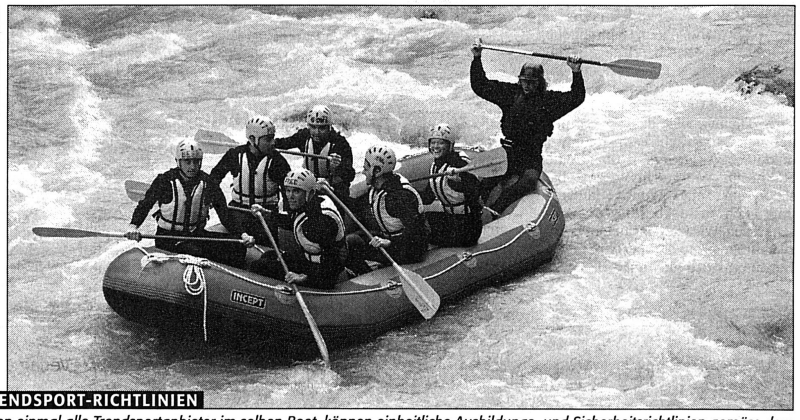
TRENDSPORT / Das Berner Modell mit Ausbildungs- und Sicherheitsstandards soll weiterverfolgt werden. Vorgesehen ist auch eine unabhängige Kontrollstelle für Outdooranbieter. **FELIX MAURHOFER**

Bern will Vorbild sein

Die Bemühungen, die Trendsportarten mit Ausbildungsrichtlinien, Sicherheitsstandards und Betriebsabläufen sicherer zu machen, kommen voran. Jüngst luden die Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern und Berner Oberland Tourismus (BOT) Trendsportanbieter, Touristiker, Versicherer sowie Sicherheitsexperten zum Workshop «Mehr Sicherheit im Trendsport» ein. Dabei war für alle klar, dass Standards definiert und eine unabhängige Kontrollstelle etabliert werden müssen. Die Frage ist nur, wie das erreicht werden soll.

Der Berner Regierungsrätin Elisabeth Zölch, schwebt das so genannte Berner Modell vor. Anstelle einer gesetzlichen Regelung sieht dieses Modell ein Label vor, das nur solche Anbieter erhalten, die die definierten Standards erfüllen. Eine unabhängige Kontrollstelle soll die Labels beaufsichtigen. «Wir wollen das Thema Sicherheit offensiv angehen und damit ein Signal setzen», sagte Zölch. Das Berner Modell soll schweizweit Signalwirkung haben. Ein solches Label begrüsst auch BOT-Direktor Hannes Imboden: «Wir müssen gegenüber unseren Gästen mit einem anerkannten Label in Sache Qualität und Sicherheit Transparenz schaffen.»

Foto: Felix Maurhofer



TRENDSPORT-RICHTLINIEN

Sitzen einmal alle Trendsportanbieter im selben Boot, können einheitliche Ausbildungs- und Sicherheitsrichtlinien gemäss dem Berner Modell erarbeitet werden.

ZUSAMMENGEHEN DER VERBÄNDE

Wie aber die Standards definiert und die Kontrollstelle eingerichtet werden sollen, darüber herrschte noch Unklarheit. Denn in der Outdoorszene herrscht nicht uneingeschränkte Einigkeit. Noch sind mit dem Canyoningverband und der Swiss Outdoor-Association (SOA) zwei Verbände da, die zuerst zusammengeführt werden müssen. Offenbar scheinen die Verbände in diesem Punkt überfordert zu sein. «Um alle Trendsportanbieter unter einen Hut zu bringen, brauchen wir eine professionelle Geschäftsstelle», sagte Leo Caminada, Präsident der SOA. Eine solche zentrale Geschäftsstelle könnte mit Tourismusabgaben finanziert werden, machte Caminada den Vorschlag. In diesem Punkt zeigte sich der Staat Bern willens, Hand zu reichen. Laut Zölch helfe Bern unter der Bedingung mitfinanzieren, dass die Anbieter eine staatliche Koordination akzeptieren.

Die Podiumsteilnehmer waren sich einig, dass Standards und Richtlinien von der Basis her definiert werden müssen. Staatliche Vorgaben würden die Dynamik der Trendsportarten hemmen.

ISO-ZERTIFIZIERUNG ODER RAHMENGESETZ?

Dass aber Labels und Richtlinien allein nicht genügen und eine unabhängige Kontrollstelle nötig ist, darüber waren sich die meisten einig. Ob eine solche Stelle privatwirtschaftlich oder vom Staat finanziert werden soll oder ob sich die Kantone gegenseitig kontrollieren werden, das ist nun Gegenstand weiterer Diskussionen. Für mittlere bis grosse Betriebe wäre durchaus auch eine ISO-Zertifizierung denkbar. Eine solche Zertifizierung würde helfen, die Betriebsabläufe im Outdoorbereich strategisch zu organisieren. Nun wird das Amt für wirtschaftliche Entwicklung des Kantons Bern all die Vorschläge zusammentragen und auswerten. Bereits im Herbst dieses Jahres soll die Umsetzung des möglicherweise modifizierten Berner Modells an die Hand genommen werden. Dabei kann der Kanton Bern auf die Unterstützung des Bundesamtes für Sport (Baspo) zählen. Es sieht eine Umsetzung in Richtung Berner Modell. Auch die Versicherer möchten so bald als möglich einheitliche Standards.

INTERNET / Die Differenzen zwischen den Internetportalen Kissswiss und Tiscover sind noch nicht ausgeräumt. Trotzdem startet Kissswiss seinen Relaunch. **FELIX MAURHOFER**

Erfolg mit Net-Pfadfinder?

Der Streit zwischen dem Schweizer Reiseportal Kissswiss (Kümmerly + Frey), inzwischen umbenannt in TravelScout24, und der österreichischen Tourismus Informations Systeme GmbH (TIS) erhält ein weiteres Kapitel. Seit Kissswiss die Zusammenarbeit mit der TIS aufgelöst hat, hagelt es hüben und drüben Vorwürfe und teilweise auch Anschuldigungen.

Infolge dieser Anschuldigungen hat Kümmerly + Frey (K+F) die TIS wegen unlauterem Wettbewerb und Unterlassung angeklagt. Diese Anklage wies das Gericht zurück. Laut einer Mitteilung der K+F hatte das Gericht darüber zu befinden, ob der TIS die Verbreitung von Vorwürfen an die Adresse von K+F vorsorglich verboten werden solle und lehnte ein entsprechendes Massnahmebegehren ab, weil der Sachverhalt unklar blieb. K+F stellt in diesem Zusammenhang nochmals klar, dass die Zusammenarbeit mit TIS aufgrund der mangelhaften Leistungen der TIS durch K+F aufgelöst wurde und der Vorwurf von TIS, K+F habe für ihr neues System die Datenbank von TIS und deren Navigationssystem kopiert, nicht zutreffe. Die TIS verfügt offenbar über keine eigenen Inhalte für den Schweizer Markt und K+F wird sich gegen die missbräuchliche Verwendung ihrer Inhalte gerichtlich zur Wehr setzen. Die von TIS geltend gemachten finanziellen Forderungen in der Höhe von 1,1 Mio. Franken werden von K+F vollumfänglich abgestritten. K+F hat infolge der Mängel des TIS einen beträchtlichen materiellen Schaden erlitten, der die von TIS erhobenen Forderungen übersteigt und gerichtlich geltend gemacht werden wird.

VON KISSSWISS.COM ZU TRAVELSCOUT24.CH

Die bereits angekündigte Neuausrichtung und Stärkung der von K+F vor einem Jahr lancierten Internet-Plattform KISSswiss.com für Ferien und Freizeit in der Schweiz, wird nun Wirklichkeit. Nach dem erfolgreichen Relaunch vom 31. März dieses Jahres mit neuem Design und modernster Technologie wird Kissswiss ein eigenständiges Unternehmen, die TravelScout24 AG. Es wird damit exklusiver touristischer Partner des umfassenden internationalen Marktplatz-Portals Scout24. Die Partnerschaft mit Scout24 verstärkt die Präsenz von Kissswiss bzw. von TravelScout24 markant. So eröffnet die Allianz mit Scout24 (Schweiz) AG im In- und Ausland zusätzliche attraktive Marktzugänge wie beispielsweise auf www.yellowgate.ch, dem neuen Portal der Schweizer Post, und dem Marktplatz-Portal www.scout24.ch. Durch die Scout24 (Schweiz) AG, an der auch die Scout24 Holding Europa beteiligt ist, wird der Schweizer Fremdenverkehrswirtschaft ausserdem die exklusive Teilnahme im künftigen Europaportal gesichert.

Als weiterer wichtiger Medienpartner konnten von der Scout24 (Schweiz) AG auch der Ringier-Verlag und die Pendlerzeitung «20 Minuten» mit ihren Portalen gewonnen werden.

An der TravelScout24 AG sind die Kümmerly+Frey AG und der neue Partner, die Scout24 (Schweiz) AG beteiligt.

HAPIMAG / Bis 2003 soll in Flims ein weiterer Ferienresort mit zehn Häusern entstehen. Der Ferien-Wohnrechtanbieter Hapimag verfügt weltweit über 50 Ferienresorts mit über 4500 Apartments. **KARIN HUBER**

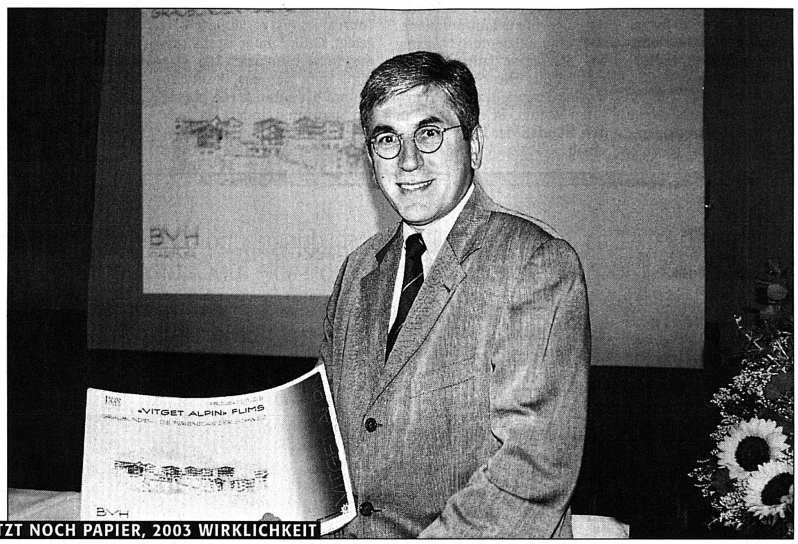
40 Mio. Franken für ein Clubhotel in Flims

Der Ferienanbieter Hapimag rechnet mit einem grossen neuen Kundenpotenzial in Europa. «Dieses wollen wir uns in Zukunft erschliessen», erklärte Marco Hartmann, Vorsitzender der Hapimag-Geschäftsleitung und ehemaliger Direktor von Schweiz Tourismus letzte Woche an einer Medienorientierung in der Alpenarena Flims. Der Schlüssel zu diesem Potenzial liege im Anbieten attraktiver Ferienresorts.

WAS KOMMT NACH DER HAPIMAG-AKTIE?

Hapimag verfügt derzeit über 4520 Apartments und 351 Hotelzimmer in über 50 eigenen Ferienresorts in 16 Ländern, über zugemietete Ferienresidenzen in den USA und Ägypten sowie über 20 Hausboote. Bereits in diesem Jahr wird in Österreich ein weiterer Ferienresort eröffnet. Weitere Projekte sollen in den kommenden Jahren im In- und Ausland folgen. Hapimag setzt voll auf Expansion, strebt in den nächsten Jahren eine Verdoppelung der Partner und der eigenen Ferienresorts an. Um die ehrgeizigen Pläne zu verwirklichen, will das Ferienunternehmen zusätzlich zum Hauptprodukt (Partner erwerben über Aktien Ferien im Wohnrechtssystem) bald schon ein neues Produkt lancieren und auch neue Vertriebskanäle erschliessen. Wie sich das neue Produkt zusammensetzt, darüber wollte CEO Hartmann noch nichts sagen.

Foto: Karin Huber



JETZT NOCH PAPIER, 2003 WIRKLICHKEIT

Grundstück schon gekauft, Plan schon in der Hand: Hapimag-Geschäftsführer Marco Hartmann mit seinem Ferienclubhotel «Vitget Alpin».

Nach Interlaken (Fertigstellung 2002) jedenfalls zählt auch die Alpenarena Flims–Laax–Falera ab 2003 in der Schweiz zu den neuen Hapimag-Destinationen. Nahe den Bergbahnen in Flims erstellt das Ferienunternehmen das Ferienclubhotel «Vitget Alpin» (kleines Dorf in den Alpen) mit rund 120 Suiten in 10 Häusern, Restaurant und Wellnessanlagen für rund 40 Mio. Franken. Gemäss Angaben von Hartmann laufen die Pläne so, dass das Ferienclubhotel während zwölf Monaten im Jahr betrieben wird.

Mitentscheidend bei der Standortwahl gewesen seien die gute Erreichbarkeit, das milde Klima, das vielseitige Ferienangebot und der gute Name der Region. Bereits gesichert hat sich Hapimag das Grundstück. Die Baueingabe soll diesen Sommer erfolgen. Der Baubeginn ist auf Frühjahr vorgesehen.

RESORT NUR FÜR HAPIMAG-PARTNER

Wie Hartmann in Flims erklärte, würde das neue Ferienclubhotel die bestehende Hotellerie nicht konkurrenzieren, da dieses ausschliesslich den Hapimag-Partnern zur Verfügung stünde. Das zusätzliche Gästepotenzial werde jedoch zur stärkeren Nutzung örtlicher Dienstleistungen beitragen. Ausgehend von der durchschnittlichen Auslastung der Hapimag-Immobilien von über 85% rechnet Hartmann in Flims mit jährlich 100 000 Zusatz-Übernachtungen. Dies soll der lokalen und regionalen Wirtschaft rund 10 Mio. Franken einbringen.

Die bereits in die Jahre gekommene Ferienresidenz in Andeer werde, wie in Flims erklärt wurde, weiter bestehen. Die Erstellung weiterer Resorts in Graubünden schliesst Hartmann nicht aus.

Anzeige

Nur Mut!

Ihre besten Ideen sind gefragt.

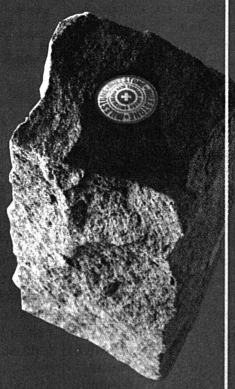
Sind Sie der innovative Touristiker in Person? Hat sich Ihr Hotel- oder Restaurantprojekt zum unverzichtbaren Publikumsmagneten gemausert? Oder konnte dank der von Ihnen realisierten Infrastruktur touristisches Potential erschlossen werden?

Es ist höchste Zeit:

Bewerben Sie sich jetzt!

Verliehen wird der MILESTONE. TOURISMUSPREIS SCHWEIZ. in den Kategorien «Lebenswerk einer Persönlichkeit», «Herausragendes Projekt» und «Nachwuchskraft mit aussergewöhnlichen Leistungen».

Tourismuspreis Schweiz
Prix du tourisme suisse
Premio del turismo svizzero
Premi dal turissem svizzer



www.htr-milestone.ch

hotel+tourismus revue

Staatssekretariat für Wirtschaft
Secrétariat d'Etat à l'économie
Segretariato di Stato dell'economia
State Secretariat for Economic Affairs
seco

Schweizer Tourismus-Verband
Fédération suisse du tourisme
Federazione svizzera del turismo

Verlangen Sie sofort Ihre Bewerbungsunterlagen: Telefon 031 370 42 16 • Einsendeschluss: 31. Juli 2000

SEEDAMM PLAZA / Umsatzsteigerung

23% Zunahme

Mit einem Gesamtumsatz von 7,385 Mio. Fr. für das erste Halbjahr 2000 hat das Seminar- und Kongresszentrum sowie das Hotel im Seedamm Plaza (Pfäffikon SZ) die Erwartungen für das abgelaufene Semester übertroffen. In der gleichen Periode des Vorjahres beliefen sich die Einkünfte auf knapp 6 Mio. Fr., was einer Zunahme von über 23% entspricht. In den ersten sechs Monaten des laufenden Jahres benützten rund 45 000 Seminargäste das Kongresszentrum, was gegenüber dem Vorjahr einer Steigerung von 22% gleichkommt. Die Auslastung der Hotelzimmer nahm indes nur unwesentlich zu und stieg um 0,2 auf 57,7%. Um den Komfort zu verbessern, hat die Geschäftsleitung entschieden, nebst den Kongressräumen auch die Seminar- und Sitzungsräume sowie die Hotelzimmer mit Klimaanlagen auszurüsten. *HU*

«Kräftig ausgebaut»

Choice Hotels Europe. Mit 13 neuen Franchisepartnern will die Hotelgruppierung «Choice Hotels Europe» ihr Europa-Engagement verstärken und die Zahl ihrer Mitgliederhotels bis zum Jahr 2003 auf «mehr als 500» erhöhen. Für England und Irland wurden gleich neun Verträge für Hotels der Choice-Klassen Quality und Comfort unterzeichnet. In Frankreich wird es vier neue Comfort-Hotels, unter anderem in Strassburg geben. *GU*

MINOTEL EUROPE / Kommunikationsmittel im Mittelpunkt

Über 3 Mio. für die (Web-)Werbung

Minotel Europe, das Hotelkonsortium mit rund 700 Betrieben in 31 Ländern, hat Anfang Monat seine Delegiertenversammlung in Montana-Crans abgehalten. Als Thema dominierte die parallele Entwicklung der alten und neuen Info- und Promotionsmedien, «Hotel Guide 2000 Europa» und die Website www.minotel.com. Die Gesamtauflage aller Guides beläuft sich auf rund 800 000 Exemplare. Die Website registriert rund 1000 Besucher pro Tag. Das Werbebudget von Minotel Europe beträgt rund 2 Mio. Euro (etwas über 3 Mio. Fr.). Mit diesem Geld wird auch die Web-Kommunikation gewartet. Die Fachzeitschrift «Editur» hat der Minotel Europe in der Kategorie «Beherbergung» die Bronzemedaille des Enter-2000-Preises für ihre Website verliehen. Minotel platziert sich damit direkt hinter industriellen Grossketten wie Marriott (1. Preis) und Sol Melia (2. Preis). Die Website von Minotel bietet schon seit einiger Zeit dem breiten Publikum die umgehende Bestätigung der Reservation. Bereits werden 50% der Verkäufe über das Web abgewickelt; im Quellmarkt Europa figuriert die Schweiz an 2. Stelle. Bis 2005, so schätzt man bei Minotel, werden die Web-Hotelbuchungen zu einer Hälfte von TOs und zur anderen von Individuellen stammen. *APK*

RUDOLPH SCHIESSER / Auch das Basler «3 Könige» gehört nun zur Richemond-Collection.

INTERVIEW: REGULA ROSENTHAL

Von Voltaire zu Descours

Seit bald tausend Jahren pflegen noble Leute bei Ihnen im «3 Könige» abzusteigen. Voltaire war unter ihnen. Jetzt kommen andere Franzosen, wie die Descours, und kaufen gleich auf. Herr Schiesser, Sie sind seit sechs Jahren Direktor dieses Hotels. Wie stellen Sie sich zum seit Monaten laufenden Ausverkauf der Schweizer Luxushotels?

Sehr positiv. Es freut uns, dass solch grosses Interesse an diesen Hotels besteht.

Im Fall der Richemond Hotel Holding kennt man ja auch nach der Presskonferenz längst nicht alle Investoren. Wer sind denn die Schweizer und belgischen Investoren?

Die Familie Descours hält in der Holding die Mehrheit. Die anderen sind Minderheitsaktionäre. Es ist nicht erwünscht, dass man die Namen nennt. Vielleicht ändert sich dies später.

Die Familie Descours war rund fünfzig Jahre an der Spitze der Textil- und Schuhgruppe André. Weshalb wechselt sie nun die Branche?

Zunächst ist da sicher die Begeisterung für die Schweiz. Dann spielen Bekanntschaften der Familie Descours, wie die Bankiers in Genf und Victor Armleder eine Rolle. Sie alle sind begeisterungsfähig. Sie haben ein Interesse, diese Häuser aus dem Dornröschenschlaf zu wecken.

Behalten alle Hotels ihren Namen?

Ja. Der Oberbegriff der Gruppe wird Richemond Héritage heissen. Ausser dem Hotel Atlantis in Zürich werden alle Häuser «Villa» heissen. Also zum Beispiel «Villa Drei Könige».

Weshalb will man den Verkaufspreis nicht nennen?

Damit soll vermieden werden, dass bekannt wird, wie viel die Verkäufer daran verdient haben. Deshalb geht man mit der Verkaufssumme nicht hausieren.

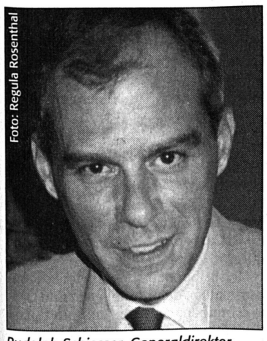


Foto: Regula Rosenthal

Rudolph Schiesser, Generaldirektor des Hotels 3 Könige in Basel.

RICHEMOND HOTELS HOLDING / Ein Teil der Richemond-Investoren ist letzte Woche erstmals an die Öffentlichkeit getreten. Viele Antworten blieben sie indes noch schuldig. **MICHAEL HUTSCHNEKER**

Vieles steht in den Sternen

Fotos: Michael Hutschneker

JUNIOR CHAIRMAN, UMRAHMT VON MANAGING SENIOREN

Der neue VR-Präsident der Besitzergesellschaft, Christopher Descours (Mitte) ist mit 27 Jahren ein noch unbeschriebenes Blatt, aber Ökonom, Enkel und voraussichtlicher Erbe des Familienvermögens. Jean-Jacques Gauer (links) und Victor Armleder hingegen sind zwei «bereits beschriebene Blätter» der Schweizer Luxushotellerie.

«Wir wollen den Umsatz der Richemond Hotels Holding innert fünf Jahren verdoppeln», verkündete Victor Armleder, Verwaltungsratspräsident der Richemond Héritage AG, welche für den operationellen Betrieb verantwortlich zeichnet (Managementgesellschaft), am vergangenen Freitag. Erstmals präsentierten sich «die Retter der Schweizer Luxus-Hotellerie» der Öffentlichkeit. Sie hatten in den vergangenen Monaten das Richemond Genf, das Royal Savoy Lausanne, den Schweizerhof Bern, das Drei Könige Basel, die Bürgenstock Hotels und das Arabella Atlantis Sheraton Zürich erworben.

Der im laufenden Jahr erwartete Umsatz von 90 Millionen Franken (im vergangenen Jahr lag dieser Wert noch bei 75 Mio. Fr.) soll also bis zum Jahr 2005 auf 180 Mio. wachsen. Andere Häuser, wie etwa das Lausanne Palace, dem Jean-Jacques Gauer als Direktor vorsteht, hätten eine Verdoppelung ihres Umsatzes sogar in nur drei Jahren erreicht. Gauer ist Vizepräsident der Richemond Heritage AG. Ein Kinderspiel also für den Genfer Hotelier Armleder und seine neuen Fünf-Sterne-Partner? «Wir müssen bei den Renovationen und auch im Marketing kreativ und originell sein und dabei viel Ideen und Geld investierten», lautet das Wunderrezept, «und überhaupt, Wundermittel kennen auch wir keine.»

EINE «COLLECTION», KEINE STRAFFE KETTE?

Aber weshalb sollen die in den letzten Jahren angeschlagenen acht Häuser plötzlich Rückenwind verspüren, nur weil sie jetzt der Richemond-Collection angehören? Wie sieht denn die konkrete Marketingstrategie aus? Wie will man künftig auftreten oder welche Richtung wird in Sachen E-Commerce und vor allem GDS/CRS – diesbezüglich geht es nicht selten um Sein oder Nichtsein – eingeschlagen? Wo doch Jean-Jacques Gauer innerhalb der «The Leading Hotels of the World» als Präsident eine traditionell wichtige Rolle spielt. Fragen, die auch nach dem als Medieninformation angekündigten Zusammensein offen blieben.

EIN CREDO FÜR DIE LUXUS-HOTELLERIE

Christopher Descours jedenfalls jedenfalls dürfte das Steuer nicht so schnell herumreissen. Der 27-jährige VR-Präsident der Richemond Hotels Holding AG vertritt die dritte Generation einer französischen Industriellenfamilie, die mit Luxusgütern, vor allem Schuhen, Kleidern und Wein gross geworden ist. Was seinen Lebenslauf betrifft, so ist zu entnehmen, dass er die Hotellerie allenfalls aus Gästesicht kennt. Das Aktienkapital der Richemond Holding AG von gegenwärtig 75,5 Mio. Fr. wird in den nächsten Monaten auf 100 Mio. aufgestockt; Hauptaktionärin sei das Familienunternehmen von Descours. Er und etwa zehn befreundete Investoren aus Wirtschaft und Industrie seien es, die die sechs genannten Hotels (acht, wenn man die Bürgenstock Hotels mehrfach zählt) zu einem nicht genannten Preis erworben haben. Wie Descours selbst führt keiner der Investoren ein Hotel oder ist in der Hotellerie tätig.

Man glaube eben an die Schweizer Luxus-Hotellerie, lautete die Antwort auf die Frage nach den Gründen, die unbekannte ausländische Investoren dazu bewegen, in ein Unterfangen einzusteigen, von dem Fachleute abraten. Über die wahren Gründe kann auch nach dem Auftritt vom vergangenen Freitag nur weiter spekuliert werden (siehe htr 26 vom 29. Juni 2000).

EINE DEUTSCHE BANK ÜBERNIMMT SCHULDEN

Nachdem die gesamte Hypothekarverschuldung der Hotels von einer renommierten deutschen Bank, der DEPFA Bank AG in Wiesbaden, übernommen worden ist, muss jetzt weiteres Geld fliessen, um die Häuser wieder auf Vordermann zu bringen, und dies nicht zu knapp. In einer ersten Renovations- und Erneuerungsphase, vorgesehen bis März 2002, sollen rund 86 Mio. Fr. investiert werden. Die grössten Brocken fallen dabei auf die Bürgenstock Hotels und das Arabella Atlantis mit je rund 18 Mio., gefolgt vom Richemond Genf mit 17, dem Royal Savoy Lausanne mit 13 sowie dem Schweizerhof Bern und dem Drei Könige Basel mit je rund 10 Mio.

VR-Präsident aller sechs Hotel-Betreibergesellschaften (die Bürgenstock Hotels umfassen drei Häuser) ist Bruno de Preux. «Ich habe diesen Auftrag angenommen, weil ich zutiefst davon überzeugt bin, dass es sich bei der Richemond-Kollektion um ein einzigartiges und ideales Konzept handelt», umschrieb der Genfer Anwalt seine Motivation. Als «strategischer Motor» der Akquisitionen agiere die Banque de Patrimoines Privés. Über die finanziellen Ziele will die Gruppe erst im kommenden Herbst informieren. Allzu vieles steht offenbar noch in den acht mal fünf Sternen.

Die Richemond Hotel-Struktur

Richemond Hotels Holding AG, Luxemburg (Investorengesellschaft): VR-Präsident Christopher Descours, Vizepräsident Bénédict Fontanet. AK: 75,5 Mio. Fr.; weitere rund zehn anonyme Aktionäre, bekannt davon sind Bernard Blass, Sofival-Sportanlagen Val-d'Isère, und Familie Verspieren vom Elektronikkonzern Legrand.

Richemond Héritage AG (operationelle Gesellschaft): VR-Präsident: Victor Armleder (ehemaliger Richemond-Direktor in Genf), Vizepräsident Jean-Jacques Gauer (ex-Hauptaktionär Schweizerhof Bern und Direktor des Lausanne Palace, das aber nicht in der «Collection» ist).

Sechs separate Hotelbetriebs-Aktiengesellschaften: In der Bürgenstock AG figurieren drei Hotels, sonst je eines: Richemond, Hotel Royal, Schweizerhof, Drei Könige, Atlantis. In allen Gesellschaften ist Bruno de Preux jeweils VR-Präsident, Bénédict Fontanet Vizepräsident.

Genfer Banque de Patrimoines Privés: Koordination und Kontrolle. VR-Präsident ist François Rouge.

Geplante Kapazitäten: Rund 930 Zimmer; rund 1200 Mitarbeiter. HU

BUSINESS COMFORT HOTEL CORP. / Zunahme 1999

Europäisches Hotelnetzwerk

Die City Hotels & Residences Cooperation Europa konnte nach eigenen Angaben 1999 ihren Erlös um 15% steigern. Eine hohe Kundenzufriedenheit sowie ein konsequentes Qualitätsmanagement hätten dazu beigetragen, schreibt die Business Comfort Hotel Corporation (BCH) mit Sitz in Liechtenstein.

Die BCH verfügt über 751 Zimmer, machte 1999 rund 16 Mio. Franken Umsatz, beschäftigt sich mit Ergebnisoptimierungsmethoden für Verpächter und Hotelbetreiber sowie Betriebe und bewegt sich ausschliesslich in den «Main Destinations» Deutschlands wie München, Frankfurt, Berlin sowie künftig auch in Hamburg und Köln. Die Häuser liegen in guten Stadtlagen und befinden sich in 3- und 2-Stern-Kategorien der Marken Eco-Hotel, Privathotel und Comfort-Hotel.

Geplant sind Zusammenschlüsse und Kooperationen mit weiteren europäischen Gruppen sowie Management und Franchise für Einzelbetriebe. Ganz aktuell sei zurzeit der Expansionsauftrag der Blattl's-Hotel-Kooperation mit geplantem Börsengang, schreibt die BCH auf ihrer Website. *VY*

Business Comfort Hotel Corporation, Nendeln (FL), Tel. 00423 373 80 70, Fax 00423 373 80 75, www. bch-ag.com / www. ciho.com

AGNO / Flughafenhotel unter dem Hammer

La Perla in Nöten

Das Hotel La Perla, direkt beim Luganeser Flughafen Agno gelegen, kommt am 22. September in Lugano unter den Hammer. Die vier branchenfremden Hoteleigner rund um den Berner Anwalt Max Meier als Verwaltungsratspräsidenten können die Hypothekarzinsen nicht mehr bezahlen. Vor der AG-Gründung 1993 war unter anderem der Berner Immobilienpleitier und «Karibikflüchtling» Peter Krüger in eine damals zehnköpfige Gesellschaftergruppe involviert gewesen. Branchenkenner sagen, dass es der Berner Aktionärsgruppe am Investitionswillen fehle. Auf ein Geschäft «Investitionsgelder versus Schuldenbegleichung» habe sich die UBS aber nicht eingelassen. Die Hauptgläubigerin, die Bank UBS, verlangt nun die Verwertung des Gebäudes samt Inhalt. Der Weiterbestand des gutgehenden Airport-Hotels ist seit geraumer Zeit gefährdet, weil dringend renoviert werden müsste. Der derzeitige Hotelchef Federico Haas (37) steuert jetzt das Schiff durch unsichere Gewässer. «Die Situation ist schwierig, da das Personal aus verständlichen Gründen verunsichert ist.» Haas will das Hotel, für das er nach wie vor eine vielversprechende Zukunft sieht, auf jeden Fall weiterführen – auch unter einer allfälligen neuen Besitzerschaft. *BAN*

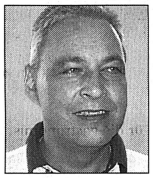
GLOSSE

Lustfreie Gäste und Kinder

HANSPETER GSELL*

Endlich habe ich mein Traumhotel gefunden – das erste garantiert kinderfreie Hotel der Schweiz!

Endlich hat ein Schweizer Hotelier den Mut aufgebracht, sich rigoros gegen quengelnde, quietschende und wenn möglich noch Windeln tragende Kinder zu wehren. Da werden doch nur teure Sitzplätze mit nuggiwerfenden und müslischlabbernden kleinen Monstern belegt! Service-Mitarbeiter sind stundenlang mit gratis Schop-



penwärmen beschäftigt und die Malfarben sind ja auch nicht mehr ganz billig!

Gottseidank ist der Betrieb auch frei von Stumpenrauchern und nassen Pudeln. Hunde welche diese Weisung missachten werden vom Casserolier übrigens regelmässig erschossen. Falten tragende Senioren werden ebenfalls nicht bedient. Der Anblick von pfeifenden Hörgeräten, rutschenden Toupets und klappernden Prothesen ist ja wirklich eine Zumutung für normale Gäste.

Keinen Zutritt haben auch Zürcher, Schwaben und Italiener wegen unangepassten Lautsprechens. Angehörigen ethnischer Minderheiten wie Kleinbaslern und Obergomsern aber auch kiffenden Politikern der Lega dei Ticinesi bleibt der Zutritt verwehrt. Natels und Laptops werden konfisziert und erst nach Bezahlung der Rechnung eventuell wieder ausgehändigt.

Auf Grund akustischer und optischer Irritationen ist der Zugang für Stotterer, Brillenträger und Rollstuhlfahrer untersagt. Gottseidank werden auch übergewichtige Shortsträger und bärtige Birkenstockfetischisten aus dem Betrieb gewiesen, verschwitzte Velo- und lederne Töfffahrer werden auf Grund möglicher Ausdünstungen nicht bedient. Im weiteren wird auch auf die Bewirtung von Jeans-, Turnschuh- und Weisssockenträgern verzichtet.

Das Ristorante ist alkoholfrei und somit eine Oase der Ruhe. Keine klingenden Gläser und keine lauten Prost-Rufe stören die himmlische Ruhe. Und seit die Bar von schottischem Whisky auf einheimischen Rüeblisaft umgestellt hat, gibt es auch hier keine grölenden Gäste mehr.
Eigentlich gibt es gar keine mehr.

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

LIECHTENSTEIN / Bisher konnte der Geldwäscherei-Skandal dem Geschäftsverlauf der Hotellerie im «Ländle» nicht viel anhaben. Seit Januar 2000 ist man im Plus. **KARIN HUBER**

Logiernächte ohne Schlagzeilen

Liechtenstein liegt zwar malerisch zwischen Bergen und dem Rhein, und gilt als landschaftlich reizvoll und ferienfreundlich. Doch dominiert im «Ländle» seit langem der Geschäftstourismus, als Folge der Entwicklung zum Finanzplatz. Und dieser ist, seit der «Spiegel» im letzten November über «illegale Geldgeschäfte» berichtete, weltweit in die Negativ-Schlagzeilen geraten. Der Hotellerie aber, so scheints, hat der «Geldwäscherei-Skandal» bislang nichts anhaben können. Im Gegenteil: Im Vergleich zum Vorjahr verzeichnet Liechtenstein sogar eine Zunahme der Logiernächte. Das Gros der befragten Hoteliers zeigt sich weiterhin «guter Hoffnung»: Ist es der «Courant normal» oder bringen die Skandale sogar mehr Übernachtungen?

Foto: Christine Künzler

LOGIEREN UNTER DER BURG

Berge, Burgen, Flüsse und Landschaften. Doch das Gros des Logiernächteaufkommens ist finanzplatz-, also businessbezogen.

MEHR LOGIERNÄCHTE ALS IM VORJAHR

Roland Büchel, Liechtensteiner Tourismusdirektor, wägt seine Worte sorgfältig ab. «Bis Ende Mai» sagt er in leichter Hochstimmung, «haben wir im Vergleich zum Vorjahr sogar 6,2 Prozent mehr Logiernächte generiert.» Liechtenstein weise einen starken Geschäftstourismus auf. Es scheine ihm aber verfrüht, um nun schon konkret etwas aus den Vorkommnissen abzuleiten. Überhaupt sei es schwierig, einen direkten Zusammenhang zwischen dem Geldwäscherei-Skandal und dem Tourismus herzustellen.

Der Liechtensteiner Gastronomie-Präsident und Triesenberger Hotelier Arthur Schädler bestätigt den anhaltenden Aufwärtstrend. «Wir haben zurzeit fast zu wenig Zimmer, um die Nachfrage zu befriedigen.» Irgendwelche Auswirkungen des Geldwäscherei-Skandals auf die Hotellerie seien bislang nicht spürbar. Schädler glaubt auch nicht, dass es «in nächster Zeit zu Problemen kommt».

Die Zunahme an Logiernächten führt der Hotelier insbesondere auf die im Banken- und Versicherungswesen erfolgte Öffnung der letzten Jahre zurück. «Dadurch zieht Liechtenstein immer mehr Geschäftsleute an, wovon insbesondere die Hotellerie profitiert.» Gemäss Schädler beträgt die Zimmerauslastung 60 bis 70%. «Längerfristige Auswirkungen» könnte sich hingegen Klaus Schatzmann vom gleichnamigen Hotel schon vorstellen. «Aber hoffen tun wir es natürlich nicht». Beim Finanzfilz ortet Schatzmann zwar durchaus Handlungsbedarf. Doch dass Liechtenstein auf der schwarzen Liste figuriere, sei doch «sehr absurd».

Während man im Triesener Hotel Schlosswald vorwiegend Gäste aus dem Business beherbergt und betreut und deshalb auch künftig «keine negativen Auswirkungen» erwartet, sieht man im Hotel Löwen der nahen Zukunft schon eher mit gemischten Gefühlen entgegen. «Löwen»-Hoteliere Adele Gantenbein, bei der viele Geschäftsleute aus dem Finanzbereich logieren und sich dort auch verköstigen, will zwar nicht irgendein Szenario heraufbeschwören. «Persönlich aber habe ich schon ein bisschen Angst, dass es zu Veränderungen kommen könnte.»

VERÄNDERTES AUSGEHVERHALTEN?

Werner Thöny vom Hotel «Linde» in Schaan könnte sich vorstellen, dass die schon bestehende leichte Verunsicherung in der Bevölkerung zu plötzlichem Sparen führen könnte. Das könnte sich im von vielen Einheimischen frequentiertem Restaurationsbereich doch noch nachteilig auswirken, stellt Thöny fest. «Mit einem negativen Einfluss auf die Logiernächte rechne ich aber nicht.» Im Gourmet- und Seminarhotel Malbunerhof in Triesenberg ist wie in vielen weiteren Liechtensteiner Hotels keine Spur von «Weltuntergangsstimmung» auszumachen. Bei den Liechtensteinern selbst stellt Claudia Zechner-Schwärzler, Mitarbeiterin im «Malbunerhof», zwar eine gewisse Verunsicherung fest, nicht aber bei den Feriengästen.

KINDER IN HOTELS / Enrico Ravelli, Präsident des Locarneser Hoteliervereins und Chef des 3-Sterne-Hotels Navegna in Locarno-Minusio, zu den Vorwürfen, ein Kinderfeind zu sein. **INTERVIEW: BARBARA HOFMANN**

Numerus clausus für Kinder

Enrico Ravelli verweigerte zwei Familien mit Kindern einen Platz in seinem Restaurant. Enrico Ranft vom Hotel-Restaurant Alpi in Locarno gibt Ravelli zu überlegen, ob er als Präsident des Hotelier-Vereins Locarno am richtigen Platz sei.

Enrico Ravelli, herzlichen Glückwunsch! Seit Montag wissen zehntausende potenzielle Gäste in der Schweiz, wer Sie sind und wo sich das Hotel Navegna befindet.

Danke! Ich habe sehr bedauert, dass mir der «Blick» in seinem Beitrag über meine angebliche «Kinderfeindschaft» nicht selbst die Möglichkeit zu einer Stellungnahme gegeben hat.

Sie wollen keine Kinder in ihrem Restaurant, sind aber kein Kinderfeind?

Es ist nicht wahr, dass ich ein Kinderfeind bin. Im Ristorante Navegna waren und sind immer Kinder und werden es auch in Zukunft sein. Ich habe ein Drittel der gesamten Tischzahl für Familien reserviert.

Foto: zvg

Im Restaurant dieses 3-Sterne-Hotels wurden zwei Familien mit Kindern abgewiesen.

Weshalb eine begrenzte Zahl Tische?

Das ist ein konzeptioneller Entscheid für mein Hotel und Restaurant. Die Bedürfnisse von Kindern – laut sein zu dürfen und herumzurennen – kollidieren oft mit den Bedürfnissen der übrigen Gäste, die in Ruhe eine gepflegte Küche geniessen wollen.

Das Tessin gilt eigentlich als kinderfreundlich. Ihre Linie wirkt da etwas befremdlich.

Ja, ich glaube der betreffende Gast war sehr verletzt, deshalb wandte er sich dann an die Presse. Ich wollte niemand verletzen, muss aber auch das Wohlbefinden meiner übrigen Klientel verteidigen. Übrigens dürfen bei mir auch Hunde nicht ins Restaurant, sondern nur auf die Terrasse.

Wieso richten Sie denn keinen eigenen Kinderspielplatz ein – Sie wären in bester Gesellschaft mit anderen guten Häusern im Tessin?

An Spielmöglichkeiten fehlt es rund ums Hotel nicht, der See ist ja nur ein paar Meter entfernt. Aber das ist nicht das Problem. Das Problem liegt vielmehr darin, dass ab einer bestimmten Kinderzahl im Haus andere Gäste wegbleiben.

Vertreiben Sie so nicht die Gäste von morgen?

Ich glaube nicht recht an diese Theorie. Aber ich glaube, dass auch Gäste bestimmte Leitlinien eines Hotels respektieren dürfen.

Die Reaktionen auf die Artikel in im «Il Café» und im «Blick» fielen sehr unterschiedlich aus...

Ich selber habe bereits viel Post bekommen, in der mir Kollegen und Gäste schreiben, sie seien froh um meine Reaktion und dass endlich mal jemand dieses Thema auf den Tisch gebracht habe.

GRILLSAISON / Der Biomarkt in der Schweiz boomt. Auch auf dem Grill liegt Biofleisch im Trend. **SEITE 15**

WEINE / Obwohl der Rosé leicht belächelt wird, ist er bei den Schweizern besonders im Sommer sehr beliebt. **SEITE 17**

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

ZÜRICH / Renovation des Lake Side Casino Zürichhorn

Eröffnungs-Countdown

Neu als «Lake Side Casino Zürichhorn» wird Ende Oktober das direkt am Seeufer, an der Bellerivestrasse 170 in Zürich-Riesbach gelegene Casino Zürichhorn nach einer kompletten Renovation wieder seine Tore öffnen.

Der im zeittypischen Stil erbaute und 1964 in Betrieb genommene Betrieb ist im Inventar der kunst- und kulturhistorischen Schutzobjekte von kommunaler Bedeutung.

Für Gastrounternehmer Christian Kramer, der die renovationsbedürftige Restaurantliegenschaft von der Stadt Zürich im Baurecht übernommen hat, ist die Lage des Betriebs wie geschaffen für eine «gastronomische Oase inmitten der kosmopolitischen Stadt Zürich». Christian Kramer, der verschiedene Hotel- und Restaurantbetriebe in Zürich und Umgebung betreibt, ist überzeugt, dass die Wiedereröffnung termingerecht und wie geplant stattfinden wird: «Für Anfang November haben wir bereits mehrere Reservationen für grössere Anlässe.»

VIELFÄLTIGES NUTZUNGSKONZEPT

Entsprechend der prominenten Seelage sieht das künftige Konzept vielfältige Nutzungsmöglichkeiten für ein breites Kundensegment vor:

Im Restaurant Lake Side soll die trendige «euroasiatische» Küche gepflegt werden. Meeresfische und Krustentiere, an einer Seafood-Bar präsentiert, sollen einen der kulinarischen Schwerpunkte des Restaurants bilden. Regionale Gerichte und Spezialitäten sowie ein riesiges Patisserie-Sortiment sollen das Angebot ergänzen. An schönen Sommertagen werden die Restaurantbesucher die Seenähe vom bedienten Gartenrestaurant in mediterranem Stil oder von der Selbstbedienungsterrasse aus geniessen können.

Mit Live-Jazz soll den Bar- und Restaurantbesuchern auch musikalische Unterhaltung geboten werden.

Im Obergeschoss werden der mit Trennwänden unterteilbare, 417 m² grosse und mit modernster Infrastruktur ausgerüstete Saal sowie das Foyer für verschiedenste Veranstaltungen genutzt werden können. *MJP*

Lake Side Zürich

Gastronomie:	
Restaurant Lake Side	*160 Plätze*
Lake Side Bar	*ca. 30 Plätze*
Terrasse (bedienter Teil)	*100 Plätze*
Terrasse (Selbstbedienung)	*240 Plätze*
Bankette/Seminare/Konferenzen:	
Saal (unterteilbar in 2–3 Säle)	*417 m²*
Foyer	*143 m²*

SBB SPEISEWAGEN / Mitropa Suisse SA betreibt die «rollenden Restaurants» in den neuen Neigezügen. Der 1.-Klass-Passagier kann sich neu auch am Platz verpflegen lassen. **MICHAEL HUTSCHNEKER**

Verneigung vor dem Reisenden

Wann immer es einen während einer Bahnfahrt durch Schweizer Lande nach einem Kaffee gelüstet, die Ernüchterung folgt seit Jahrzehnten ebenso prompt wie beständig: Die «braune Brühe» aus dem Thermoskrug des Wägelis mag selbst bescheidensten Ansprüchen bei weitem nicht genügen, ist aber ein Garant dafür, dass der verbleibenden Bahnfahrt ein bitterer Nachgeschmack anhaftet.

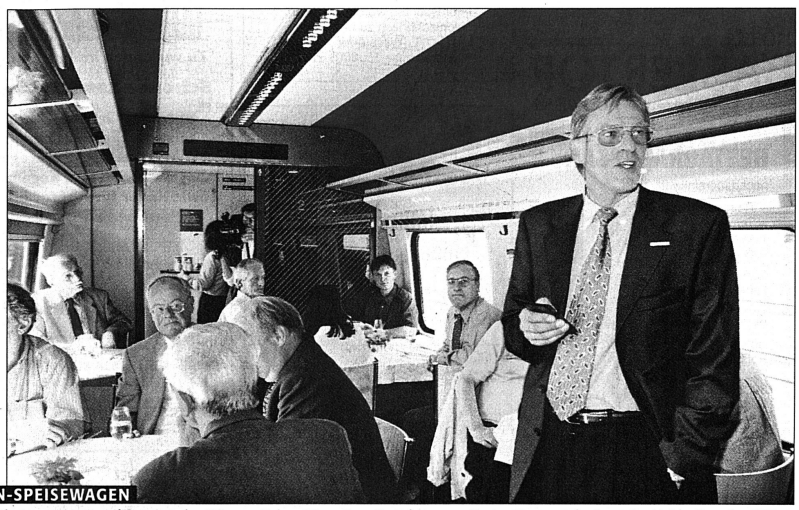
Nun ist die lang ersehnte und überfällige Verbesserung respektive Anpassung an den Standard der modernen Mobilität greif- respektive trinkbar nah. Endlich. Wenn auch nur in zag-, respektive zughaftem Tempo, aber immerhin. Ab Ende Juli führt die Mitropa Suisse SA im neuen Neigezug der SBB (ICN) eine neu entwickelte Bordbar ein. Diese besitzt nicht nur gekühlte Schubfächer, sondern kann den Passagieren auch frisch aufgebrühten Kaffee anbieten.

INNENARCHITEKTONISCH KEIN GROSSER WURF

Möglich macht diese «Revolution auf Rädern» der fabrikneue ICN-Speisewagen, welcher seit wenigen Tagen auf der Strecke Lausanne–Biel–Zürich–St.Gallen unterwegs ist. «Mit der Inbetriebnahme eines Speisewagens auf unseren Neigezügen treten wir allen in den letzten zehn Jahren aufkommenden Spekulationen entgegen», scherzte ein gut gelaunter Paul Blumenthal anlässlich der Präsentation. Der Leiter Division Personenverkehr der SBB lobte die neuste Errungenschaft als ein helles, einladendes Produkt mit einem freundlichen Ambiente.

Die mit modernsten Geräten ausgestattete Küche dient als logistisches Zentrum für die Verpflegung des ganzen Zuges.

Fotos: Michael Hutschneker



ICN-SPEISEWAGEN

Martin Loretan, Verwaltungsrat der Mitropa Suisse SA, präsentiert das neue Gastro-Konzept der Intercity-Neigezüge der SBB.

Dabei gilt anzufügen, dass betreffend der Innenarchitektur keinerlei Stricke zerrissen worden sind. Die räumliche Gestaltung erinnert stark an den bekannten roten IC-Speisewagen, wobei dem Neugeborenen wegen seinen hellen Farben ein doch etwas nüchternes Erscheinungsbild nicht abzusprechen ist. Den Gästen stehen an drei halbrunden Tischen mit fünf Stühlen und an vier Zweiertischen insgesamt 23 Sitzplätze zur Verfügung, und zugänglich ist der Speisewagen auch für Behinderte im Rollstuhl. Weil die ICN-Züge zumeist in zweifacher Komposition verkehren, haben die Passagiere jeweils die Wahl zwischen zwei Speisewagen und somit auch der doppelten Anzahl Sitzplätze, also deren 46.

GEMEINSAM AGIERENDE CREW IM EINSATZ

Wie Blumenthal auf Anfrage der htr erklärte, war Mitropa nicht das einzige Unternehmen, welches sich für das Betreiben des ICN-Speisewagens interessiert hat. «Einzelne Firmen, darunter auch Passagio und Wagon Lits haben ein Grobkonzept vorgelegt», erläutert der SBB-Manager, «aber dasjenige von Mitropa hat uns am stärksten überzeugt.» Dabei seien finanzielle Aspekte bei der Evaluation kaum ausschlaggebend gewesen, zumal man bei den SBB mit Mitropa grundsätzlich sehr zufrieden sei. Blumenthal zur Situation unter den Bewerbern: «Mitropa ist heute ein absolut ebenbürtiger Partner.»

Für die Gestaltung und den Service im Zug haben Mitropa und SBB ein Konzept entwickelt, welches den unterschiedlichen gastronomischen Bedürfnissen gerecht werden soll. Neu bedient eine gemeinsame Crew den ganzen Zug. Die Unterscheidung von Speisewagenkellnern, Köchen und Minibar-Stewards fällt dahin und das Mitropa-Personal wird für den polyvalenten Einsatz ausgebildet. Mit dieser Massnahme will man den Teamgedanken innerhalb der Service-Crew stärken und dem möglichen Konkurrenzdenken entgegenwirken. Dies ist auch deshalb von Bedeutung, weil Essen und Trinken ab sofort nicht nur im Restaurant, sondern auch in den Abteilen der 1. Klasse serviert werden.

TAKE-AWAY: SPEZIELLE TRANSPORTGEBINDE

Nebst der eingangs erwähnten Bordbar haben die Reisenden nun auch die Möglichkeit, sich an der neu im Speisewagen integrierten Theke für den Take-away zu bedienen. Spezielle Transportgebinde gewährleisten während der Fahrt einen «pannenfreien» Transport der Speisen und Getränke durch den Zug. Angrenzend an das rollende Restaurant und im gleichen Zugwagen befinden sich drei Sechserabteile mit einer Erstklass-Bestuhlung. Diese können für die gastronomische Betreuung von Reisegruppen sowohl der 1. als auch der 2. Klasse genutzt werden. «Die positive Gästeresonanz auf das Speise- und Getränkeangebot bestärken uns in unserer Überzeugung, bei der gebotenen Produktequalität keine Kompromisse einzugehen», liess Martin Loretan durchblicken. Gemäss dem Verwaltungsrat der Mitropa Suisse SA werden sowohl in der Standardspeisekarte als auch in der alle sechs Wochen wechselnden Aktionskarte neben frischen Salaten ausschliesslich pasteurisierte Gerichte ohne Konservierungsstoffe verwendet. Ebenfalls Rechnung getragen wird der gewachsenen Nachfrage nach biologischen und vegetarischen Speisen. Mit dem Fahrplanwechsel im Mai 2001 sollen alle 20 Neigezüge mit einem Speisewagen bestückt sein.

Mitropa Suisse SA

Gesamtumsatz 1999:	*32 Mio. Fr.*
davon Speisewagen:	*42%*
Minibar:	*58%*
Mitarbeiter:	*626*
davon Service:	*525*
Wagenpark:	*12 Speisewagen national*
	25 Speisewagen international
	(plus 8 neue ICN-Speisewagen bis Ende 2000)
	10 Charter-Waggons
Bordbar:	*115 (99 Touren pro Tag)*

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

Glauben Sie wirklich, dass Sie ohne Beratung auskommen?

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

...die Profis für Einrichtungen
SWISSKD
Gastronomiebestuhlungen
Saalausstattungen
Konferenzräume
KD Keller AG
CH-5312 Döttingen
Tel. +41 (0)56/245 13 80
Fax +41 (0)56/245 30 52

WIR BRINGEN JEDEN RAUM GROSS HERAUS
Mit unseren Inneneinrichtungen nach Mass

beck Design
Beck Design AG • 6018 Buttisholz
Tel. 041 928 13 13 • Fax 041 928 10 14
www.beck-design.ch
Konzept • Planung • Realisation
Innenausbau • Gastrokonzepte • Wintergärten
VERLANGEN SIE EINE KOSTENLOSE BERATUNG

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

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

Auf der Sonnenseite des Walensees verpachten wir per Januar 2001 oder nach Vereinbarung

Restaurant

Das historische Haus verfügt zusätzlich über stilvoll eingerichtete Gästezimmer.

Kenner einer gefragten Küche und von guten Serviceleistungen wird eine einmalige Gelegenheit geboten

Interessenten werden gebeten, sich schriftlich zu bewerben.
E. Winistörfer
Münstergasse 15, 8001 Zürich

128893/39977

Zürcher Oberland

Bekanntes

Landrestaurant

zu vermieten per 1. Oktober 2000.
Restaurant 40 Plätze. Stübli 20 Plätze. Grill-Garten 50 Plätze. Grosse, moderne Küche. 50 Parkplätze. Pferdeanbinde für Reitergäste. Weites Einzugsgebiet. Nähe Autobahn. Beliebte Bar und initiative Pferdekutscherei als unabhängige Betriebe und mit grossen Synergiemöglichkeiten im gleichen Haus.

Phantasievolle Gastronomen mit persönlichen Visionen und kreativem Konzeptvorschlag melden sich bitte unter Chiffre 129142,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

129142/391111

Uster / Zürcher Oberland

Zu verkaufen

Restaurant

mit 70 Sitzplätzen, grosser Gartenterrasse, 3 Wohnungen, 5 Fremdenzimmern, Coiffeursalon, grossem Parkplatz. Verkaufspreis auf Anfrage.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne

HIT Hess Immobilien Treuhand

Feldhofweg 1, 8613 Uster
Telefon 01 994 38 38
Fax 01 994 38 31
www.hitimmobilien.ch

128797/408293

100% unserer Familien-AG

Aus 60-jährigem Besitz verkaufen wir Ferienhotel (Jahresbetrieb).
16 Zimmer, 25 Betten,
Restaurant ca. 40/32/60 Plätze,
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 werden 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

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

Immobilien:
Jeden Donnerstag
in der
hotel + tourismus revue.

FRITZ DUBACH
Finanz- und Immobilientreuhand

Zu verkaufen im Emmental

Schöner Landgasthof

Stilvolles Gebäude, total renoviert mit 5 schönen Wohnungen und 3 Garagen inbegriffen. Säli und Kegelbahn sowie Keller für Apéros bis 50 Personen vorhanden

VP 1'860'000.--
davon Fr. 930'000.-- in WIR

Eintausch mit MFH oder Bauland möglich

Hubelstrasse 14
3425 Koppigen
Telefon 034 413 10 71
Telefax 034 413 00 59
Natel 079 208 61 47

In bekanntem Badekurort

zu verkaufen
an sehr zentraler Lage

repräsentatives 4-Stern-Hotel

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

Verkaufspreis nach Anfrage.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 513-226921,
Südostschweiz Publicitas AG,
Postfach, 7001 Chur.

P 129024/44300

Ferienregion Graubünden

An sehr schöner, ruhiger Aussichtslage, 10-jähriges

Hotel/Restaurant

70 Betten, Hallenbad/Sauna,
2-Saison-Betrieb, aus familiären Gründen zu verkaufen.
Eigenkapitalbedarf Fr. 500 000.–
evtl. Pacht/Kauf

Anfragen an Chiffre 513-227811,
Südostschweiz Publicitas AG,
7001 Chur.

P 129167/44300

RÄGI TREUHAND UND INKASSO
Heiner Geering, Inhaber des Zürcher Notarpatentes

Zu verkaufen in Eglisau direkt am Rhein gelegen:

Restaurant mit Wohnhaus

Restaurant ca. 25 Plätze
Gartenterrasse ca. 40 Plätze
Saal mit Bühne ca. 80 Plätze
4-Zimmer-Wirtewohnung ca. 120 m²

2 x 3½-Zimmer-Wohnung
2 x 2½-Zimmer-Wohnung

Verkaufspreis Fr. 1 980 000.–

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne
Herr H. Geering zur Verfügung

RÄGI Treuhand und Inkasso
Pumpwerkstrasse 40, 8105 Regensdorf
Telefon 01 840 11 55, Fax 01 840 11 75
Homepage: www.raegitreuhand.ch

P 128812/411171

IDEEAL

An zentraler Lage im Dorfkern von Stans verkaufen wir das

Hotel-Restaurant Adler

Ein Traditionshaus mit Restaurant, Saal, Terrasse, 6 Hotelzimmern und diversen Nebenräumen.
Renovationsbedürftig
Preis: Verhandlungssache

Auskunft und Besichtigung:
City Immobilien Management AG
Hergiswil

129139/411265

CITY IMMOBILIEN MANAGEMENT AG
CH-6052 Hergiswil, **Tel. 041 632 40 80**
www.city-immobilien.ch

Zu verkaufen

10 Minuten von **Luzern** renommiertes

Hotel-Restaurant

mit 50 Betten (Dusche/WC/TV/Telefon) helles Restaurant mit 80 Plätzen, Bar und Wintergarten.
Spezialitäten-Restaurant 40 Plätze, unterteilbarer Saal mit 70 Plätzen, Sitzungszimmer mit 25 Plätzen, Terrasse mit 100 Plätzen, grosser Parkplatz.

Ausbaumöglichkeiten vorhanden.

Der Betrieb befindet sich in Top Zustand, ist zentral gelegen und auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln ausgezeichnet zu erreichen.

Die Restaurants können auch separat gepachtet werden.

Offerten unter Chiffre 129032,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

129032/10111

SERIMO
IMMOBILIENDIENSTE AG

Zu verkaufen im Dorfkern von Läufelfingen/BL

Wohnhaus mit Gasthof
und Ladenlokalen

- 3 Wohnungen
- 1 Restaurant mit Speisesaal und Garten
- 9 Gästezimmer
- 2 Verkaufsläden
- Kubatur 5838 m³
- Parzellenfläche 1245 m²

Verkaufspreis Fr. 1 750 000.–

Unser Herr P. Martinelli erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Peter-Merian-Strasse 58
CH-4002 Basel
Telefon 061 205 28 94
Telefax 061 205 28 20
peter.martinelli@serimo.ch

P 129031/398180

"Das gepflegte Hotel/Restaurant, in welchem sich sowohl der Geschäftsmann als auch die Familie wohl fühlt!"
Wir verkaufen in St. Gallen, eine gutbürgerliche

Hotel/Restaurant-liegenschaft

- *gepflegtes Restaurant mit Bar (58 Plätze)*
- *grosser Speisesaal (unterteilbar, 60 Plätze)*
- *gut ausgestattete, leistungsfähige Küche*
- *stilvoll eingerichtete Gästezimmer*
- *schöne Terrasse (20 Plätze)*
- *genügend Parkplätze*
- *separat vermietete Studios und Whg.*

Verkaufsrichtpreis: Fr. 1'850'000.-
Interessiert? Verlangen Sie unverbindlich weitere Auskünfte bei Herrn Karrer Tel. 071/231 48 24 oder 079/358 90 18 E-Mail: fredy.karrer@immoservice.ch

KB Immoservice AG
Immobilienhandel
9014 St.Gallen
http://www.kbimmoservice.ch

Lenk

Aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen

Hotel

im Sommer- und Winterkurort Lenk.
Kleiner Familienbetrieb.
18 Zimmer, 31 Betten, 85% Dusche/Bad-WC.
3-Zimmer-Wohnung, Angestellten-Zimmer, Speisesaal, Restaurant, Terrassen, Garten-Park, diverse Erweiterungsmöglichkeiten, zentral.

Auskunft/Besichtigung:
A. Gafner, Architekt HTL
Bahnhofplatz 1, 3775 Lenk
Telefon 033 733 27 37, Fax 033 733 32 28

129029/19356

"Die gepflegte Oase für den Gast mit gewissen Ansprüchen!"
Wir verkaufen in Bad Ragaz, an sehr guter Lage, eine präsentable

Hotelliegenschaft mit 45 Zimmern (100 Betten)

- *ausgezeichnete Bauqualität*
- *einladende Empfangshalle*
- *gepflegtes Tagesrestaurant mit Bar*
- *grosser Speisesaal (unterteilbar)*
- *gut ausgestattete, leistungsfähige Küche*
- *stilvoll eingerichtete Gästezimmer*
- *diverse Seminarräume*
- *schöne Gartenanlage*
- *separates Personalhaus*

Verkaufsrichtpreis: Fr.5'250'000.-
Interessiert? Verlangen Sie unverbindlich weitere Auskünfte bei Herrn Karrer Tel. 071/231 48 24 oder 079/358 90 18 E-Mail: fredy.karrer@immoservice.ch

KB Immoservice AG
Immobilienhandel
9014 St.Gallen
http://www.kbimmoservice.ch

Näfels/GL

Wir verpachten das zentral am Bahnhof gelegene

Hotel/Restaurant Bahnhof

mit
- 5 Doppelzimmern mit Dusche/WC
- 8 Doppelzimmern mit fliessend Wasser
- 1 Dreibettzimmer mit Dusche/WC
- Restaurant mit ca. 50 Sitzplätzen
- Stübli mit ca. 20 Sitzplätzen
- Terrasse mit ca. 50 Sitzplätzen
- kleiner Wirtewohnung
- 10 Parkplätzen vor der Liegenschaft

Ihre Stärken liegen in einer gutbürgerlichen Küche, einem freundlichen und zuvorkommenden Service sowie in der Kreativität für die Nutzung der Lokalitäten.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Betreibungsauszug senden Sie bitte an

GASTRO CONSULT
Treuhand für Hotellerie und Restauration

Hans Lang
Alexanderstrasse 2
7002 **Chur**
Telefon: 081 252 36 42 Fax: 081 252 15 62
E-Mail: chur@gastroconsult.ch

Zu verkaufen
in kleinem, aber feinem
Sommer- und Winterferienort
im Oberwallis

★★★Hotel mit Hallenschwimmbad

Kurzbeschrieb

19 Zimmer mit 36 Betten
2-Zimmer-Wohnung als Suite ausgebaut
(kann als Direktionswohnung genutzt werden)
1 Studio, 2 Doppel- und 8 Einzelzimmer als Mitarbeiterunterkünfte

Panorama-Restaurant 80 Sitzplätze
Galerie 30 Sitzplätze
Saal/Bar 110 Sitzplätze
Sonnenterrasse 80 Sitzplätze
Hallenschwimmbad 200 m² mit Kinder- und Sprudelbecken
Sauna, Solarium, Fitnessecke, Massageraum
(Ausbaumöglichkeiten für Wellness)

Verkaufspreis = Ertragswert

Zusätzlich evtl. 6-Zimmer-Wohnung im Hotelkomplex (Miete oder Mitkauf)

Interessenten melden sich bitte unter:
Chiffre 129100, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern

129100/68217

Kaufgesuch

Hotel-Liegenschaft im Tessin

von privatem Familienunternehmen, das zur Erbnachfolge einen kleinen bis mittelgrossen Hotelbetrieb sucht.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Kontaktaufnahme.
Diskretion ist selbstverständlich.

Offerten unter Chiffre 127438,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

127438/410478

«Orangerie» im Wintergarten

Zürich. Im Hotel Engimatt wurde nach längerer Um- und Neubauphase das neue, als Wintergarten konzipierte Restaurant Orangerie eröffnet: Interessante Architektur, viel Licht, warme Farbtöne und grosszügige Inneneinrichtung. Küchenchef Wolfgang Stuchly hat mit Claude Scaviner (ehem. Manoir d'Hastings, Bénouville) eine Speisekarte entwickelt, auf der sich Spezialitäten aus der Normandie und Bretagne wiederfinden. *MJP*

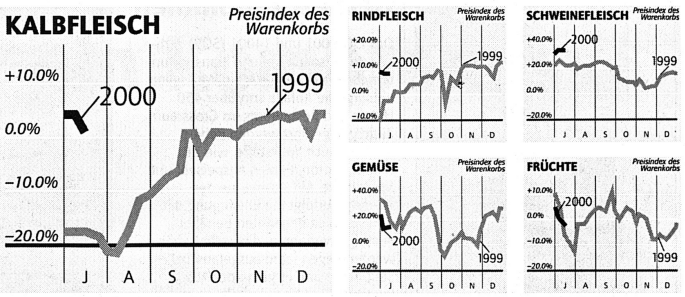
«Gefängnis-Pizzeria» pleite

Luzern. Eine der drei Foodstationen im «Gefängnis»-Hotel Löwengraben in Luzern ist Konkurs. Der Betreiber der Foodstation Al Capone (Pizzas) konnte weder die Miete ans Hotel Löwengraben noch die Lieferanten bezahlen. Der Betrieb musste bereits letzten Sommer eingestellt werden. Das anfängliche Konzept mit drei extern betriebenen Foodstationen hat sich offenbar mangels Flexibilität nicht bewährt. *VY*

Sol beteiligt sich am Projekt Enit

Europäisches Netzwerk. Im Rahmen des Berufsbildungsplanes Leonardo da Vinci hat sich Sol (Swiss Occidental Leonardo) an Enit beteiligt. Die Schweizer Beteiligung hat von der Unterstützung des Lausanner Palace für die Validierung des Gastronomiemoduls, der Walliser Ingenieurschule und des Walliser kantonalen Laboratoriums (Hygienemodul), sowie von Gastrosuisse (Modul Arbeitsbedingungen) profitiert. *DST*

PRODINDEX 10. 7. BIS 15. 7. 2000 *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



FLEISCHQUALITÄT / Wissenschaftlich erforscht

Viele Einflussfaktoren

Die Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere RAP in Posieux erforscht die Fleischqualität und ihre Ursachen. Die grosse Zahl der Einflussfaktoren macht deutlich, weshalb die Fleischqualität schwankt. Mehrere Berichte des RAP erklären die Ursachen:

Tiere, die sowohl weiden können wie auch intensiv gefüttert werden, liefern das beste Fleisch. Alleinige Weidemast wirkt sich jedoch ungünstig aus auf den Fleischgeschmack und macht das Fett gelblich. Besonders guten Geschmack hat Fleisch von Rindern, die einen Monat vor der Schlachtung nur mit energiereichem Futter wie Getreide gemästet werden. Fleisch junger Tiere ist zwar zarter, dasjenige von älteren dafür schmackhafter.

MAGERES UND ZUGLEICH ZARTES FLEISCH

Mehr intramuskuläres Fett hat einen positiven Einfluss auf den Geschmack und die Zartheit, doch nur in bescheidenem Rahmen. Daher ist es durchaus möglich, mageres und zugleich zartes Fleisch zu erzeugen.

Nach dem Schlachten reichert sich im Muskel Milchsäure an. Dieser Vorgang ist wichtig für den nachfolgenden Eiweissabbau d.h. die «Reifung», die das Fleisch zart und schmackhaft macht. Fleisch reift im Vakuumbeutel bei 2 Grad. Die berüchtigten Fleischfehler, die als «trocken, zäh, dunkel resp. DFD» und «blass, weich, wässerig resp. PSE» bezeichnet werden, können ihre Ursache im Stress haben, den die Tiere beim Transport zur Schlachtung erleiden und darauf mit zu geringer resp. zu schneller Milchsäure-Bildung reagieren. Die Schlachtkörper dürfen nicht zu schnell gekühlt werden, sonst bleibt das Fleisch zäh, selbst nach geraumer Reifezeit.

EINHEIMISCHES FLEISCH AM BELIEBTESTEN

In einer weiteren Studie ging die RAP der Frage nach, ob ausländisches Rindfleisch beliebter sei als einheimisches und veranstaltete mit Hilfe von über tausend Personen eine Vergleichsdegustation. Sieger war das Schweizer Fleisch, knapp gefolgt vom amerikanischen, auf Rang 3 bis 5 lagen das argentinische, französische und brasilianische. Aufgrund des Aussehens sind keine Rückschlüsse auf den Geschmack möglich, hält das RAP fest.

Herkunftseinflüsse bestehen auch beim Lammfleisch: Einheimisches Lamm besitzt den neutralsten Geschmack und wird daher von Schweizern bevorzugt. Englisches Lamm ist dunkler und ausgeprägter im Geschmack, und neuseeländisches liegt dazwischen. Fleisch von Weidelämmern ist saftiger und zarter als von Stalllämmern. Schweinefleisch ist eindeutig zarter, wenn die Schweine weiden können und gleichzeitig genügend Ergänzungsfutter mit hochwertigem Eiweiss erhalten. GB

GRILLEN / Die Grillsaison ist die beste Gelegenheit, Dynamik in den stagnierenden Fleischkonsum zu bringen und die Gäste mit perfekt zubereiteten Fleischstücken zu verwöhnen. **GUIDO BÖHLER**

Das beste Fleisch auf den Grill

Foto: zvg

GRILL-BESTSELLER

In der diesjährigen Grillsaison liegen Geflügel, Lamm und vor allem Biofleisch im Trend. Für eine echte «Bio»-Grillade muss auch die Marinade aus Biozutaten bestehen.

Die Fleischqualität hängt nicht allein davon ab, ob die Tiere vor der Schlachtung ein glückliches Leben auf der Weide verbringen. Auf allen Stufen – von der Züchtung über die Haltung, Schlachtkörper-Behandlung und Fleischreifung bis zur Zubereitung – können vorangehende Anstrengungen fortgesetzt oder zunichte gemacht werden. Erstklassige Fleischqualität ist die Summe aller Sorgfaltsbemühungen vom Landwirt bis zum Küchenchef. Obwohl oft grosse und unerklärbare Qualitätsunterschiede zwischen Fleischstücken gleicher Herkunft bestehen, können wir heute dank qualitätsdefinierenden Fleischlabels viele entscheidende Faktoren zurückverfolgen. Wie, das sagen uns Fleisch- und Grill-Experten.

ERFAHRUNGEN AUS DER PRAXIS

Laut Jürg Schletti, Direktor der Proviande, ist eine genügende Menge intramuskulären Fettes, d.h. die so genannte Marmorierung wichtig für die Saftigkeit des Fleisches. Er lobt das Schweizer Schweinefleisch, welches die richtige Fettmenge aufweise, dazu ein gutes Safthaltevermögen, das die Schrumpfung beim Grillieren in Grenzen hält.

Christian Stucki, Marketingleiter der Viehbörse Dübendorf, unterscheidet beim importierten Rindfleisch zwischen der herkömmlichen Qualität und dem «High Quality Beef HQB» einer speziell für Fleisch gezüchteten Rinderrasse, welche als Besonderheit hundert Tage vor der Schlachtung mit Mais ausgemästet wird und auf diese Weise die ideale Marmorierung bildet. Und: «Die Sensationen auf dem Grill», so Stucki, «sind heute Straussenfilet, Reh- und Hirschsteak. Das südafrikanische Straussenfleisch schmeckt wie Rindfleisch, ist aber zarter und nur halb so teuer.»

Bei Bell AG sind laut Hans-Peter Christen, Leiter Verkauf Gastro, Lammracks und Schweizer Poulet die Grill-Bestseller: «Im Trend liegt Geflügel dank dem günstigen Preis und Biofleisch.»

SCHWEINEFLEISCH SOLL BESSER WERDEN

Gegenüber Kalbs- und Rindfleisch hat Schweinefleisch in der gehobenen Gastronomie einen schweren Stand. Die Firma Traitafina möchte dies ändern und lanciert dieses Jahr das Label «Swiss Prim Porc» zusätzlich zum bestehenden «Swiss Prim Beef». Es steht für eine doppelte Zielsetzung: Artgerechte Tierhaltung und erstklassige Fleischqualität. «Swiss Prim Porc ist zarter, saftiger und geschmackvoller als traditionell erzeugtes dank Verbesserungen der Züchtung und Haltung sowie der Fütterung, die unter anderem Eicheln oder Edelkastanien enthält. Dadurch bildet sich der ideale intramuskuläre Fettgehalt aus. «Besonders wichtig ist die zehntägige Fleischreifung, welche Traitafina praktiziert», verrät Reto Gnos, Leiter Marketing und Verkauf. Die Firma erfüllt ihre Versprechungen anhand eines Tierpasses für jedes «Swiss-Prim»-Schwein und -Rind, welcher das Fleisch vom Teller bis zum Stall zurückverfolgen lässt.

STEIGENDE NACHFRAGE NACH BIOFLEISCH

Der Biomarkt boomt, auch beim Fleisch. «Das Angebot kann kurzfristig nur knapp mithalten», sagt Marcel Frei, Productmanager Fleisch von Bio Suisse, der Zertifizierungsstelle für das Knospen-Label: «Bio Suisse macht dessen ungeachtet keine Konzessionen bei der tiergerechten Haltung und der entsprechenden Biofütterung. Wenn die Gastronomie Interesse am Biofleisch bekundet, werden mehr Landwirte auf Biolandbau umsteigen.»

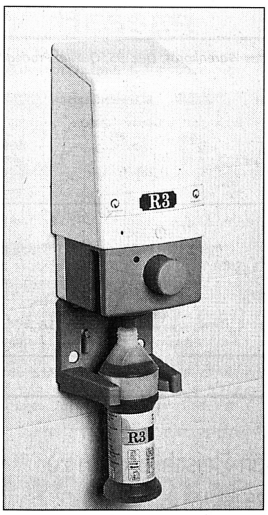
Der grösste Teil des Biofleisches mit dem Knospen-Label wird nach Angaben von Bio Suisse in der Schweiz erzeugt. Gemäss einer aktuellen Umfrage erwarten die Konsumenten vom Knospen-Label vor allem eine natürliche Produktion, höheren Gesundheitswert, garantierte Qualität und artgerechte Tierhaltung. Laut Frei will Bio Suisse auch den Genusswert von Biofleisch im Vergleich zum konventionellen verbessern, denn «heute besteht kaum ein degustativer Unterschied, da auch konventionell gefütterte Tiere gutes Fleisch liefern, wenn sie artgerecht gehalten werden. Können sich die Tiere jedoch nicht ausreichend bewegen, kann das Fleisch wässerig werden, vorwiegend ein Problem bei Schweinen und Hühnern». Bio Suisse macht auch bei der Zubereitung Auflagen, aber «gegen Grillieren ist nichts einzuwenden», so Frei, «jedoch muss die Marinade aus Biozutaten bestehen, wenn das Fleisch als Bio verkauft wird».

VIELSEITIGE WIRKUNG VON MARINADE

«Marinierte Steaks und Lammfleisch liegen im Trend beim Gastronomielieferanten Top CC AG», verrät René Thomann, Leiter Fleischeinkauf: «Die Marinade überträgt ihre Geschmacksstoffe auf das Fleisch, benötigt daher Zeit zum Einwirken. Sie soll vor dem Grillieren mit Papier abgetupft werden, auf diese Weise entsteht weniger Rauch. Und: Marinade verlängert die Haltbarkeit des rohen Fleisches. Auf dem Grill verhindert das Öl der Marinade, dass die Gewürze verbrennen und bitter werden.»

Trends in der Fleischwirtschaft

Seit einigen Jahren stagniert der Fleischkonsum nach Angaben von Proviande. Letztes Jahr lag er bei rund 61 kg pro Person, fast die Hälfte des verzehrten Fleisches stammt vom Schwein, ein Fünftel vom Rind und ein Siebtel vom Geflügel. Was die Beliebtheit betrifft, zeigt sich in den letzten Jahren bei keiner der in der Statistik vertretenen Tierarten ein klarer Trend. Wohl aber beim Anteil des importierten Fleisches: Der Kalbfleisch-Import verdoppelte sich in Jahresfrist, und auch der Rindfleisch-Import erhöhte sich, doch liegt bei beiden Fleischarten der Schweizer Anteil immer noch über dem Zehnfachen. Rindfleisch wird frisch oder gefroren von Brasilien, Südafrika und Argentinien eingeführt, bis vor kurzem auch aus den USA, was sich durch die Hormon-Deklarationspflicht aber geändert hat. Beim Lammfleisch sind die Importe aus Australien und Neuseeland fast ebenso hoch wie die inländische Erzeugung. Geflügel wird aus China, Frankreich und Ungarn eingeführt, und knapp die Hälfte des Konsums ist Schweizer Poulet. Beim Schweinefleisch sind keine Trends sichtbar, und hier überwiegt die Inlanderzeugung. GB



Dosiersystem mit Köpfchen

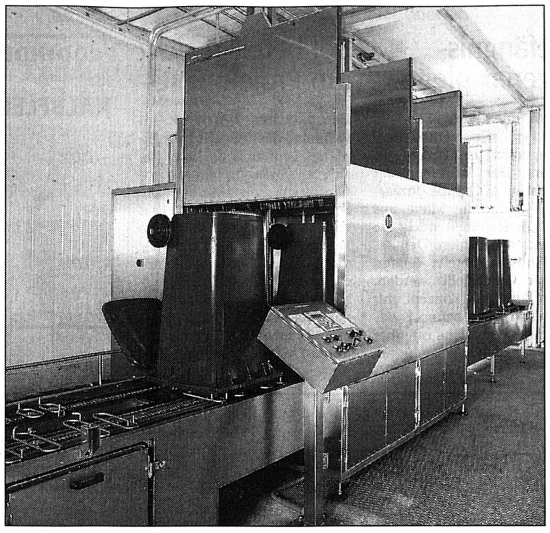
DiverseyLever, ein in der Reinigungs- und Hygienebranche tätiges Unternehmen, stellt ein neues Dosiersystem für den Lodging-Bereich vor. Sein Name: Divermite Room Care. Das hochkonzentrierte Produkt wird mit Hilfe eines kompakten Spendegeräts in eine wiederverwendbare, mit Wasser gefüllte Gebrauchsflasche beigemischt. Das neue Reinigungssystem für Hotelzimmer erweitert die beliebte Taski-Room-Care-Linie. Da die Produktespender abschliessbar sind, können Manipulationen vermieden werden. Die an die Wand montierbaren Produktespender können praktisch überall installiert werden (ohne Wasseranschluss). Sie benötigen nur einen Bruchteil des Platzes konventioneller Kanistersysteme. Mit über 92% weniger Abfall an Plastik als herkömmliche Verpackungen dank flachen, zusammenfaltbaren Produktebeuteln und robusten, mehrfach verwendbaren Gebrauchsflaschen, die rezyklierbar sind, trägt Divermite Taski Room Care Sorge zur Umwelt. Divermite Taski Room Care bedeutet Sauberkeit, die man sehen und riechen kann. Alle Reinigungsprodukte enthalten dieselbe frische Duftnote.

DiverseyLever AG, 9424 Münchwilen
Tel. 071 969 27 27
info@diverseylever.com
www.diverseylever.ch

K. Müller AG – neue Anlage in Betrieb genommen

Das ISO 9001 und 14001 (SQS) zertifizierte Entsorgungs- und Transportunternehmen K. Müller AG in Wallisellen entsorgt die Abfälle von über 450 Hotels und Restaurants im Grossraum Zürich. Abgeführt werden neben Kehricht auch Wertstoffe, wie z.B. Altglas, Karton, Papier, Altspeiseöl und Speisereste. Mit Ausnahme des Kehrichts erfolgt die Entsorgung der Abfälle im so genannten Behälteraustauschverfahren, d.h. volle Behälter werden gegen leere ausgetauscht. Sauberkeit und Hygiene der Austauschgefässe sind deshalb eine unabdingbare Voraussetzung für deren Einsatz in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben.

Demzufolge hat sich die K. Müller AG entschlossen, eine spezielle Behälterreinigungsanlage in Betrieb zu nehmen. Zuerst werden die Behälter mit einer Spritzdüse ausgespült und von allfälligen Abfallresten befreit. Vor der Hauptreinigung mit ca. 75 °C heissem Wasser werden diese mit einer fettlöslichen, biologisch abbaubaren Flüssigkeit eingesprüht. Nach der Hauptreinigung erfolgt der Spülgang sowie die Desinfektion mit ca. neunzigrädigem Wasser, welches die Austauschgefässe keimfrei macht. Die Anlage steht allen Gewerbebetrieben, Entsorgungsunternehmen, Liegenschaftsverwaltungen und Privatkunden zur Verfügung.



K. Müller AG, Kriesbachstrasse 1
8304 Wallisellen
Tel. Transporte 01 830 10 25
Tel. Büro 01 830 16 74
Fax 01 830 49 85
info@kmagentsorgung.ch

Tax-Line – Telefonkosten-Management ohne PC

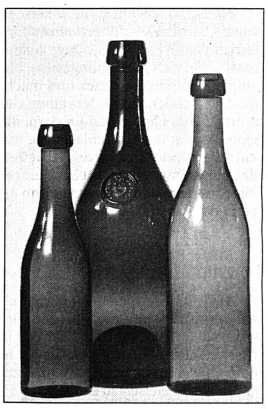
Tax-Line ist ein autonomes Telefongebühren-Abrechnungssystem, das speziell für die Anforderungen von Hotels, Pensionen, Privatkliniken und Kleinunternehmen entwickelt wurde. Das neu entwickelte Gerät ist nicht grösser als ein normaler Telefonapparat und kann überall dort eingesetzt werden, wo sperrige, PC-basierende Systeme aus Platz-, Handling- oder Kostengründen nicht in Frage kommen. Formschöne und farbenfrohe Gehäuse machen Tax-Line auch zu einem Schmuckstück. Einfachste Check-in- und Check-out-Funktionen für Gäste oder Patienten gehören genauso zum Funktionsumfang wie Zuschlagsberechnungen, Schichtwechselbelege, Zimmerstatus und Ertragsreporte. Tax-Line berechnet die Telefongespräche wahlweise nach den von der Swisscom gesendeten Gebührenimpulsen oder nach der Gesprächsdauer, wobei die jeweiligen Tarife des Kommunikationsanbieters berücksichtigt werden. Gastronomieunternehmen und Spitäler können so von den günstigeren Tarifen der privaten Kommunikationsanbieter profitieren und diese Vorteile zu fairen Konditionen an ihre Gäste weitergeben.

Risc Rosenberg
Information
Systems Consulting
Honerethof 5
8962 Bergdietikon
Tel. 01 743 80 60
info@tax-line.ch
www.tax-line.ch

Die Vaudoise 1822 kommt auf den Weinmarkt

Gegenwärtig befindet sich der Schweizer Weinmarkt in raschem Wandel. Er öffnet sich Erzeugnissen aus der ganzen Welt, bei denen das Marketing häufig wichtiger ist als der Geschmack und die Herkunft des Weins. Dies zwingt den einheimischen Erzeuger, seine Identität besser herauszuarbeiten und zur Geltung zu bringen. Wir haben gewissermassen in den Wurzeln des Waadtländer Weinbaus nach dem Mittel gesucht, die Herkunft unserer Weine und ihre Authentizität besser zu illustrieren. Fündig geworden sind wir in der Sammlung des Waadtländer Weinbaumuseums im Schloss Aigle mit Flaschen, die nun zu neuem Leben erweckt werden. Im Weinbau hat sich die Verwendung dieser Flasche zwischen 1800 und 1850 entwickelt, industriell gefertigt wurde sie von 1850 bis 1870. Heute hat sich im Rebbau wie bei der Vinifikation der Weine im Vergleich zu 1970 einiges geändert, und das gilt natürlich noch weit mehr gegenüber dem Jahrhundertanfang. Die Wiedergeburt der Waadtländer Flasche wird diese qualitative Renaissance des Waadtländer Weins zusätzlich betonen. Die Bouteille Vaudoise 1822, die echte Waadtländer Flasche, ist seit dem 5. April im Handel. Sie zeugt davon, dass die Waadtländer Winzer das kommende Jahrtausend mit Traditionsbewusstsein und zukunftsgerichtetem Elan zugleich anpacken wollen.

Groupement «Le Pot Vaudois 1822»
Case postale 235, 1095 Lutry



Weniger Schall im Wintergarten

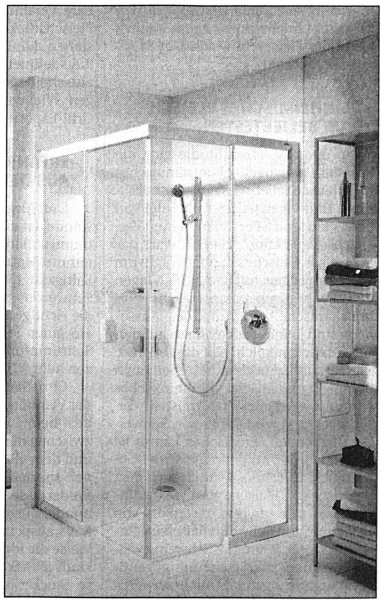
Mancher schöne Wintergarten wird durch die Kombination von Glas, Metall, Gips und Bodenplatten zu einem akustischen Schallproblem. Durch den Einbau von Schallabsorbtionsträgern in der Dachkonstruktion wird eine Senkung des Schalles und der Lautstärke im Wintergarten um bis zu 50% erreicht. Dieses Produkt aus Holz/Metall bietet als weitere Möglichkeit freie Farbgestaltungskombinationen und ein neuzeitliches Design. Für öffentliche Bauten mit Brandschutzauflagen kann die ganze Konstruktion in einer F60-Ausführung geliefert werden. Mit der Projektierung, Planung und Ausführung, alles aus einer Hand, sind bereits mehrere Objekte im öffentlichen Bereich realisiert worden.

Beck Design AG, Gewerbezone 82
6018 Buttisholz, Tel. 041 928 13 13
info@beck-design.ch
www.beck-design.ch

Hüppe-Duschen erfüllen oft besondere Ansprüche

Hüppe, der Spezialist für den Duschbereich, ist vielen Anforderungen gewachsen und erfüllt, wenn irgend möglich, auch Sonderwünsche. Wenn sich aus Sonderbestellungen jedoch eine starke Nachfrage ableiten lässt, ist es naheliegend, entsprechende Modelle in das Standardangebot aufzunehmen. Dies ist jetzt mit Duschen zum bodengleichen Einbau geschehen. Mit der Alpha 2002 S bietet Hüppe sowohl Eckduschen wie auch Türen zum Einbau vor der Nische an, die alle Vorteile des bodengleichen Einbaus bieten: ohne Stolperstufe sind diese bequem und darüber hinaus leichter zu reinigen. Sie sind jedoch vor allem rollstuhlbefahrbar und daher in Kliniken, Sportstätten und auch Hotels oft unabdingbar. Schliesslich wissen auch Bauherrschaften und Architekten die bodengleiche Dusche besonders zu schätzen, weil sie einen hohen ästhetischen Anspruch erfüllen. Die Modellserie Alpha 2002 S bietet bewährte Gleittürtechnik mit Echtglas. Die grosse Auswahl an Profilfarben lässt keine Wünsche offen.

Hüppe GmbH, Schlosserstrasse 4
8180 Bülach
Tel. 01 872 70 80, Fax 01 872 70 88
Pierre-Alain.Holzer@hueppe.de
http://www.hueppe.com



Exklusive Knusper-Trendprodukte

Toast-Master Tellmac AG lanciert neue Sommer-Snackspezialitäten: Gorby – in der Mitte eingeschnittenes, mit einer hausgemachten Bolognaisesauce und geraffeltem Schweizer Käse gefülltes Ciabattabrot; und der Rösti Dog – köstliches Wurstbrät mit einem knusprigen Rösti-Mantel umhüllt und vorfritiert. Die exklusiven Trendprodukte sind tiefgekühlt für jede Anwendung geeignet und können in der Kombi-Mikrowelle, dem Umluftofen oder dem Kombi-Steamer in Minutenschnelle zubereitet werden. Der Rösti Dog eignet sich ausgezeichnet zum Fritieren. Das gesamte Snacksortiment sowie eine Fülle von originellen Verkaufsförderungsartikeln können bei den Toast-Master-Tellmac-Depositären bezogen werden.

Toast-Master Tellmac AG
Thunstettenstrasse 27
4901 Langenthal
Tel. 062 919 46 46
Fax 062 919 46 47
info@toastmaster.ch
www.toastmaster.ch

SOMMERWEINE / Trotz seines leicht belächelten Rufes ist der Rosé während der wärmeren Jahreszeit ein äusserst gern getrunkener Durstlöscher. Im europäischen Raum hat die Schweiz die Nase vorn. **CHANDRA KURT**

Rosé ist mehr als nur ein Kompromiss

Verpönt, kritisiert und nicht ernst genommen – Schlagworte, die zweifelsohne in die Karriere des Roséweins gehören. Ob zu Recht oder zu Unrecht sei dahingestellt, fest steht, dass in der Schweiz der hellrote Rebensaft nach wie vor für manche Kehle der ideale Durstlöscher ist. Vor allem im Sommer. Als ob der Rosé der önologische Beweis für einen Schweizer Sommer wäre. Entkorkt werden dabei Weine aus aller Welt, wobei zurzeit vor allem die süsslich kitschigen White Zinfadels aus Kalifornien hoch im Kurs sind.

Anders als beim Rot- oder Weisswein herrscht beim Rosé praktisch kein Lable-Kult. Getrunken wird nicht eine Marke, sondern eine Farbe – und die variiert von hellem Rostrosa bis zartmilchigem Rosé. Ähnlich vielseitig das Aroma. Denn obschon vor allem Weinkenner der festen Überzeugung sind, dass alles was im Glas rosa schimmert, klebrig oder oxidiert ist, präsentieren sich die meisten Rosés trocken und körperreich.

Foto: Widler

KÜHLER GENUSS

Für den Schweizer Weintrinker sind Roséweine bei heissem Sommerwetter in der Regel der ideale «Durstlöscher».

NEUN MONATE IN GEBRAUCHTEM HOLZ

Dirk van Niepoort, Besitzer der gleichnamigen portugiesischen Kellerei, ist der festen Überzeugung, dass guter Rosé eine grosse Zukunft hat. Dieser Meinung kann man sich problemlos anschliessen, wenn man seinen 99er Rosé verkostet hat. Eleganter und charktervoller gehts fast nicht mehr. Ausschlaggebend für die Qualität ist die Tatsache, dass Niepoort erstens nur einwandfreies und nicht zweitklassiges Traubengut verwendet und zweitens den Wein während neun Monaten in gebrauchtem Holz reifen lässt. Eine Investition, die sich lohnt, übertrifft doch sein Wein praktisch alles, was hierzulande gekauft werden kann.

EXPERIMENTE IN SÜDFRANKREICH

Das hat auch Importeur Peter Riegger gemerkt, denn die erste Ladung war innert Kürze ausverkauft. Dazu meint Dirk van Niepoort: «Im Land der Blinden ist der Einäugige ein König. Nicht dass auf dem Markt nur mindere Ware anzutreffen ist, aber noch vor einigen Jahren war es wirklich schwierig, einen guten Rosé zu finden. Das ist heute nicht mehr so. Trotzdem muss noch einiges unternommen werden, um das Image dieses Weines zu verbessern.»

Zweifelsohne wird der Erfolg dieses portugiesischen Roséweins Reaktionen in den restlichen Weinregionen auslösen. Reaktionen, die den einen oder anderen Winzer dazu motivieren, in Sachen Rosé zu investieren. Denn es gibt in önologischer Hinsicht wohl kaum einen anderen Markt, der einerseits keine Absatzprobleme hat, der aber anderseits über keine bekennenden Botschafter verfügt.

Roséweine, die im Holz gereift sind, findet man übrigens nicht nur in Portugal, sondern auch in Südfrankreich. Dort haben in jüngster Zeit diverse Winzer mit ersten Experimenten begonnen und qualitativ erstaunliche Weine auf den Markt gebracht. Weine, die trotz ihrer eher lieblichen Struktur den Holzeinfluss wunderbar integriert haben und ein wahrer Trinkgenuss sind.

DEGUSTATIONS-NOTIZEN / Süffige Rosés kosten kein Vermögen. Die südfranzösischen Weine sind zwar am bekanntesten, aber auch andere Regionen haben Interessantes zu bieten. **CHANDRA KURT**

Günstige Weine für heisse Tage

Die htr hat sich umgeschaut und eine Auswahl an preisgünstigen und süffigen Rosés zusammengestellt. Bei den Preisangaben handelt es sich um Gastropreise.

GLOBUS WEINHANDEL

• **Château Pierrail 1999, Bordeaux**
Charakter: Kitschiges Kirschrosa. Leuchtet richtig aus dem Glas. Verspielter Auftakt mit Holunderaromen. Im Gaumen trocken, süffig und sehr jugendlicher Charakter. Seine delikate Beerennote verleiht ihm einen süssen Charme. Unkomplizierter und gradliniger Abgang. Ein gefälliger Rosé für alle Tage mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.
Passt zu: Apéro, kalte Platte.
Preis: Fr. 9.90

WEINKELLEREIEN AARAU

• **Domaine de Brique 1999, Côtes de Provence**
Charakter: Zwiebelschalenrosa. Neutraler Auftakt mit dezenter Honignote. Im Gaumen weiche Struktur mit süssen Apfel- und Honigaromen. Ausgewogen und rund. Leicht wärmendes Finale. Ein bodenständiger, sauber vinifizierter Südfranzose.
Passt zu: Weisses Fleisch mit Rahmsauce, Vitello Tonnato, Blätterteiggerichte.
Preis: Fr. 5.90

• **Cape Rosé 1999, South Africa**
Charakter: Kirschrosa. Süsser Auftakt mit leichtem Schmelz. Im Gaumen Kirsch- und Erdbeeraromen, die auch im Abgang dominieren. Dezente Säure. Ein aromatischer Exote mit süssem Finale.
Passt zu: Exotische Antipasti, Cazpacho, rotes Fleisch ohne Sauce.
Preis: Fr. 4.50

• **Tavel 1999**
Charakter: Kirschrosa. Im Auftakt dezente Kirschnote. Säurebetonter Gaumen mit frischer Apfligkeit. Rassiger und voluminöser Rosé, der als Essbegleiter genossen werden sollte. Im Abgang wärmend mit süsser Beerigkeit. Bodenständig und rustikal.
Passt zu: Rotes Fleisch, mediterrane Gerichte.
Preis: Fr. 8.60

• **Anares 1999, Rioja, Bodega Olarra**
Charakter: Kirschrosa. Lieblicher Auftakt mit süssem Pfirsichschmelz. Im Gaumen schöne Harmonie zwischen Süsse und Säure. Der Körper ist samtig und die Beerigkeit vordergründig. Ein süffiger Spanier für alle Tage. Frisches Finale.
Passt zu: Meeresfisch, exotische Küche, Apéro.
Preis: Fr. 8.20

WEINHANDLUNG BINDELLA ZÜRICH

• **De Costa Rosado 1999, Torres**
Charakter: Helles Kirschrosa. In der Nase süsse Vanille-, Caramel-Puderzuckernote. Im Gaumen rassige Struktur, sowie eine schöne Süss-Sauer-Balance. Im Herz sehr beerig und schmelzig. Ein charaktervoller Rosé mit strengem Finale.
Passt zu: Tapas, würzige Vorspeisen.
Preis: Fr. 9.90

DIVINO ZÜRICH

• **Zinfandel Blush 1999, Beringer**
Charakter: Blasses Kirschrosa. Süsslicher Auftakt. Im Gaumen kitschig-süss und gefällig. Wirkt wie ein trockener Süsswein. Typischer White Zinfandel, bekömmlich, süffig und unkompliziert. Ein Rosé der anderen Art. Kitschig und verspielt.
Passt zu: Apéro, leichte Vorspeisen.
Preis: Fr. 10.40

• **Château La Gravette 98, Minervois**
Charakter: Rostrosa. Verhaltener Auftakt mit dezenter Melonennote und etwas Erdbeergelée. Im Gaumen weiche Frucht, die sich gut mit der dezenten Röstaromatik vermählt. Fast neutraler Abgang, mit leichter Zitrusnote. Rassiger Rosé mit super Preis-Leistungs-Verhältnis.
Passt zu: Apéro, rotes Fleisch, leichte Vorspeisen.
Preis: Fr. 5.90

• **Clos Montoulieu 1999, Caves Languedoc Roussillon**
Charakter: Blasses Kirschrosa. Grüner Auftakt mit dezenter Beerigkeit. Im Gaumen ebenfalls noch sehr jugendlich und trocken. Erst im Abgang kommt eine gefällige Fruchtigkeit zum Tragen. Süffiges Leichtgewicht.
Passt zu: Apéro
Preis: Fr. 5.50

SCHENK ROLLE

• **Domaine de Boussac 1999, Coteaux du Languedoc**
Charakter: Blasses Kirschrosa. Lieblicher Auftakt mit frischen Apfel- und Pfirsicharomen. Im Gaumen rassige Säure und volle Fruchtreife, was dem Wein einen voluminösen Körper verleiht. Im Abgang temperamentvoll und süffig. Ein kantiger Rosé für heisse Tage.
Passt zu: Apéro, weisses Fleisch, Sommersalate.
Preis: Fr. 5.90

• **Domaine de Valmont 1999, Grand Cru de Morges**
Charakter: Helles Rosa. Neutraler Auftakt. Prickelt ganz zart auf der Zunge und wirkt dabei sehr blumig. Filigrane Struktur mit leicht süsser Beerigkeit. Ähnlich der Abgang. Ein schöner Schweizer Rosé für alle Tage. Trotz seinem anfänglich neutralen Start sehr harmonisch und süffig.
Passt zu: Apéro, leichte Vorspeisen.
Preis: Fr. 8.90

Bezugsquellen

Weinkellereien Aarau, Rohrerstrasse 64, 5001 Aarau, Telefon 062 838 00 30

Bindella, Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich, Telefon 01 276 62 62.

DiVino, Brandschenkestr. 150, 8002 Zürich, Telefon 01 288 20 30

Schenk, Place de la Gare 7, 1180 Rolle, Telefon 021 825 17 14

MILESTONE 2000 / Weitere Bewerbungen

Tourismuspreis

Zwei weitere Bewerbungen im Internet publiziert: Das «Internationale Architektur Symposium Pontresina» und «Valais Excellence» als Projekt zur Qualitätssteigerung und -sicherung im Walliser Tourismus.

Haben Sie ein herausragendes Tourismus-Projekt? Mehr Informationen auf Seite 10 in dieser htr. *PK*

www.htr-milestone.ch,
www.tourismuspreis.ch oder
www.prix-du-tourisme.ch

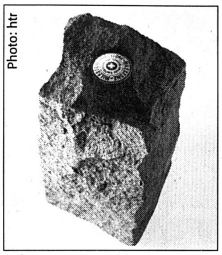


Photo: htr

BERNER OBERLAND / Lehrabschluss-Prüfungen

Zwei Spitzenränge

Anlässlich der Lehrabschlussfeier in Spiez konnten 87 Köche und Köchinnen, 37 Servicefachangestellte und 48 Hotelfachangestellte aus dem Berner Oberland ihr Fähigkeitszeugnis in Empang nehmen. Die besten Prüfungen legten bei den Köchen Stefan Staub vom Restaurant Bahnhof in Steffisburg mit der Note 5,8 vor Rolf Lehmann (5,7), Spital Erlenbach, und Martin Stadelmann (5,5), Grand Hotel Victoria Jungfrau, ab. Bei den Servicefachangestellten war Roland Frei vom Hotel Stella in Interlaken mit 5,8 der Beste, gefolgt von Fränzi Liechti (5,5), Hotel Stella Interlaken, und Anita Gerber (5,5), Hotel Seiler au Lac. Die erfolgreichste Hotelfachassistentin war Manuela Hirschi vom Hotel Kreuz in Leissigen mit der Note 5,6, gefolgt von Claudia Spring (5,5), Hotel Ermitage Golf Schönried, und Anita Zaugg (5,5), Hotel Seepark Thun. *DST*

Historisches Museum neu mit Bistro

Bern. Das Bernische Historische Museum verfügt neu auch über ein Bistro. Dieses verfügt über rund 45 Innen- und 40 Aussenplätze. Um Museum und Bistro unabhängig voneinander zu führen, wurde Bistrochef Lecco Woo, vormals beim Schweizer Hotelier-Verein tätig, engagiert. Tagsüber serviert Woo Snacks, Torten oder Gebäck, über Mittag Menüs und am Abend ein kleines Angebot an eurasischen Speisen. *DST*

ZITAT DER WOCHE

«Die Schweiz zieht es vor, die Landwirtschaft mit 7 Mia. Franken zu subventionieren, statt auf die zukunftsträchtige Tourismusbranche zu setzen.»

Peter Bodenmann in einem Interview mit «PME Magazine» vom Juli 2000.

ZECHPRELLEREI / Vorsicht vor falschem Berufssoldaten

«Sex-Offizier» treibt sein Unwesen

Die Uniform der Schweizer Armee wird offenbar auch für kriminelle Taten missbraucht. Ein «falscher» Berufssoldat macht derzeit Schweizer Hotels unsicher. Dabei geht der dreiste 25- bis 35-jährige Gauner immer nach dem gleichen Muster vor: Er spricht an der Réception in einer Ausgehuniform der Schweizer Armee vor und checkt unter falschem Namen ein. Nachdem er vergangene Woche in Olten ein Hotel heimsuchte, war Anfang dieser Woche das Hotel Seeburg in Luzern ausgesuchtes Opfer. In Luzern buchte er am Sonntag Nachmittag für vier Tage ein Zimmer. Bis am Montag Mittag hatte der Mann rund 4100 Franken mit rund 70 Erotik-Telefonnummern vertelefoniert. Am Dienstag vormittag, als das Hotelpersonal das Zimmer in Ordnung bringen wollte, wurde festgestellt, dass der «Gast» mitsamt den Hotelzimmer-Schlüsseln abgereist war. Insgesamt entstand dem Hotel Seeburg ein Schaden von rund 4500 Franken.

In Olten hatte der Zechpreller zwei Nächte verbracht und ebenfalls durch häufiges und langes Telefonieren eine extrem hohe Telefonrechnung verursacht. *DST*

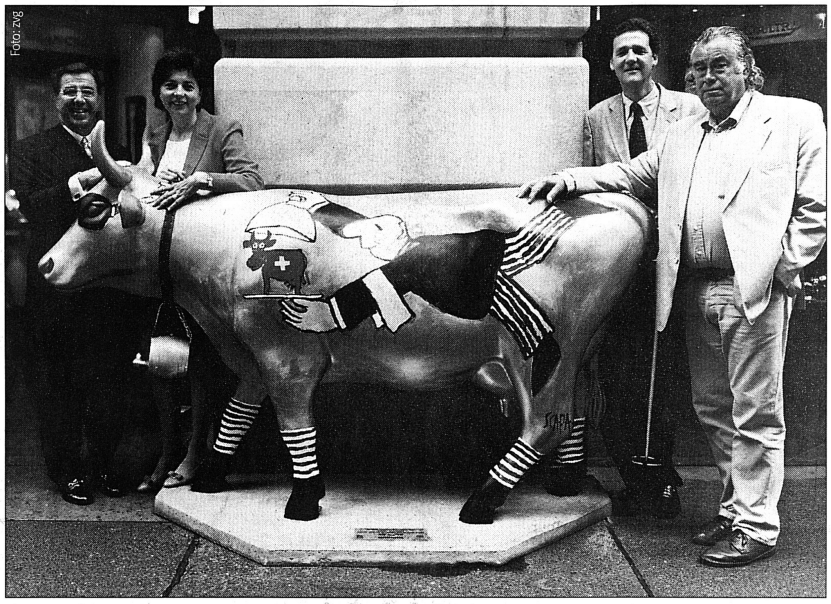


Foto: zvg

Die Kühe sind in NY angekommen! *Die Fiberglas-Variante der Schweizer Milchkuh hat nun auch die Metropole am Hudson River erreicht. Nachdem die grasfressenden Viecher die Promenierenden in Zürich (1998) und Chicago (1999) beglückt hatten, bevölkern nun 800 neue Kunstkühe die Strassen von New York. Auch die Hotel Victoria-Jungfrau und Palace Luzern brachten einen dieser Vertreter nach Amerika: (v. l. n. r.) Emanuel und Rosmarie Berger, Direktion Victoria-Jungfrau, Mark Isler, Direktor Verkauf & Marketing Victoria-Jungfrau und Palace Luzern und Ted Scapa, Illustrator, umgeben ihre Botschafterin.* *JPB*

RESTAURANTFÜHRER / Französischer Gastro-Kritiker gestorben

Henri Gault

Am Sonntag ist erst 71-jährig der Journalist und Gastrokritiker Henri Gault gestorben. Zusammen mit Christian Millau trug er massgeblich zum Erfolg der neuen französischen Kochbewegung bei.

Der aus dem Nordwesten Frankreichs stammende Gault war während 15 Jahren als Journalist für Zeitungen, Zeitschriften und das Radio tätig, bevor er sich endgültig der Gastrokritik und dem Reisejournalismus verschrieb.

UNERMÜDLICHER PUBLIZIST

Die beiden «Apostel der Nouvelle Cuisine» gründeten 1969 das Magazin «Gault-Millau», das sehr schnell zu einem der beliebtesten Restaurant- und Hotelführer Frankreichs wurde. Gault war bis 1986 Co-Leiter der Publikation, danach weiterhin Berater für die verschiedenen Führer. Auch für die Ausgabe 2001 lieferte er noch Beiträge und schrieb Reiseberichte über Europa. Zu den bekanntesten Büchern des professionellen Topfguckers gehören «Meine 50 besten Restaurants in Frankreich», «Die 300 besten Restaurants in Europa» und ein Führer durch die ausländischen Küchen in Paris. *SDA/jpb*

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

Noch vor Ablauf der Probezeit muss **Frank A. Wenzinger**, Geschäftsführer des Mystery Park, den Hut nehmen. Der Verwaltungsrat der Mystery Park AG stellte ihn frei, da er den Anforderungen nicht entsprach, wie die Berner Zeitung berichtet. *FM*

Richard Bayard, Bürger von Varen im Wallis, verlässt seinen Posten als GM im «Grand Hotel Europe» in St. Petersburg, um auf den GM-Sessel des «Cirangan Palace Hotel Kempinski» nach Istanbul zu wechseln. Der 49-jährige aus dem Walliser Weindorf hat von 1972 bis 1975 die Ecole Hôtelière de Lausanne besucht, war dann im Inter-Continental Genf und ist seit 1977 im Ausland. Nach Loews «Le Concorde» und «Auberge des Gouverneurs», beide Québec, sowie «Toronto Westin» war er sieben Jahre bei Sheraton und wechselte dann zu Swissôtel. Korea, Peking und Chicago waren dort seine Stationen. Seit 1996 ist er in der Kempinski-Gruppe. *GU*

Fritz Sterchi (37, Bild) verlässt nach neun Jahren Beratungstätigkeit den Schweizer Hotelier-Verein (SHV) in Bern. Der eidg. dipl. PR-Berater wird

im Herbst Partner bei PR-Access. Die junge Berner Agentur ist eine Tochterfirma der Werbeagentur Contexta. Das Schwergewicht will Fritz Sterchi zusammen mit seinen Kolleginnen und Kollegen auf den Bereich CI-Management (Corporate Identity) legen. *VY*

Stephan Schué (33), seit zwei jahren Vizedirektor im Hotel Eden Roc in Ascona, hat Mitte Juni die Geschäftsleitung des Hotels übernommen. Er hat als diplomierter Restaurateur/Hotelier HF seine Erfahrungen in internationalen Fünfstern-Hotels in Deutschland, Italien und der Schweiz gesammelt. Er löst **Hans-Rudolf** und **Elisabeth Rütti** ab, die nach fünf Jahren erfolgreicher Tätigkeit mit der AG Tschuggen Grand Hotel, vier Jahre davon Führung des Tschuggen Grand Hotels in Arosa und ein Jahr Hotel Eden Roc in Ascona, die Direktion des Dolder Grand Hotels in Zürich übernehmen. *KJV*

Der gebürtige Kärntner **Gerhard Gucher,** 49, zuletzt Direktor von Burgenland Tourismus, wird, sobald ihn sein Arbeitgegber freigibt, neuer Chef der Österreich Werbung (ÖW). Er löst **Michael Höferer** ab, dessen Vertrag mit Jahresende ausläuft. Gucher bringt grosse Insider-Erfahrung mit: er war von 1984 bis 1998 in der ÖW tätig und seit 1996 zuständig für die wichtigsten Herkunftsmärkte (Österreich, Deutschland und Schweiz). Guchers Wahl durch die ÖW-Eigentümer (Bund, Länder, Wirtschaftskammer) erfolgte einstimmig. Tourismus-Staatssekretärin **Mares Rossmann** begründete die Wahl auch damit, dass die ÖW nach den internen Querelen der vergangenen Monate jetzt eine Integrationsfigur brauche. Im Gegensatz zu Höferer geniesst Gucher das Vertrauer aller Eigentümer und der Belegschaft. *HP*

Kerstin Ahlbrand war in Zürich seit 1999 als Director of Sales and Marketing für die Hotels Zürich Marriott und Renaissance Zürich tätig. Jetzt ist sie bei Marriott aufgestiegen zur «Area Director of Sales and Marketing Austria, Germany & Switzerland». Die 36-jährige ist seit 1987 für Marriott tätig, hat mit F&B in Boston begonnen und betreut nun vom Regional Office in Frankfurt aus die Märkte Deutschland-Österreich-Schweiz. *GU*

Reto Minder (33), der Marketingleiter der Tourismusorganisation Interlaken (TOI) hat gekündigt. Seine Tätigkeit als Chef der Marketingabteilung hat er erst vor einem halben Jahr angenommen. Gleichzeitig – und unabhängig voneinander – haben auch seine zwei Marketingassistentinnen sowie die Verantwortliche der Gruppenabteilung gekündigt. Für die Marketingassistentinnen werden Nachfolger gesucht. Wie und in welcher Form der Marketingleiter ersetzt wird, ist noch unbestimmt. **Urs Zaugg**, TOI Direktor, wird die Abteilung nun selber leiten. *SM*

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:
Dr. 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:
12'185 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.

HÔTELS RICHEMOND / On en sait un peu plus sur l'acquisition de huit palaces suisses, mais pas beaucoup... **PAGE 2**

VIN ROSÉ / Le rosé est-il un vin comme les autres? Le débat partage les œnologues et les sommeliers romands. **PAGE 5**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

WATCH VALLEY / Présentation du concept

Lancement officiel

L'Arc jurassien veut prendre une place plus importante sur le marché touristique et se donner un profil clair. Il devrait trouver le moyen de le faire avec son projet de destination basé sur tout ce qui touche à l'industrie horlogère, une industrie mondialement connue. C'est ainsi que les responsables du Réseau des villes et les offices du tourisme de l'Arc jurassien, ces derniers étant groupés sous le nom d'Arc jurassien Tourisme (AJT), ont présenté officiellement, la semaine dernière à La Neuveville, leur concept de promotion touristique régional, concept qui repose en particulier sur l'usage du nom de «Watch Valley».

«Notre ambition est de travailler étroitement avec les milieux horlogers», a indiqué le délégué au tourisme du Réseau des villes de l'Arc jurassien et maire de Bienne, Hans Stöckli. On rappellera en effet que l'offre touristique de la Watch Valley propose déjà la visite des musées horlogers, répartis le long de la Route de l'horlogerie et présentés dans une brochure spéciale très demandée. Par la suite et si les industriels jouent le jeu, les touristes se verront proposer des visites d'entreprises, ainsi que d'autres animations liées à la montre.

INFORMATION INTERNE, TOUT D'ABORD

L'une des tâches premières, a souligné Hans Stöckli, est de «soigner particulièrement» la communication interne: «Nous devons en effet convaincre tous nos futurs partenaires qu'ils trouveront des intérêts à s'associer à notre effort de marketing régional.» Cette information sera faite durant le second semestre de cette année.

Durant ce temps également, divers supports promotionnels seront réalisés afin que l'AJT puisse promouvoir la destination dès 2001. On signalera ainsi la réédition de la brochure «La Route de l'horlogerie», l'élaboration d'une carte panoramique de l'Arc jurassien, d'un site Internet (une ébauche est déjà disponible sous www.watchvalley.ch) et d'un stand Watch Valley pour les foires et les salons touristiques. Une campagne d'affichage est également prévue.

On rappellera aussi (cf. htr du 15 juin) que l'AJT planche sur l'installation pour toute la durée de l'Expo.02 d'un important pavillon d'information qui serait situé à la sortie de l'arteplage de Neuchâtel.

La Watch Valley et la route horlogère pourraient profiter de la promotion de Suisse Tourisme qui envisage de faire un effort particulier pour promouvoir les routes à thèmes. *MH*

TOUR DE FRANCE / La Grande Boucle s'arrêtera en Suisse les 19 et 20 juillet. Les offices du tourisme entendent bien profiter de ce formidable coup de projecteur planétaire. **LAURENT MISSBAUER**

Profiter du Tour pour inciter les cyclotouristes à venir en Suisse

Après Fribourg en 1997 et Neuchâtel en 1998, le Tour de France fera à nouveau halte dans notre pays cette année. La Grande Boucle s'arrêtera en effet à Lausanne le 19 juillet. Avant de repartir le lendemain en direction de Fribourg-en-Briesgau, la caravane du Tour aura eu l'occasion de fêter dignement le 100e anniversaire de l'Union cycliste internationale (UCI) dont le siège se trouve précisément à Lausanne. Les responsables touristiques de la région auront quant à eux redoublé d'efforts afin d'inciter les passionnés de vélo, qu'ils soient spectateurs, suiveurs du Tour, VIP, journalistes ou membres de l'UCI, à venir ou à revenir dans notre pays.

UNE RÉGION «IDÉALE POUR LE CYCLOTOURISME»

Troisième événement sportif planétaire après les Jeux olympiques et la Coupe du monde de football, le Tour de France bénéficie en effet d'une telle médiatisation (600 journalistes, 100 stations de radio et 60 chaînes de télévision) que les régions traversées, immanquablement, sont placées sous les feux de projecteurs planétaires. Les organisateurs du Tour estiment à plus d'un milliard le nombre de téléspectateurs qui suivent la compétition.

De tels chiffres expliquent aisément les efforts fournis par les responsables touristiques. A Lausanne, on a ainsi mis tout en œuvre pour inciter les amateurs de cyclisme à revenir dans la région: «Nous avons profité de l'arrivée du Tour du France pour promouvoir le cyclotourisme dans notre région qui s'y prête de façon idéale», explique Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme. Une brochure, publiée notamment avec le concours de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), rappelle ainsi que «le canton de Vaud, grâce à un relief idéal et un réseau dense, offre de nombreux itinéraires de cyclotourisme, de tous niveaux et de toute difficulté, sur plus de 2500 kilomètres répartis entre Jura, Alpes, campagne et villes au bord des lacs.»

PHILIPPE ROCHAT SERA PRÉSENT AVEC SA BRIGADE

La dernière page de cette brochure, qui présente également les finales de la Coupe du monde de mountain-bike qui se dérouleront à Leysin et à Lausanne à fin août et au début du mois de septembre, permet par ailleurs de commander gratuitement la carte des parcours cyclotouristes et VTT du canton de Vaud. «Cette offre a eu un tel succès que nous devrons imprimer une seconde édition de cette carte au mois de septembre», relève Charles-André Ramseier. Le directeur de l'OTV a également dévoilé que le départ de la 18e étape du Tour de France à Lausanne donnera lieu à une «poêlée gourmande» qui permettra de découvrir les produits du terroir sur la base d'une recette concoctée par le grand chef Philippe Rochat qui sera sur place avec sa brigade. Art de vivre, la nouvelle association de promotion de produits du terroir vaudois présente aussi bien à l'arrivée qu'au départ de l'étape lausannoise du Tour, a précisé que Philippe Rochat se déplacerait sans contrepartie financière. «Philippe Rochat, grand amateur de cyclisme, estime qu'il s'agit d'une chance unique d'accueillir le Tour de France et qu'il était évident pour lui de collaborer avec l'association Art de vivre afin de promouvoir la région», a indiqué Ursula Jacot, assistance de direction et représentante de l'OTV à Art de vivre.

La chance unique d'accueillir le Tour – qui ne s'était plus arrêté à Lausanne depuis 1952 – est également soulignée par Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme: «Le Tour de France représente une caravane de plus de 3600 personnes qui logeront et qui mangeront à Lausanne. Nous avons en outre proposé des packages afin d'inviter sur place différentes entreprises. C'est notamment à leur intention que nous avons construit une estrade avec un écran géant et 400 places», conclut-il.

L'arrivée du Tour de France à Lausanne servira également à faire la promotion touristique du Musée olympique. Ce dernier présentera du 19 juillet au 18 février une exposition intitulée «Tour de France, le plus grand stade du monde». Photos anciennes, films, vélos, maillots et casquettes permettront de suivre l'évolution technologique du matériel et de l'organisation du «plus grand spectacle sportif offert gracieusement à des millions de spectateurs enthousiastes», relève Martine Fekete-Forrer, du Musée olympique de Lausanne.

Photo: Presse-Sports/Musée olympique

DUEL ANQUETIL-POULIDOR AU TOUR DE FRANCE DE 1964

L'arrivée de la Grande Boucle à Lausanne servira également à faire la promotion touristique du Musée olympique. Celui-ci inaugurera en effet le 19 juillet une exposition consacrée à l'histoire du Tour de France.

Neuchâtel profite encore du Tour

Quelles sont les retombées de l'accueil d'une étape du Tour de France? Deux ans après le passage de la Grande Boucle dans son canton, Yann Engel, directeur de Tourisme neuchâtelois, est bien placé pour y répondre: «Il y a d'abord les retombées directes, soit les nuitées effectuées sur places. Nous avions comptabilisé 1500 réservations directement liées à l'arrivée du Tour. Si l'on compte 200 francs en moyenne par chambre, le calcul est vite fait. Ensuite, il y a les retombées indirectes. Nous avions fait à cette occasion un effort promotionnel particulier sur l'Allemagne et nombreux sont encore aujourd'hui les touristes allemands, mais également belges et hollandais, qui viennent chez nous parce que nous avons accueilli le Tour en 1998.» Il s'agit donc d'arguments suffisamment convaincants pour verser aux organisateurs du Tour la finance d'inscription de 300 000 francs. *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

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

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

SCANA VOUS OFFRE DU TEMPS LIBRE.
Scana Alimentation SA, 1032 Romanel s/Lausanne
Tél. 021 867 15 00 Fax 021 867 15 01
www.scana.ch e-mail: info@scana.ch

Moins de risque dans la cuisine !
Avec la gamme Suma d'hygiène pour la cuisine.
DiverseyLever
Hotline: 0800 81 27 27
E-Mail: hotel.ch@diverseylever.com

LAUSANNE / Trois millions d'investissements seraient prévus

Le Carlton encore sous perfusion

Mis en faillite le 25 mai, le Carlton lausannois devrait survivre. A la tête d'une nouvelle société exploitante, la Sàrl «Carlton Hôtellerie et Restauration», son directeur Philippe Leclerc a, en effet, satisfait les deux conditions mises au maintien de l'exploitation. La première, une garantie réclamée par l'Office des faillites de Lausanne, a été remplie le 30 juin (notre édition du 6 juillet). La seconde, une garantie de quatre mois de loyer d'un montant de 70 000 francs exigée par la Banque cantonale vaudoise, a été satisfaite le mercredi 5 juillet. Ce terme de quatre mois a été fixé par la banque d'après son estimation du temps nécessaire à la vente de la parcelle et du bâtiment.

De son côté, pour «sauver 26 emplois et ce patrimoine lausannois qu'est le Carlton», Philippe Leclerc n'est pas resté inactif. Il assure être en contact avec un groupe de financiers prêt à consentir des investissements à hauteur de trois millions de francs pour la remise à niveau des installations du quatre étoiles, «sans pouvoir, encore, en dire plus». La BCV ne se prononce pour le moment pas sur cette solution. *JJE*

MÉLI-MÉLO

Minotel Europe récompensé. La Chaîne Minotel Europe a pris la 3e place dans la catégorie «logement» du Prix Enter 2000. Ce prix récompense les meilleurs sites Internet du secteur touristique classés par les lecteurs de la revue spécialisée «Editur», a indiqué la chaîne. Ce site – www.minotel.com – a permis à la chaîne de «dynamiser» ses ventes. *MH*

GROUPE RICHEMOND / On en sait un peu plus sur les projets des acquéreurs de huit hôtels suisses de luxe, mais les détails ne seront communiqués que cet automne. **MIROSLAW HALABA**

Attendre pour en savoir plus

La conférence de presse organisée la semaine dernière à Zurich par les représentants des acquéreurs des huit hôtels suisses de luxe* n'a pas ajouté beaucoup plus d'informations à ce qui avait déjà circulé ces dernières semaines dans la presse. Ainsi, les responsables de la «Collection Richemond» – c'est le nom donné à ce groupement – n'ont guère fourni de détails sur la manière dont le groupe entendait affirmer sa présence sur le marché et se démarquer de la concurrence, ce qui intéresse surtout les professionnels de la branche.

On retiendra cependant que le groupe envisage de doubler son chiffre d'affaires en l'espace de cinq ans. Ce dernier, qui était de 75 millions de francs environ l'an passé, devrait atteindre, cette année, voire dépasser le montant de 90 millions de francs.

Pour arriver à ces résultats, le groupe investira quelque 100 millions de francs pour rénover et faire passer le nombre total de chambres de 800 à 930 environ. Un montant de 17,2 millions de francs sera notamment investi à l'Hôtel Le Richemond à Genève et de 13,2 millions à l'Hôtel Royal-Savoy à Lausanne, les deux établissements de Suisse romande. La première étape des travaux, d'un coût de 86 millions de francs, se terminera en mars 2002. Une étape ultérieure portera sur la mise en valeur du complexe du Bürgenstock.

Photo: Miroslaw Halaba

LE GROUPE RICHEMOND À ZURICH

Un projet né dans «un climat de liberté et de concertation», ont dit les responsables du groupe. De g. à d. : Jean-Jacques Gauer, Victor Armleder, François Rouge et Christopher Descours.

CRÉER DES LIEUX DE RENCONTRES

Quelle image aura la Collection Richemond? En guise de réponse, ses responsables ont insisté sur le «respect de la culture locale et de l'authencité» de chaque établissement.

On ne l'a pas appris à la conférence de presse, mais dans une interview que le responsable de l'aménagement intérieur Samuel Paillat a accordé au quotidien «Le Temps»: les hôtels doivent devenir des «villas-lieux de rencontres» par l'adjonction de nouvelles prestations et de produits, tels que théâtres, cinémas, piscines, brasseries (à Genève et à Lausanne notamment). Il s'agit, dit Samuel Paillat de «redonner une personnalité très forte et unique à chacun des huit hôtels rachetés par ce groupe tout en racontant leur histoire.»

Victor Armleder, président de la société de gestion de la Collection, Richemond Heritage SA, voit dans ce concept l'aménagement d'hôtels «de charme» où le client bénéficie de «pouvoirs» plus larges qu'ailleurs. Son vice-président, Jean-Jacques Gauer, évoque des lieux de rencontres où les «gens se sentent à l'aise».

RENDEZ-VOUS À LA FIN DE L'AUTOMNE

Pour le reste, les protagonistes de la conférence de presse ont relevé la «forte identité européenne» des propriétaires de la Collection, parmi lesquels figure la famille Descours, majoritaire au capital et représentée par Christopher Descours, président du holding qui détient les hôtels. A noter qu'aucun des propriétaires n'est actif dans l'hôtellerie et qu'aucun chiffre n'a été communiqué sur le montant de la vente des hôtels.

Ce projet, qualifié d'«original» et de «novateur», est «né dans un climat de liberté et de concertation où l'idée était de rassembler et non pas de conquérir», a souligné Victor Armleder. «C'est un acte de foi à l'égard de l'hôtellerie suisse», a dit de son côté François Rouge, le président de la Banque de patrimoines privés Genève, banque qui a procédé aux acquisitions. La Collection est-elle complète? En principe oui. «Il n'y a pas de projet immédiat», a répondu François Rouge, tout en soulignant que le groupe n'est pas «très présent» dans le sud du pays.

Ceci pour l'essentiel. Le groupe a donné rendez-vous à la presse à «la fin de l'automne» pour fournir des informations sur les objectifs financiers et pour faire une présentation «détaillée» des divers projets.

* Les huit établissements cinq étoiles de la Collection Richemond: Hôtel Le Richemond à Genève, Hôtel Schweizerhof à Berne, Hôtel du Park, Hôtel Palace et Grand-Hôtel au Bürgenstock, Hôtel Royal-Savoy à Lausanne, Hôtel des Trois-Rois à Bâle, Hôtel Arabella Sheraton Atlantis.

La Suisse, riche en palaces

La Suisse est particulièrement riche en palaces. Ainsi, elle en compte 35, a indiqué, lors de la conférence de presse, Jean-Jacques Gauer, vice-président de la société de gestion de la Collection Richemond, Richemond Heritage SA, pour expliquer quelques caractéristiques de l'hôtellerie suisse. En Allemagne, on compte 21 palaces, en France 28 et en Italie 42.

Par ailleurs, la stabilité est de mise en matière de propriété. «En moins de six mois, 180 hôtels de luxe ont changé de mains en Europe. En Suisse, il y en a eu seulement 10», a déclaré encore Jean-Jacques Gauer. MH

IMMOBILIER

SBB Immobilien

St-Maurice

Affermage du buffet de la Gare

Nous louons le buffet de la gare qui comprend :

- Une brasserie de 80 pl
- un restaurant de 50 pl.
- une salle de société de 30 pl.
- et un carnotzet/bar de 35 pl.

S'ajoutent, 1 appartement de fonction de 4 pièces et 4 chambres pourle personnel.

Dès le 1er septembre 2000 ou à convenir, conditions à discuter.

Etes-vous un entrepreneur créatif et motivé? Etes-vous à la recherche d'une nouvelle orientation? Alors vous pourriez devenir notre nouveau partenaire.

Si vous êtes intéressé et avez le coeur à la restauration, envoyez votre candidature (avec CV, photo et résumé) à :

CFF SA, Domaine
Filiale de Lausanne
Case postale 345
1001 Lausanne
Tél. 051 224 22 13
E-mail: Jean.Oberhaensli@SBB.ch
http://www.sbb.ch

SBB CFF FFS

A louer, év. à vendre

Hôtel-café-restaurant★★★

belle situation au cœur d'une grande station du Valais central.

Libre tout de suite ou à convenir.
Tél. 027 288 35 09.

P 129026/222305

htr

Tout sur le Röstigraben et l'Apfelstrudel.

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

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

Nom
Prénom
Profession/titre
Entreprise
Rue/N°
NPA/localité
Pays
Téléphone

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	☐ Fr. 138.–*	☐ Fr. 82.–*	☐ Fr. 48.–*
Europe de l'ouest (Priority)	☐ Fr. 221.–	☐ Fr. 124.–	☐ Fr. 70.–
Autres pays d'Europe (Priority)	☐ Fr. 227.–	☐ Fr. 127.–	☐ Fr. 72.–
USA + Canada (Priority)	☐ Fr. 247.–	☐ Fr. 138.–	☐ Fr. 77.–
Autres pays (Priority)	☐ Fr. 269.–	☐ Fr.149.–	☐ Fr. 83.–

☒ **Veuillez cocher ce qui convient.** * TVA 2,3% comprise

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.
Prix de vente au numéro Fr. 4.10/DM 5.20/ÖS 35/Lit 5500

Veuillez cocher ce qui convient et renvoyer la carte dûment complétée à:
hotel+tourismus revue, Service des abonnements, case postale, CH-3001 Berne
Téléphone 031 370 42 22, Téléfax 031 370 42 23, www.htr.ch

L'INFO AU TOP.

KISSSWISS / Alliance Kümmerly+Frey – Scout24

Nouvelle société

Lancée voici un an par Kümmerly+Frey, la plate-forme Internet des vacances et des loisirs KISSswiss devient une entreprise indépendante sous le nom de TravelScout24 SA. La nouvelle entreprise est le fruit d'une collaboration entre Scout24 (Suisse) SA et l'éditeur bernois qui détiendront chacun 40% des participations dans ce portail. Cette alliance «ouvre des canaux supplémentaires attrayants d'accès au marché tant en Suisse qu'à l'étranger», précisent les deux sociétés, citant à titre d'exemple l'accès au nouveau portail de La Poste, www.yellowgate.ch.

La direction de TravelScout24 SA a été confiée à l'ancien directeur de KISSswiss Oswald Zurbriggen. Pour l'heure, il est encore possible de se rendre à l'adresse www.KISSswiss.com. Mais TravelScout24 conseille d'utiliser désormais l'adresse www.travelscout24. ch. *ats/BS*

FRIBOURG / La Jazz Parade à l'heure des décentralisations touristiques

«Des touristes du monde entier»

La 11e édition de la Jazz Parade de Fribourg se déroulera du 14 au 29 juillet. «Cette manifestation, qui draine chaque année des dizaines de milliers de spectateurs et où les touristes étrangers et suisses se joignent au public fribourgeois, comportera un certain nombre de nouveautés», peut-on lire dans un communiqué de Fribourg Tourisme.

Parmi ces nouveautés, on citera trois nouvelles scènes réparties dans le périmètre habituel de la Place Georges-Python, deux concerts de gospel à la Place du Collège Saint-Michel et un jazz-brunch public aux Grands-Places, le dimanche. D'autres décentralisations sont à l'étude pour Bulle en 2001 et pour Morat en 2002. Il est en outre à relever que la préface du programme de la Jazz Parade 2000 a été rédigée par le conseiller fédéral Joseph Deiss. Celui-ci, ancien joueur de banjo, y écrit notamment que le jazz a été l'une de ses premières passions avant que le virus de la politique l'atteigne.

Au niveau touristique, Joseph Deiss s'est félicité du fait que «des touristes du monde entier découvrent à l'occasion de la Jazz Parade la région de Fribourg et ses habitants. Ces derniers sont d'ailleurs nombreux à ne pas partir en voyage à cette période de l'année afin d'assister au festival». *LM*

Stages de cirque à Nendaz

Animation. Membre des stations «Familles bienvenues», Nendaz dispose cet été d'un chapiteau de 450 places où les enfants, de 6 à 15 ans, peuvent participer à des stages de cirque. «Des numéros de clowns, de magiciens, de trapézistes, de jongleurs et d'équilibristes feront l'objet, du 10 juillet au 18 août, d'un enseignement quotidien de 2 h 30. Cela, pour une participation modique», a indiqué l'Office du tourisme de Nendaz. *LM*

NEUCHÂTEL / Nouvelle offre d'excursions en car

Trait d'union entre le Haut et le Bas

Depuis la semaine dernière et jusqu'au 25 août, l'agence Car postal du Locle propose quatre excursions à thème dans les Montagnes neuchâteloises. Ces excursions s'adressent en particulier aux Neuchâtelois du Bas du canton et aux touristes résidant dans les hôtels et les campings du Littoral neuchâtelois. Elles s'intitulent respectivement: «Les produits du terroir», «Entre lac et montagne», «La vie de château» et «Au fil de l'eau».

L'initiative de ce programme est à mettre sur le compte, en particulier, du député socialiste neuchâtelois Claude Borel. Secrétaire de la Commission de la coordination pour la présence de la Suisse à l'étranger, et depuis peu propriétaire de l'Hôtel du Lac aux Brenets, Claude Borel avait déjà lancé, sans succès, il y a quinze ans, l'idée de ces excursions destinées à faire connaître les Montagnes neuchâteloises. «Je suis toujours sidéré de constater qu'un Neuchâtelois du Bas n'a jamais vu le château des Monts au Locle, alors qu'il connaît le château de Chillon…», a-t-il déclaré au quotidien «L'Express».

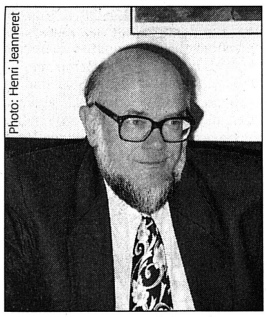


Photo: Henri Jeanneret

Claude Borel est satisfait: son idée d'excursions s'est concrétisée.

UNE SYMÉTRIE «HAUT/BAS»

Au chapitre toujours du tourisme neuchâtelois et de ses deux régions, on notera la sortie de presse de deux nouvelles brochures d'appel, l'une intitulée «Littoral» et l'autre «Montagnes». Bilingues (français/allemand), tirées à 40 000 exemplaires, elles présentent, par l'image principalement, les diverses offres touristiques de ces régions. Tourisme neuchâtelois qui les a éditées, souligne qu'il respecte ainsi, conformément à sa politique de promotion, une «symétrie» cantonale «Haut/Bas».

On signalera aussi que le train touristique qui devait être mis en service à Neuchâtel à la mi-juin ne circulera pas avant la deuxième moitié du mois de juillet, le Service cantonal des automobile ayant subordonné l'octroi du permis de circulation à des réparations au véhicule. *MH*

TOURISME CULTUREL / Les expositions Van Gogh remportent toujours un succès phénoménal. Martigny ne déroge pas à la règle. Du pain béni pour le tourisme. **GENEVIÈVE ZUBER**

«Van Goghmania» sur le Valais

Près de 1300 visiteurs lors du vernissage, 3000 le premier dimanche, des centaines d'entrées tous les jours: à la Fondation, Marthe de Giacomi n'hésite pas à qualifier d'impressionnante cette affluence qui laisse déjà présager, trois semaines seulement après l'ouverture, que l'exposition Van Gogh pourrait bien être celle de tous les records. En vingt ans, à Martigny, on aura rarement vu ça, peut-être jamais. L'expo est ouverte jusqu'à la fin novembre; on saura alors si Van Gogh aura fait mieux que Gauguin avec ses 370 000 visiteurs.

MESURES EXCEPTIONNELLES?

Record ou pas, Octodure s'apprête à accueillir plusieurs centaines de milliers de visiteurs. C'est que Van Gogh fascine: le peintre maudit, l'oreille coupée, les couleurs merveilleuses, expressives, intenses, les tableaux les plus chers du monde… Bref, en choisissant Van Gogh, la Fondation Gianada a joué placé, d'autant qu'elle a réussi à rassembler une collection exceptionnelle de nonante œuvres du peintre.

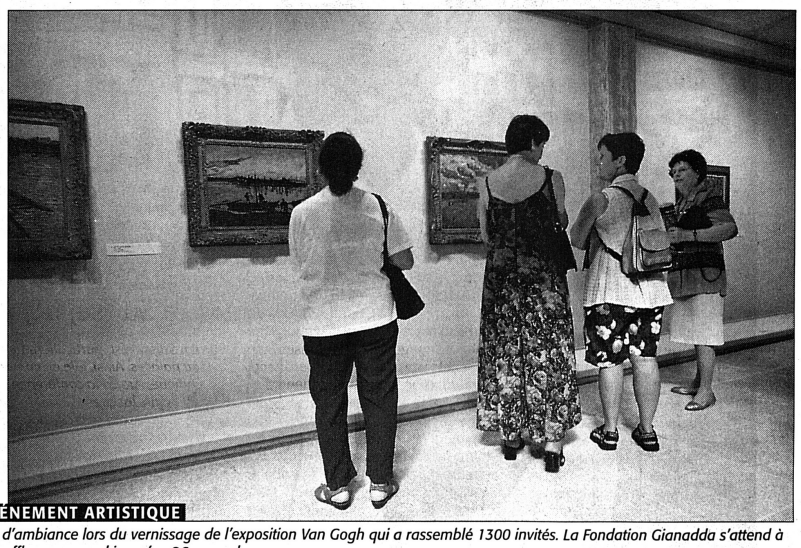


Photo: ASL

EVÉNEMENT ARTISTIQUE

Vue d'ambiance lors du vernissage de l'exposition Van Gogh qui a rassemblé 1300 invités. La Fondation Gianadda s'attend à une affluence record jusqu'au 26 novembre.

LE CERVIN DE MARTIGNY

L'événement, à Martigny, est de portée européenne. A la centrale d'appels de Swiss Tourisme, à Zurich, on reçoit un nombre particulièrement élevé de demandes de renseignements sur cette exposition, «bien plus que pour l'expo Cézanne à Zurich. Au bout du fil, beaucoup d'Italiens, des Français aussi, qui veulent notamment savoir s'il existe des forfaits Van Gogh».

Alors à expo exceptionnelle, mesures exceptionnelles? Eh bien! la réponse serait plutôt non. Pas de forfaits «hôtel-expo», ce que regrette d'ailleurs Georges Saudan, le directeur de l'office du tourisme, qui estime qu'un effort dans ce sens serait bienvenu; mais «la région ne dispose pas d'une réserve suffisante de chambres, car pendant la saison estivale, elles sont en grandes parties réservées par des tours-opérateurs». Côté forfaits «expo-transports», les mêmes facilités sont offertes que lors des précédentes expos Gianadda, pas plus: des rabais aux visiteurs empruntant le tunnel du Grand-Saint-Bernard, ou se déplaçant en train.

En ville même, les commerces affichent un autocollant Van Gogh sur leurs vitrines. Un seul restaurant, semble-t-il, sert un menu «Van Gogh». Pour sa part, Léonard Gianadda n'a pas souhaité s'exprimer sur ces questions d'accueil.

«La Fondation, c'est un peu le Cervin de Martigny», résume Georges Saudan. Avec le joker Van Gogh, les visiteurs vont de toute façon déferler sur la région. Une grosse vague qui incite l'office du tourisme à bouger: il ouvrira sous peu un bureau de campagne à côté de la Fondation. Des quartiers estivaux également occupés par un maraîcher malin proposant les fameux abricots du pays.

TIR FÉDÉRAL 2000 / Baptême du feu à Morges pour la centrale de réservation à l'occasion du traditionnel rassemblement des gâchettes suisses. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Test convaincant pour Deskline

Pari tenu, pour l'Office du tourisme de Morges. Alors que les autres destinations vaudoises pouvaient toutes monter progressivement en puissance dans l'utilisation de la centrale de réservation de Deskline, à l'instar de Vevey l'an dernier pour la Fête des Vignerons, dès l'ouverture de la centrale de réservation, il devait absorber la gestion de l'hébergement du Tir fédéral 2000 (60 000 tireurs attendus, pour environ 15 000 nuitées espérées sur les trois semaines de la manifestation).

GESTION FACILITÉE DES IMPRÉVUS

Ce n'est pourtant pas la notion de pari que privilégie Pascal Duperret, directeur de l'Office. Il préfère parler d'une démonstration de la qualité du système, «jusqu'à convaincre ceux de nos partenaires qui n'étaient pas persuadés de son utilité». Des partenaires qui viennent aujourd'hui spontanément s'inscrire. La réussite était bien loin d'être acquise. Introduit en septembre, le système enregistrait dès octobre ses premières réservations. C'est dire qu'en un temps record, il a fallu recenser puis enregistrer les données des 50 établissements concernés par les contingents; plus une dizaine d'abris anti-atomiques. Une difficulté encore accrue par la taille réduite de beaucoup de ces établissements et leur «sous-équipement» – il s'en est même trouvé qui n'avaient pas de fax.

Tout ne fut donc pas sans mal. «Quasiment!», rectifie Justine, qui eut en partie la charge de ces préliminaires, avant de gérer la centrale. Beaucoup de sociétés de tir souhaitaient se retrouver sous un même toit, d'où la nécessité d'étendre le champ géographique concerné à Yverdon et à Genève. Et surtout beaucoup de changements de dates «qu'il n'aurait pas été possible de gérer à satisfaction sans la centrale de réservation», souligne-t-elle encore.

COORDINATION PERFECTIBLE

Au final, 8500 nuitées en hôtels et 1800 en abris pour un chiffre d'affaires de près de 800 000 francs et un résultat en commissions qui permet de provisionner le compte «frais de licence».

Il y eut bien quelques regrets, qui ne concernent pas la centrale de réservation mais le manque de communication et de collaboration avec les membres du Comité d'organisation. «Pour eux, explique d'ailleurs un partenaire touristique de la région, le Tir fédéral n'était une manifestation touristique, mais uniquement patriotique.» Des regrets que partage Pascal Dupperet. Ainsi par exemple, sans en avertir quiconque, les organisateurs ont hébergé 5000 à 6000 personnes en caserne, à Bière. De même, leurs propres services ont envoyé des groupes directement à la Vallée de Joux. «Ce n'est pas de la jalousie, insiste-t-il pourtant, mais plutôt des occasions perdues, des trous statistiques, des fichiers incomplets pour l'avenir.»

Car cet avenir, il passe bien sûr par la centrale, cette base de données qui permettra de prolonger l'effort de promotion par du marketing direct.

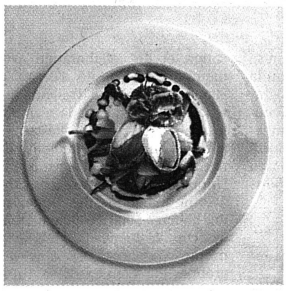
LES 10 ANS DU CUISINIER D'OR DE KADI

NICOLA BERARDELLI CUISINE POUR LE CUISINIER D'OR DE KADI.

Les talents de quelques-uns des meilleurs chefs de cuisine suisses réunis chez un seul! Nicola Berardelli a bien mis a profit ses stages auprès des grands chefs et appris chez chacun de ses anciens patrons le meilleur de leur savoir-faire. Aujourd'hui sous-chef de l'hôtel Krone, Aarberg, il crée, grâce à ces talents conjugués et avec un enthousiasme infini, des chefs d'œuvre culinaires.

Cette année, le Cuisinier d'Or de KADI, le concours culinaire le plus important de la gastronomie suisse, fête son 10e anniversaire. De nouveau, six chefs de cuisine vont mesurer leur talent dans l'espoir d'emporter le trophée - le plus bel or pour un cuisinier. Le troisième concurrent de l'année 2000, Nicola Berardelli, 27 ans, a présenté sa superbe participation de quatre plats au jury.

KADI SA
Produits réfrigérés et surgelés
CH-4901 Langenthal
Téléphone 062 916 05 00
Téléfax 062 916 06 80
E-mail info@kadi.ch



LE MENU DU CONCOURS

Gambas fumées
sur chutney d'échalotes et de melon;
corbeille en feuilles de brick
et mousse d'amandes

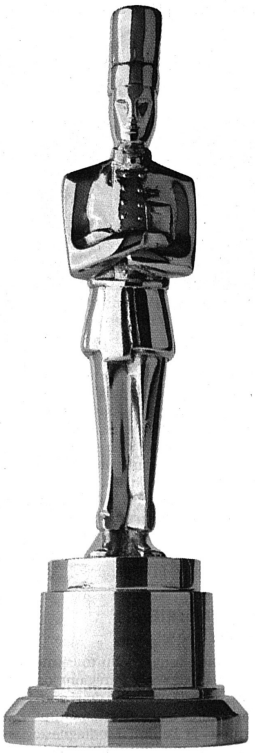
.....

Queue de Bœuf en os à moelle servie
sur sa sauce tomate avec
un foin de céleris et poireaux

Variation de pigeonneau et poussin
en blini avec son ragoût; crépinette
en navette de pomme de terre et
petits légumes d'été

.....

Pain perdu et pomme au caramel,
glace à la cardamome
et crème au cidre doux



KADI®
SWISS PREMIUM QUALITY

SCHUMACHER & PARTNER

MÉLI-MÉLO

Coupe Chasselas: finalistes connus. Organisée pour la onzième fois par le magazine spécialisé «Vinum», la Coupe Chasselas est un rendez-vous important de l'année. Début juillet, deux douzaines de dégustateurs triés sur le volet ont départagé, parmi 60 vins présélectionnés dans leur canton d'origine, les 24 finalistes qui en découdront à Berne, le 21 octobre, durant la Weinmesse. C'est un vin valaisan, le fendant «La Tornale», de Jean-Daniel Favre, à Chamoson, qui a obtenu le meilleur pointage moyen, devant deux Lavaux, le Dézaley d'Eric Bovy et le Saint-Saphorin Les Blassinges, de Pierre-Luc Leyvraz, tous deux à Chexbres (VD). Une fois de plus, le match Valais-Vaud se jouera à Berne, puisque 11 vins valaisans et 8 vaudois se sont qualifiés. Si un «doublon» vaudois, d'Eric Bovy, sorti pourtant quatrième, n'avait été éliminé au profit d'un vin valaisan, ce choix aurait été encore plus équilibré. A noter que les vins de Lavaux (dont trois dézaleys) et les fendants de la région de Sierre se sont mis en évidence. Le tableau final sera complété par les meilleurs vins des cantons produisant du chasselas (Bâle, Berne, Fribourg, Genève, Neuchâtel, Valais et Vaud — dans l'ordre alphabétique et… croissant selon la quantité). *PT*

Nouveaux cépages: mort d'un pionnier. Il était apparu très affaibli au mardi de la presse de l'Office des vins vaudois, début juin: le 30 juin, le Morgien André Jaquinet est décédé, à l'âge de 72 ans. Ce scientifique, fils de vigneron, était le père de plusieurs cépages croisés à Changins dès 1969, et dont les plus remarquables sont rouges: le garanoir, très précoce, le gamaret, largement planté en Suisse romande et au Tessin, le diolinoir, adapté au terroir chaud du Valais, et le carminoir, audacieux croisement entre les deux grands cépages français que sont le cabernet-sauvignon et le pinot noir. Ces quatre variétés ajoutées au patrimoine survivront à leur modeste géniteur, qui avouait avoir eu «une part de chance» dans ses minutieuses recherches. Le garanoir intéresse des producteurs allemands, où le vin rouge est en plein développement, tandis que le gamaret, qui permet déjà d'obtenir les meilleurs vins vaudois et genevois, retient l'attention des Côtes-du-Rhône, du Beaujolais et de l'Alsace. *PT*

Un cep pour messager. Jumelée avec Effretikon, dans le canton de Zurich, la commune viticole de Mont-sur-Rolle y est allé planter mi-mai, quelques ceps de muscat… D'autres communes alémaniques devraient être dotées de la même vigne symbolique, ces prochaines années, selon le concept de promotion du groupement de l'AOC locale. Avec 266 hectares de vignes – mais, par le jeu des droits de coupage de proximité chers au canton de Vaud, pouvant revendiquer sans doute près du double vendu sous cette étiquette – Mont-sur-Rolle est une des principales communes viticoles de La Côte et vaudoise. C'est son syndic, Hubert Monnard, qui préside l'organisme de promotion. *PT*

Les Suisses boivent plus d'alsace. Tous les indicateurs économiques des vins alsaciens sont au vert: l'an passé, les ventes en France ont progressé de 5%, les exportations de 10% (plus de 310 000 hectolitres). La Suisse, avec une augmentation des importations de plus d'un tiers (soit près de 550 000 bouteilles), occupe le neuvième rang des pays importateurs. Il faut y voir le signe indubitable de l'ouverture des frontières aux vins blancs, dont l'Alsace est un grand producteur, comme de vin mousseux, le crémant, principal produit effervescent français, champagne mis à part. *PT*

BON À BOIRE

La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2e jeudis de chaque mois. La prochaine est donc prévue pour le jeudi 10 août. *MH*

VINS D'ÉTÉ / Le rosé est-il un vin comme les autres? Le débat partage les œnologues. Mais aussi les sommeliers des meilleures tables de Suisse romande. **PIERRE THOMAS**

Les rosés, ces mal-aimés

Une enquête française l'indique: en 1998, près de la moitié des ménages français ont consommé du vin rosé à domicile, contre un tiers en 1995. Les jeunes, particulièrement, sont attirés par ces vins sans prétention, qui ne donnent aucun complexe, non plus… Les sommeliers, eux, ont une autre image de ce vin d'été par excellence. Avis recueillis auprès de six pros, tous d'origine française, mais qui officient ou ont officié dans quelques-unes des meilleures tables de Suisse romande.

«PAS UN VIN DE CONNAISSEURS»

Quelle réputation a le vin rosé, chez ces sommeliers? «L'évoquer a toujours un côté péjoratif», reconnaît Emmanuel Depreux, 30 ans, qui fut sommelier durant sept ans à l'Hôtel-de-Ville de Crissier, sous Girardet puis avec Rochat, et est aujourd'hui, reconverti dans le commerce de vins à Fribourg. «C'est un produit saisonnier par excellence et pas facile à servir en grande gastronomie», dit-il. «On ne le boit que quand il fait chaud… Ce n'est pas un vin de connaisseurs», ajoute Jean-Christophe Ollivier, 29 ans, recruté récemment par l'Auberge de Vouvry. Le sommelier en sert pourtant sur la terrasse de la brasserie de cette belle et bonne auberge du Chablais valaisan.

Fidèle à Georges Wenger, le talentueux chef du Noirmont (JU), Christophe Mergozzi, 36 ans, qui vient successivement d'enlever les titres de meilleur sommelier de Suisse romande et du Jura (français) et de Franche-Comté, met l'accent sur l'attrait quasi géographique du rosé: «Il prend une dimension toute autre dans sa région de production de prédilection, la Provence. On l'apprécie alors volontiers, les pieds dans l'eau. Mais à la montagne… C'est un peu le vin de facilité.»

LA MODE DU ROUGE LÉGER

Pour le sommelier de la meilleure table de l'arc jurassien, la demande des gastronomes s'oriente de plus en plus vers des «vins rouges légers, plus structurés et moins simples que des rosés». Même constat chez Nancy Aubert, 30 ans, sommelier responsable du Noga-Hilton, à Genève: «En restauration, des rouges légers, comme ceux de la Vallée de la Loire ou de Bourgogne, sont plus adéquats. Le rosé, lui, demande une véritable approche du sommelier: j'en propose plusieurs, au verre, durant l'été. Pour convaincre le client, il faut que le sommelier croie en son produit», explique la jeune femme. Ce qu'exprime aussi Olivier Zavattin, 26 ans, du Pont-de-Brent sur Montreux: «Même si le sommelier n'est pas un fanatique du rosé, il doit travailler avec, l'été. A la fois sec, frais et rafraîchissant, un rosé n'a que peu d'intérêt gastronomique.» Originaire du Sud-Ouest, qui est en passe de damer le pion à la Provence, sur le marché français du rosé, Olivier Zavattin constate: «Et puis, on manque de petits rosés de réelle qualité…»

Photo: htr

COULEUR HYBRIDE

Ni blanc, ni rouge, le rosé à une réputation de vin bâtard – donc peu noble – auprès des professionnels.

UN PRODUIT MÉSESTIMÉ

C'est là une des ambiguïtés de la question: pour les œnologues, le rosé est un produit hybride, ni chair, ni poisson (voir encadré). Fils et frère de vigneron du Beaujolais, Christian Martray, 32 ans, ancien sommelier de Bernard Ravet, passé au service de Philippe Guignard, à Orbe et Montreux, a des mots durs pour les rosés et leurs géniteurs: «Le rosé est tout juste bon pour l'apéritif. Hors du tiercé soleil-été-terrasse, point de salut… La plupart des rosés sont marqués par l'amertume, l'acidité ou alors, comme en Italie, par le sucre. Ce qui me détourne d'eux, c'est que les vignerons eux-mêmes n'en boivent pas. Pour eux, les rosés sont souvent une concession commerciale. C'est encore plus vrai pour les rosés de saignée: on tire de la cuve le jus qu'on n'estime pas digne du vin rouge. Et dans bien des régions, lorsque le rosé est fait en pressurage direct, c'est avec du raisin de mauvaise qualité, atteint de pourriture et qu'il faut presser en vitesse. Les rosés sont un peu le fourre-tout de la vendange.» Bref, au palais de ce sommelier, il n'y a guère que le champagne rosé qui plaît: les Suisses, en proportion, en sont les consommateurs les plus friands au monde. *Voir aussi page 17*

Un vin en quête d'identité

Les clichés ont la vie dure. Nombre de consommateurs croient que le rosé est fait d'un mélange de vins blanc et rouge. Ce que la plupart des lois interdisent… Sauf la législation suisse, qui autorise, dans les Grisons, le Schiller, issu de vignes complantées à la fois en cépages à raisins blancs et rouges mélangés avant d'arriver au pressoir. La plupart des champagnes rosés sont élaborés avec une base de champagne blanc – qui provient souvent de raisins… noirs à jus blanc, comme les pinots noir et meunier –, à laquelle on ajoute du pinot noir vinifié en vin rouge, pour la seule couleur.

Le vin rosé a même de la peine à exister sur le papier: les lois européennes le noient dans le rouge. La Suisse a voulu innover en créant une catégorie spéciale. Las! les négociations bilatérales vont l'obliger à renoncer à ces rosés du pays, qui seront pris en compte parmi les rouges.

Les œnologues, s'ils reconnaissent qu'un bon rosé est délicat à élaborer, ne sont guère enthousiasmés… Au point que la principale région de production française, les Côtes-de-Provence, a décidé de créer l'an passé à Vidauban, le Centre provençal de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé. Une belle initiative, en forme d'aveu: si une telle structure commune a été mise en place, c'est sans doute que les producteurs n'avaient guère la motivation de faire progresser leurs vins. Avec plus de 2 millions de bouteilles importées par an, la Suisse est un des principaux clients des rosés de Provence, derrière la Belgique et l'Allemagne. Et la France, qui consomme à elle seule plus de 80% des rosés de Provence. *PT*

SIERRE / L'Œnothèque, première étape d'un projet conçu autour des plaisirs du vin, a ouvert ses portes au Château de Villa. On peut d'ores et déjà y découvrir le canton à travers ses nectars. **DANIELLE EMERY MAYOR**

Premiers pas pour le Sensorama

Sensorama: un temple dédié au vin, au cœur de Sierre, dans les murs ancestraux du Château de Villa. Un mois et demi après l'inauguration de la première partie du projet – l'Œnothèque – le public a déjà été conquis. Cinq cents bouteilles des meilleurs vins valaisans sont exposées et soumises aux plaisirs du palais dans ce bar à vin. Et il y a là quelques produits exceptionnels, des vins de 1955, de 1964, des millésimes qui ne se trouvent plus sur le marché et qui peuvent être découverts à l'Œnothèque. L'endroit lui-même vaut le détour. «Je crois qu'au niveau architectural, nous avons réussi notre pari. Le lieu dégage une ambiance sympathique, conviviale», se réjouit Christophe Venetz, chef du projet Sensorama. Un plaisir pour les papilles, mais tout autant pour les yeux, car le client de l'Œnothèque reste debout – une formule pour stimuler les échanges conviviaux – et déambule devant les bouteilles exposées comme s'il découvrait le Valais par ses caves, pour admirer la diversité des vins du canton, pour contempler les étiquettes.

VÉRITABLE TEMPLE DU VIN

Le patron de la foire sierroise Vinea sait qu'il a entre les mains un outil très attrayant pour le Valais touristique, même s'il ne s'agit pour le moment que du premier chapitre. Pour cette année, la promotion se fera surtout de bouche à oreille. Dans un prochain courrier qui leur sera adressé, les hôteliers seront invités à découvrir le lieu et à le faire connaître à leurs clients. Par la suite, le Sensorama offrira différents produits, s'adressant à une clientèle désireuse de déguster quelques crus, comme aux passionnés et déjà grands connaisseurs des vins. «Il y aura différents packages, avec toute une gamme de prix, de manière à s'adapter complètement à la demande du client, des stages d'un ou plusieurs jours, des offres découvertes et initiation.»

Car le Sensorama, ce sera aussi une salle de dégustation professionnelle dans l'enceinte du château. Un centre d'éveil et d'analyse sensorielle équipé de manière à comprendre mieux le produit vin, son profil et ce qui fait son charme. Une salle à disposition pour les séminaires d'amateurs éclairés mais aussi de professionnels: le Sensorama va faire partie intégrante du programme du Centre universitaire de la Vigne et du Vin. Le Sentier des Sens, troisième volet du projet, sera didactique et ludique, pour permettre aux visiteurs d'approcher les mécanismes de ses cinq sens.

L'ensemble devrait être terminé dans un peu plus d'une année. Pour l'heure, seule l'Œnothèque est ouverte tous les jours. *DEM*

GSTAAD / Sept jours de saveurs entre l'Open de tennis et le Festival Menuhin

Se démarquer par la gastronomie

Festivals de musique, compétitions sportives, nombreuses sont les animations qui seront proposées tout au long de cet été en Suisse. La station de Gstaad a quant à elle décidé de se démarquer et d'ajouter une corde supplémentaire à son arc en proposant, du 16 au 22 juillet, une semaine gastronomique intitulée «Saveurs». Celle-ci commencera le jour de la finale de l'Open de tennis, soit le 16 juillet, et se terminera le 22 juillet, soit au lendemain du début du Festival de musique classique Yehudi Menuhin.

Similaire, sous certains aspects au Gourmet Festival qui se déroule en hiver à St-Moritz, la semaine «Saveurs» de Gstaad permettra de goûter aux spécialités culinaires d'une dizaine de grands chefs dont notamment Louis Outhier et André Jäger, respectivement crédités de 19,5 et 19 points au Gault-Millau. Ce festival des saveurs, organisé avec le concours des quatre hôtels de Gstaad, le Bernerhof, l'Ermitage-Golf, le Grand Chalet et le Gstaad Palace, offrira également la part belle aux cigares et aux chocolats. A cet effet, la maison Chocolat Villars présentera, le vendredi 21 juillet, sa toute dernière création, soit un chocolat spécialement étudié pour la restauration et l'hôtellerie. *LM*

www.saveurs-gstaad.ch

MOB / Malgré une hausse des passagers en 99

Un million de pertes

Le groupe MOB a enregistré une perte de 1 million de francs au terme de l'exercice 1999, contre un peu plus de 2,5 millions pour 1998. Cette perte est principalement à mettre au compte de l'obligation pour la compagnie de comptabiliser ses prestations aux autres compagnies du groupe à coûts réels, alors qu'avant l'entrée en vigueur de la nouvelle Loi sur les chemins de fer, elle pouvait le faire sur la base de conventions.

Cette raison vaudra d'ailleurs aux petites compagnies d'être petit à petit absorbées par la société principale.

La compagnie du MOB a en outre enregistré un accroissement du nombre des voyageurs de 7% pour l'exercice écoulé. En revanche, le nombre des abonnements recule de 3%. La société a, par ailleurs, essuyé une perte de près de 500 000 francs sur ses activités annexes. *JJE*

Cuisine romande dans les airs

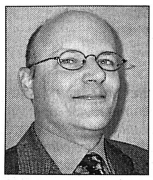
Crossair. La Suisse romande sera la quatrième des huit régions comprises dans le «Tour d'Europe gastronomique» organisé par la compagnie aérienne régionale Crossair. De juillet à août, les passagers de Crossair se verront offrir des spécialités romandes. Chef de cuisine du Montreux Palace, Daniel Romy a en effet créé huit menus complets inspirés de recettes traditionnelles des cantons de Genève, de Vaud et du Valais. *MH*

LES GENS

Luc-Antoine Baehni (photo) a été désigné comme directeur de la Compagnie Générale de Navigation sur le lac Léman (CGN). Il entrera en fonction le 1er novembre 2000. Diplômé de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich et titulaire d'un MBA de l'Université de Lausanne, il a débuté sa carrière chez Caterpillar Overseas avant de rejoindre la filiale suisse du cimentier

Holderbank. Biennois, issu d'une famille d'industriels, passionné de voile, Luc-Antoine Baehni est âgé de 40 ans. Il succède à la tête de la compagnie à **Claude Flauraud** qui n'aura occupé son poste que quelques mois. *JJE*

Le nouveau responsable des services marketing de Suisse Tourisme s'appelle **Urs Emch** (photo). Agé de 40 ans, marié et père de deux enfants, il entrera en fonction le 15 août. Il a travaillé



au cours de ces dix dernières années au sein de l'entreprise informatique Oracle Corporation d'où provient également **Jürg Schmid**, le directeur de Suisse Tourisme. Au sein d'Oracle Corporation, Urs Emch a tout d'abord été chef de marketing pour la succursale suisse, puis responsable pour les campagnes de marketing et de vente sur le plan international. Il aura pour tâche de développer les coopérations déjà existantes et de favoriser de nouvelles solutions de marketing. *LM*

Simon Mouttet a été engagé à la tête de la représentation de Suisse Tourisme à Düsseldorf en remplacement de **Christina Marzluff** qui a été nommée directrice adjointe de Suisse Tourisme Allemagne à Francfort. Agé de 26 ans, Simon Mouttet a travaillé jusqu'ici aux CFF où il a été responsable de marché pour les actions promotionnelles. Cette tâche lui a notamment permis de devenir «product manager» pour l'abonnement demi-tarif. A Düsseldorf, il s'occupera aussi du produit jeunesse pour toute l'Allemagne. *LM*

Henri Gault, co-auteur du guide gastronomique Gault Millau est décédé le 9 juillet à Paris. Il était âgé de 71 ans. Ancien journaliste de la presse écrite et de radio, il était à la retraite depuis plusieurs années mais avait repris une certaine activité, l'année dernière, pour faire paraître ses carnets de voyage en Europe en association avec le Guide France Gault Millau, a indiqué l'Agence télégraphique suisse. *LM*

VALAIS / Des journalistes français ont été invités à pratiquer la randonnée, principal cheval de bataille de Suisse Tourisme Paris en été. **LAURENT MISSBAUER**

Les bisses sont à la portée de tous

Photo: Laurent Missbauer

DES JOURNALISTES DE TERRAIN

Une demi-douzaine de journalistes français, entourés ici par Eddy Peter (à g.) et Pierre-Olivier Bourban (à dr.), respectivement directeurs des OT de Sion et de Nendaz, ont découvert la semaine dernière les bisses valaisans.

Suisse Tourisme Paris a organisé la semaine dernière un voyage de presse axé sur la randonnée pédestre le long des bisses. «Les bisses sont de petits canaux servant à capter l'eau au pied des glaciers valaisans. Creusés dans les alpages ou taillés dans les falaises, ils permettent d'admirer de somptueux paysages», indique le voyagiste français Allibert, partenaire du voyage et numéro 1 français de la randonnée pédestre en Suisse.

Ce voyage a notamment permis à une demi-douzaine de journalistes hexagonaux, emmenés par Bernard Delaloye, responsable de presse de Suisse Tourisme Paris, d'emprunter les bisses d'Anzère, de Vex et de Saxon, ainsi que le Canyon olympique de Sion. «Notre programme estival est axé sur le tourisme pédestre et les randonnées le long des bisses, avec leurs parcours à la portée de tous, nous permettent de toucher également des touristes qui ne sont pas des champions de la marche», a expliqué Bernard Delaloye.

L'Hôtel Bella Tola de Saint-Luc a fêté ses 140 ans.

C'est le 13 juillet 1860 que l'Hôtel Bella Tola a été ouvert pour la première fois. Le livre des voyageurs de l'époque en atteste formellement. Pour commémorer cet anniversaire, les directeurs Anne-Françoise et Claude Buchs (à g.) ont organisé le 8 juillet une soirée souvenir avec l'ethnologue Bernard Crettaz (à dr.) et les conservateurs du Musée suisse de l'hôtellerie, Beat et Dorothea Kleiner (au milieu). Si Bernard Crettaz a évoqué les débuts du tourisme dans le Val d'Anniviers, Beat Kleiner a relevé qu'il fréquentait cet hôtel depuis 1934, soit depuis l'âge de six ans, et que c'était précisément dans cet hôtel que ses parents s'étaient rencontrés dans les années vingt! LM

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Le marché asiatique est très lucratif. Responsable depuis deux ans de la représentation de Suisse Tourisme à Tokyio, Andreas Wieland est également en charge du marché chinois. Marié à une japonaise, cet ancien directeur adjoint et responsable du marketing des Chemins de fer rhétiques a relevé dans une interview accordée à notre hebdomadaire que la clientèle asiatique était très intéressante. Si le Valais en général et Zermatt en particulier en sont conscients, il n'en va pas de même pour les Grisons, estime Andreas Wieland. «En été, à Zermatt, 40% des touristes sont des Japonais. Ils logent dans des hôtels 4 et 5 étoiles et dépensent trois fois plus d'argent que les Allemands. Les Grisons n'investissent pas suffisamment sur le marché asiatique, à mon avis», relève Andreas Wieland qui fonde aussi beaucoup d'espoirs sur la Chine, «un marché gigantesque et plein d'avenir». **Page 2**

Des vacances en Suisse à portée de... portable. Les liens entre Suisse Tourisme et Swisscom sont toujours plus étroits. Dernier exemple en date: l'étude d'un portail WAP qui permettra d'obtenir des informations touristiques sur la Suisse à partir de son propre téléphone portable. C'est tout d'abord le calendrier des manifestations de Suisse Tourisme qui pourra être consulté dans un premier temps. Dans un second temps, il sera également possible de réserver des chambres d'hôtel. **Page 7**

De nouveaux wagons-restaurants dans les trains ICN. Les nouveaux trains à caisson inclinable qui circulent sur la ligne Lausanne-Bienne-Zurich-Saint-Gall disposent de tout nouveaux wagons-restaurants. Et cela, plutôt deux fois qu'une! C'est la société Mitropa qui a été choisie pour en assurer la restauration et cette dernière ne sera pas seulement assurée dans les deux wagons-restaurants, mais également à la place pour les voyageurs de première classe. **Page 13**

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue

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

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

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

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

Impression:
Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne.
Tirage: 12 185 ex. contrôlés REMP, 22 000 ex. imprimées
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.10, Abonnement 1 an Fr. 138.–.
ISSN: 1424-0440

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

Sonderseite
für LehrabgängerInnen

Page spéciale
pour jeunes sortant d'apprentissage

stellen revue
marché de l'emploi

13. JULI/13 JUILLET 2000

htr
hotel+tourismus revue

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

Perfect living

Das Zusammenspiel von romantischer Atmosphäre, Eleganz und historischem Ambiente an wunderschöner Lage in einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen, macht den besonderen Reiz dieses «Verwöhnhotels» der Spitzenklasse aus. Die beeindruckende Grösse und die ideale Vereinigung aus Fortschritt, modernster Technologie und Tradition unter einem Dach sowie die luxuriösen Komfortzimmer und Suiten haben den legendären Ruf des Hauses mitgeprägt. Einer der entscheidenden Faktoren für die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens ist das perfekte Management in Sachen **«Schöner Wohnen»**. Gefragt ist das geschulte Auge fürs Detail, Sinn für Ästhetik und die Fähigkeit, neuen Ideen mit Offenheit zu begegnen. Den Titel Ihrer zukünftigen Position haben wir deshalb auch entsprechend sorgfältig ausgewählt:

Leiterin der Abteilung

«Housekeeping & Wohnen mit Stil»

Als zukünftige Chefin der **«Hauswirtschaft»** übernehmen Sie ein Schiff mit Kurs auf Erfolg! Sie besitzen die Fähigkeit, Teams mit positiver Ausstrahlung zu aussergewöhnlichen Leistungen zu motivieren. Rund 35 «Mit-UnternehmerInnen» hören auf Ihr Kommando. Wichtig ist aber, dass man Sie von der «Brücke» aus nicht nur hört, sondern, dass Sie auch echt was zu sagen haben... Hotelfachschul- oder HBL-Absolventinnen mit Vier- & Fünfsterne-Hotel-Erfahrung beherrschen die Sprache des Captains am besten. Unser Vorschlag: Sie übernehmen das Ruder auf Ende Sommer, Anfang Herbst und wir unterstützen Sie bei Ihrer Karriereplanung. *Cornelia Brugger* berät Sie gerne; persönlich, unverbindlich und selbstverständlich diskret. Anruf genügt oder Curriculum mit Foto einsenden. Welcome on board!

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

Ihre Karriere ist vorprogrammiert...

Ein führendes de-Luxe-Hotel an Toplage **in Luzern**, ein grosses Team – rund 25-30 «Mitunternehmer/innen» sind Ihnen direkt unterstellt – eine Gastronomie der Superlative und eine gelungen inszenierte Verbindung aus Historie, Tradition und Moderne warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Die grosszügige Infrastruktur, das von «klassisch-französisch» bis «neuzeitlich-mediterran» angehauchte Ambiente und der insgesamt ausgewogene Auftritt des weltweit bekannten Refugiums bilden ein **einmaliges Highlight** für anspruchsvolle, internationale Gäste. Und genauso einmalig sind Sie: Kommunikativ, kreativ und bekannt für eine hohe Akzeptanz bei Ihrer Crew. Sie verkörpern sozusagen die neue

Unternehmerpersönlichkeit als

Stv. Leiter Restauration & Bankette

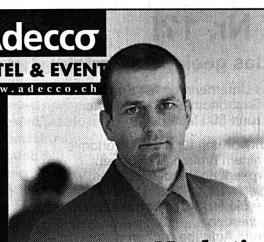
Wer sich vom Flair des Hotels einfangen lässt, der merkt, dass hier stilvolle Eleganz, High Tech und Komfort zu einem harmonischen Ganzen vereint sind. Leitspruch des Hauses ist der bedeutungsvolle Begriff «Eigenverantwortung». Er umschreibt auch Ihren Lebensstil: Sie handeln verantwortungsbewusst, wollen weiterkommen und suchen klare Perspektiven für die Zukunft! Sie verstehen es wie kein zweiter, an der Front erfolgreich zu präsentieren und dem Serviceablauf zu neuen Höhenflügen zu verhelfen. Wenn Sie mehr zu dieser nicht alltäglichen Position in einem absoluten Topunternehmen erfahren möchten, rufen Sie *Cornelia Brugger* an unter **01 87 87 000** oder CV & Foto einsenden.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere



Wir suchen erfolgreiche Kadermitarbeiter, die ihre Zukunft gezielt planen, für interessante Managementpositionen.

Corporate Marketing Manager
Sie sind für den weltweiten Verkaufserfolg einer global tätigen Hotelkette mit verantwortlich. Sie pflegen Key Accounts, planen Aktivitäten und organisieren und koordinieren die auf allen Kontinenten tätigen Verkaufsteams. Eine tolle Stelle in einer starken Unternehmung.

Geschäftsführer
Sie sind der Geschäftsführer, der mit Elan und Führungskompetenz ein junges Team motiviert, schult und coacht. Sie suchen den Betrieb, der Ihnen dies und vieles mehr ermöglicht.

Direktionsassistentin
In diesem Bijou von einem Hotel in Zürich sind Sie die gute Seele des Hauses. Sie kümmern sich um die Réception, lösen die Restaurantleitung ab, betreuen die Administration und vertreten die Direktion. Wir erzählen Ihnen gern mehr.

Betriebsassistent
Hier haben Sie heute die Chance, morgen erfolgreich zu sein. Sie haben Ihre Ausbildung mit einer Hotelfachschule abgeschlossen und nun den Schwung und Drive, alles Erlernte umzusetzen.

Küchenchef
Die erste Position in einem Direktionsrestaurant in der Gemeinschaftsverpflegung in Zürich ist die Stelle Ihrer Träume. Rufen Sie bald an, wir geben Ihnen gern detaillierte Informationen.

Kontaktieren Sie Nicole Clavadetscher oder Petra Wicki.

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

a new world at work

Das DOLDER GRAND HOTEL an exklusiver Lage in Zürich, mit 180 Zimmern und Suiten, dem Fine-Dining Restaurant La Rotonde, der Dolder Bar und dem Konferenzangebot für 250 Personen, ist ein Traditionshotel der Luxusklasse und gehört zu den führenden Adressen weltweit. Für die Leitung der Küche suchen wir einen

EXECUTIVE CHEF

Sie suchen die Herausforderung und scheuen die hohen Ansprüche unserer Gäste nicht. Dienstleistungsbewusstsein, Belastbarkeit sowie Flexibilität und Begeisterung gehören ebenso zu Ihren Stärken wie Durchsetzungsvermögen. Sie setzen alles daran , um unsere hochgesteckten Ziele mit einem motivierten Team zu erreichen. Ihre Affinität zu betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen ist uns wichtig. Sie zeichnen sich aus durch einen fairen und konsequenten Führungsstil.

Ihre internationale Berufserfahrung haben Sie sich während mehrerer Jahre in renommierten Restaurants und *****Hotels angeeignet. Sie sind bereit, Ihre Visionen ab November 2000 oder nach Vereinbarung im Dolder Grand Hotel umzusetzen.

Wir bieten eine Herausforderung mit vielseitigen Aufgaben und eine zeitgemässe Entlöhnung mit hervorragenden Sozialleistungen.

Béat P. Zeller, Mitglied der Geschäftsleitung, freut sich über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Since 1899
DOLDER GRAND HOTEL ZURICH
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 30 00, www.doldergrand.ch

Swiss Deluxe Hotels

A member of
The Leading Hotels of the World.

Hasliberger Hof

Reha-Klinik Hasliberg
6083 Hasliberg-Hohfluh

Telefon 033 972 55 55 Home-Page: http://www.haslibergerhof.ch
Fax 033 972 55 56 E-Mail: haslibergerhof@swissonline.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Einer jungen, initiativen

HOFA
bieten wir eine interessante Stelle in der Hotellerieabteilung unserer Privatklinik:

- Stellvertretung unserer Gouvernante
- Betreuung unserer Privatpatienten/-innen
- aktive Mithilfe auf der Etage
- Ausbildung unserer HOFA-Lehrtochter.

Wir bieten:
- sichere Ganzjahresstelle
- interessante, vielseitige Tätigkeit
- attraktive Arbeitszeiten
- Möglichkeit den Lehrmeisterkurs zu besuchen
- auf Wunsch Zimmer oder Studio im Haus
- Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Frau S. Schärlig erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
Direktwahl 033 972 55 63.

129119/164739

EPI
Schweizerische Epilepsie-Klinik

Für den Bereich Hausdienst/Reinigung mit 25 Mitarbeiterinnen suchen wir per 1. 8. 2000 oder nach Vereinbarung eine engagierte und initiative

Fachperson
HBL HHF/FA; Ausbildung im Hotelfach)

Zum Aufgabengebiet gehören die Organisation, Einsatzplanung und die Führung der Mitarbeiterinnen, sowie der Einkauf der Reinigungs- und Haushaltartikel sowie die Lagerbewirtschaftung.

Wir erwarten Berufserfahrung in ähnlicher Position und eine selbständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an Frau Astrid Traber, Leiterin Hauswirtschaft, **Tel. 01 387 66 70.**

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Schweiz. Epilepsie-Klinik
Personaldienst
Bleulerstrasse 60
8008 Zürich

P 129103/278220

INHALT: Kader **2–6** / Deutsche Schweiz **7–20** / Svizzera italiana **20** / International **23** / Stellengesuche **23**
SOMMAIRE: Suisse romande **21–23** / Marché international **23** / Demandes d'emploi **23**

ANZEIGENSCHLUSS: Freitag, 17 Uhr
DÉLAI D'INSERTION: Le vendredi à 17 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

Stellenvermittlung/Kaderberatung
Stänzlergasse 7 • 4051 Basel
Tel. 061 281 95 75

HoReGa SELECT

www.horega.ch

hotel job
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

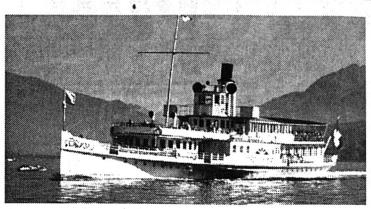
Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Die Nr. 1 für Personaldienstleistungen

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.

a new world at work

KRAMER GASTRONOMIE



Sind SIE DIE Nr. 1?!

Perfekt, dann bieten wir Ihnen das geeignete Umfeld!

Wir, das ist die Kramer Gastronomie in Zürich, ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie.
Zu unserer Crew zählen momentan rund 500 Mitarbeiter.

Per 1. Januar 2001 übernehmen wir die Verantwortung für die Gastronomie der Zürichsee-Schiffahrt (17 Schiffe mit einem breiten Angebot an Gastronomie - von Banketten bis Kursschiffverpflegung werden wir alles, was das Herz begehrt anbieten).
Unser Qualitätsanspruch lautet ganz klar – **die Nr. 1 der Schweizer Schiffsgastronomie** zu werden.
Für diese anspruchsvolle und herausfordernde Aufgabe suchen wir per 1. September 2000 oder nach Vereinbarung den/die

KÜCHENCHEF/IN

Sie sind der perfekte Planer und ein grosses Organisationstalent. Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail zeichnen Sie aus. Ihren Rucksack haben Sie bereits in grossen und abwechslungsreichen Betrieben, auch mit Banketten, gesammelt. Ihre Crew (ca. 30 Küchenmitarbeiter) führen Sie als kompetente Führungsperson mit Vorbildfunktion.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, wollen Sie zusammen mit uns, die Nr. 1 werden? Wollen Sie in ein Unternehmen einsteigen, das Ihnen die vielfältigsten Möglichkeiten und Entwicklungschancen bietet? Ja! Dann erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an folgende Adresse:

Kramer Gastronomie, Herr Christian Kramer, Förrlibuckstrasse 181, 8005 Zürich.

129034/376787

Business-Catering

Die Kernkompetenz unserer Mandantin liegt in der Führung von Restaurants, Hotels und Betrieben im Umfeld des Business-, Care- & Eventcaterings. Einsatzort: Stadt **Bern** und die weitere Umgebung. Im Geschäftsfeld «Gemeinschaftsgastronomie» geht es darum, bei Partnerunternehmen, z. B. in Banken, Handels-, Industrieunternehmen und Schulen die tägliche Verpflegung der Menschen mit intelligenten Lösungen in Form von **In-house-Gastronomie** sicherzustellen. Das Angebot umfasst u.a. Personalrestaurants, Cafeterias, SB-Outlets, free-flow-stations und Pausenzonen. Ihre neue Tätigkeit beinhaltet primär die Führung einer Betriebsgruppe, das Coaching Ihrer Betriebsleiter/innen im Rahmen der Führungsaufgaben, die Leitung der Gastronomie im Auftrag der Kunden und die Mitarbeit in laufenden Projekten. Wir wenden uns daher an eine begeisterungsfähige Persönlichkeit als

Gastro-Manager/in

für die Leitung einer Gruppe von Betrieben

Idealerweise sind Sie im Alter zwischen 30 und 45. Ihr Ausbildungsniveau liegt auf Stufe Hotelfachschule. Eine Weiterbildung in Richtung Management und Leistungsausweise im Bereich Führung grösserer Gastrobetriebe bringen Sie mit. Hohe Affinität zu betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen, Reisebereitschaft. Verhandlungsfähigkeit mit Entscheidungsträgern, Selbständigkeit, Verkaufsflair, repräsentativer Auftritt, Humor und natürliches Selbstbewusstsein sind Ihre Markenzeichen! Diese spannende Aufgabe ist möglicherweise der Start einer interessanten Karriereplanung bei einem attraktiven Schweizer Arbeitgeber. Visionen und Partnerschaftlichkeit prägen das Unternehmensleitbild. Interessiert? Schreiben Sie uns – mit Foto bitte. Wir freuen uns auf den Kontakt und das persönliche, vertrauliche Gespräch mit Ihnen!

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

---

Ein führendes Erstklasshotel in einer bekannten Destination des **Berner Oberlandes** offeriert seinen Kunden einen «wohltuenden Mix» aus Relax-, Gesundheits- und Badeferien; sprich, einen Urlaub der besonderen Art. Das professionell geführte Unternehmen, die einmalige Atmosphäre und der «ganzheitliche Ansatz» verbinden sich zu einer faszinierenden Erlebniswelt. Wir suchen deshalb für diese besondere gastliche Oase auch nicht einfach einen **Chef de Réception**, sondern eine vielseitige «Unternehmerpersönlichkeit» als

Front Office Manager/in

mit der Fähigkeit und entsprechenden «Sensitivity», den aus aller Welt anreisenden Gästen das Gefühl zu vermitteln, willkommen zu sein, ernst genommen und verwöhnt zu werden. Als Mitglied des Kaders – Sie rapportieren der Direktion direkt – geniessen Sie einen grossen Freiraum, übernehmen ein spannendes Aufgabengebiet, **packen überall mit an** und führen ein Team von fünf «Mit-Unternehmer/innen». Sollten Sie erst am Anfang ihrer Gastgeberlaufbahn stehen, kein Problem! Für «Juniors» gibt's die Möglichkeit, als

Réceptionist/in

zu starten, denn auch diese Position wird im gleichen Unternehmen offeriert. In beiden Fällen bietet sich Ihnen ein tolles Sprungbrett für Ihre persönliche und berufliche Entwicklung. Es gibt noch weitere Vorteile! Überzeugen Sie sich selbst. Interessentinnen und Interessenten informieren wir gerne persönlich und vertraulich. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen. Anruft genügt. Oder CV mit Foto einsenden.

Cornelia Brugger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

---

Scuol/Vulpera/Engadin

Für die Residenz Belmunt in Vulpera suchen wir ab 1. Dezember 2000 oder nach Vereinbarung ein initiatives und kompetentes

Pächter- oder Gerantenpaar

Die Liegenschaft Belmunt befindet sich in der grosszügigen und sehr ruhigen Ferienanlage Vulpera, zwei Kilometer von Scuol/Schuls entfernt. Mit 35 eigenen und 20 zur Verfügung gestellten Appartements auf drei Stockwerken verteilt, verfügt die Residenz über 120 Fremdenbetten. Im Erdgeschoss bietet das modern eingerichtete Restaurant über 100 Personen Platz. Die Küche ist sehr gut und zweckmässig ausgestattet. Die Tagesbar mit Sonnenterrasse hat weitere 50 Plätze. Angegliedert an das Apparthotel ist ein Kur- und Wellnessbetrieb mit verschiedensten Angeboten. Das Hallenbad rundet das Gesamtangebot ab. Es besteht auch die Möglichkeit, das Restaurant und die Bar separat zu pachten. Wir bieten einem initiativen, innovativen und einsatzfreudigen Pächter oder Geranten eine zukunftsträchtige Gesamtanlage zu sehr günstigen Konditionen.

Interessenten melden sich bei Hr. Morell
IMMOBILIEN ENGADIN SAMEDAN
Tel. 081 852 35 65
www.immobilienengadin.ch

P 128938/411199

Gastro NET - Fritz Helfenstein

Beratung und Vermittlung

Im Auftrag suchen wir per Mitte September 2000 für die Restauration eines grösseren Sport-Centers in der Region Zürich eine jüngere und engagierte

Geschäftsführerin (CH)

Sie sind eine Person, die weder mit der Arbeit an der Front noch im Bereich der Küche Berührungsängste hat. Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Gastro NET – Fritz Helfenstein
Dahlienstrasse 2, 6010 Kriens
Telefon 041 342 07 25

129210/406658

Gesucht für Wintersaison 00/01

Gerant/in

in Bergrestaurant mit schöner Sonnenterrasse

Schriftliche Unterlagen erbeten an:
Savognin Bergbahnen AG
Verwaltung
7302 Landquart

P 129147/409217

Anzère (VS)

Nouvel établissement hôtelier, cherche pour son hôtel garni et quelques appartements à louer

une secrétaire responsable (gérante)

- langue française et très bonnes connaissances en allemand et en anglais (écrit et parler);
- diplôme commercial ou apprentissage de commerce ou école hôtelière ou diplôme tourisme.

Nous cherchons également:

une apprentie assistante d'hôtel

et

une apprentie secrétaire de réception

Envoyer offre et CV à:
EPI Etude et promotion immobilière S.A.
Case postale 28, 1972 Anzère.

P 128997/228990

PARK HOTELS WALDHAUS GASTRONOMIE Flims

«Jeder Entschluss, den Sie nicht fassen, könnte Ihr bester gewesen sein. Nutzen Sie die Gelegenheit, eingefahrene Wege zu verlassen – und erobern Sie die Insel mit den unerhörten Möglichkeiten.»

Zum Beispiel als unser neuer

KÜCHENCHEF (m/w)

der zusammen mit der neuen Direktion – Christoph und Sabina Schlosser – die Park Hotels Waldhaus – «The swinging island in the alps» – kulinarisch ins neue Jahrtausend führt.

Nach über 30 Jahren erfolgreicher Tätigkeit in dieser prächtigen und in der Schweiz einmaligen 5-Sterne-Hotel- und Parkanlage wird Küchenchef Josef Hauser im Laufe der kommenden Wintersaison in den wohlverdienten Ruhestand treten.
Damit bietet sich einem dynamischen und teamorientierten Fachmann die Chance, in der Gastronomie neue Zeichen zu setzen im vielfältigen kulinarischen Angebot: Panorama-Restaurants, Spezialitätenrestaurants «La Cena» und Bellavista China Restaurant, Clubhouse «Mungga Stuba» und diverse Events.

Wir freuen uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf!

Wir sichern Ihnen grösste Diskretion zu und freuen uns auf eine Begegnung.

Josef Müller, Direktor, Park Hotels Waldhaus,
7018 Flims-Waldhaus
Tel: +41 (0)81 928 48 48 – Fax +41 (0)81 928 48 58
E-mail: m.mueller@park-hotels-waldhaus.ch
www.park-hotels-waldhaus.ch

129049/11452

RESTORANTE LA CENA · BELLAVISTA CHINA BAR · CLUB HOUSE RESTAURANT MUNGGA-STUBA · Staff and Gamey · PARK HOTELS WALDHAUS Oh Range

---

Für ein **vielseitiges Tagungszentrum** mit 200 Betten in einem grossen Park mit direktem Seeanstoss suchen wir im Auftrag eine motivierte Persönlichkeit mit Hotelfachausbildung als

Stv. GeschäftsführerIn

Gehören Hoteladministration und F&B-Bereich zu Ihren Stärken? Besitzen Sie Teamfähigkeit, Durchsetzungsvermögen und Kostenbewusstsein?

Wenn Sie zudem auf den kommenden Herbst eine neue berufliche Herausforderung mit Verantwortung suchen, erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an: RWC, Robert Weber, Seefeldstr. 104, 8034 Zürich

---

Gesucht auf kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung als

Hotelier (auch Pacht)

oder als

Gastrofachmann in Hotelkette etc.

Zurzeit Direktion in mittelgrossem 3*-Hotel. Flair für Zahlen wie auch stete Anpassungen am Markt sind meine Stärken. Erfahrungen im Ausland, an Neueröffnung und als Q-Coach sind vorhanden.

Koch, SHL, verheiratet, Kinder.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 129239 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

129239/241636

Wir suchen
einen ideenreichen, visionären, leistungsfähigen und führungsstarken

Geschäftsführer

für die Leitung eines
RESTAURANT (Pizzeria)
an schönster Lage am Stadtrand von St. Gallen, grosser Parkplatz, ca. 170 Plätze innen, grosse Gartenwirtschaft, Hotelbetten, Wirtewohnung, Personalzimmer.
Seriöse, qualifizierte Interessenten senden ihre Bewerbung an:

Chiffre 129057 an
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

129057/401622

---

hoteljob
Ihre Stellenvermittlung
Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
http://www.hoteljob.ch
e-mail: info@hoteljob.ch

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

human resources management
Staff Welcome
Staff Line
Staff Box
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
Outsourcing
Payrolling
On-Site
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

Executive Küchenchef
Hier haben Sie die Chance, nicht nur karrieremässig den Stein ins Rollen zu bringen, sondern schon bald auch die Früchte des langjährigen Karriereaufbaus zu ernten. Wir suchen für ein führendes Fünfsterne-Hotel in Zürich den Küchenchef, der für Organisation, Planung, Personalschulung, Angebot und weitere Aufgaben im F&B-Bereich verantwortlich ist. Ein Vorteil ist das Diplom zum eidg. dipl. Küchenchef und Erfahrung in der gehobenen Hotelgastronomie. Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki

Küchenchef
Tagesdienst
Für das Personalrestaurant eines internationalen Versicherungskonzerns in Zürich suchen wir den ideenreichen und weltoffenen Küchenchef, dem abwechslungsreiche und gesunde Mahlzeiten ein Anliegen sind. Sie sind zwischen 28 und 45 Jahre jung, verfügen über Erfahrung, gute Referenzen sowie Kenntnisse in Word und Excel. Schon heute freue ich mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki

Vegi-Koch/Köchin
Wochenende frei
Wenn für Sie die vegetarische Küche mehr als Salat, Tofu und Gemüseauflauf beinhaltet, dann ist diese attraktive Stelle in einem bekannten Stadtzürcher Hotel genau das Richtige. Hier sind Sie (fast) Ihr eigener Chef und können Ihren «gemüsevollen» Fantasien freien Lauf lassen. Neben Kreativität bringen Sie Flexibilität, Teamgeist Selbstständigkeit und vor allem viel Freude an Ihrem Job mit. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Sandra Furrer

Koch / Assistent Steward
Wir suchen einen 25 bis 35 Jahre jungen, fröhlichen Koch, der mit Freude die Herausforderung als Verantwortlicher für die Küche in einem Catering- und Messebetrieb annehmen möchte. 40% Ihrer Arbeitszeit verbringen Sie mit praktischer Arbeit in der Küche, zu 60% sind Sie tätig in der F&B-Administration, im Einkauf, in der Entwicklung, in der Organisation und in der Leitung Stewarding. Wenn Sie flexibel, offen, zuverlässig und initiativ sind, dann freue ich mich, Ihnen weitere Details über diese interessante Position zu verraten.
Zürich, Eva Bachmann

Sous chef
Eventgastronomie
Ihr neuer Arbeitgeber ist eine kulturelle Institution in Zürich. Dieser Kulturbetrieb verfügt über ein gepflegtes Spezialitätenrestaurant, einen Catering- und Eventbereich sowie über ein Personalrestaurant. Wir suchen einen initiativen und organisatorisch begabten jungen Sous chef, der den Küchenchef in allen Belangen unterstützen und vertreten kann. Wir stellen uns einen jungen Mann (oder junge Frau) im Alter zwischen 28 und 35 Jahren vor, der über die nötige Berufserfahrung verfügt und an einer spannenden, gut entlöhnten Stelle interessiert ist.
Zürich, Eva Bachmann

Commis de cuisine / Chef de partie
Für ein klassisches Gault Millau-Restaurant im Raum Winterthur suchen wir einen jungen Koch, der gern in einem jungen Team arbeitet und mit Freude an der saisonalen Frischmarktküche hat. Wer kreativ und selbstständig arbeiten kann und ein interessantes Umfeld schätzt, der wird sich in diesem Betrieb wohl fühlen und gleichzeitig gefordert sein. Interessiert? Rufen Sie mich an.
Zürich, Rahel Spinner

Commis de cuisine
Wir suchen einen jungen, fröhlichen Koch für einen trendigen Hotelbetrieb mit einer exklusiven Bar und einem Restaurant mit saisonaler Frischmarktküche. Hier sind Kreativität und selbstständiges, initiatives Arbeiten gefragt, und Sie haben die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und in einer angenehmen, jungen, nicht alltäglichen Atmosphäre zu wirken. Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Zürich, Rahel Spinner

Direktionsassistentin
Für ein renommiertes Viersterne-Hotel am Zürichsee suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte, kompetente Persönlichkeit. In dieser Position sind Sie zuständig für die Personalabteilung und erledigen Sekretariatsarbeiten für den Direktor, den Sie auch bei der Gästebetreuung vertreten. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung (KV, Hotelfachschule), haben Flair fürs Administrative, können mit dem Computer umgehen und bringen gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch mit. Wenn Sie gern selbstständig arbeiten und eine vielseitige Herausforderung mit Verantwortung suchen, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Geschäftsführerassistent/in
Ein saftiges Cordon-bleu oder eine feine Kalbsniere sind auch für Sie ein Genuss. Wir suchen für ein traditionelles Stadtrestaurant in der Zürcher City eine freundliche, fröhliche Persönlichkeit, die den Geschäftsführer gern in allen Belangen unterstützt, ihm Arbeiten abnehmen und ihn auch kompetent vertreten kann. Sie bringen eine gastronomische Lehre und Weiterbildung oder einen Hotelfachschulabschluss mit und suchen einen tollen Arbeitsplatz, wo neben Selbstständigkeit auch viel Verantwortungsbewusstsein verlangt wird. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.
Zürich, Eva Bachmann

Geschäftsführer
Weingeschäft
Sie sind eine fröhliche, offene und extrovertierte Verkäuferpersönlichkeit mit Freude am Wein. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für ein bekanntes Weingeschäft in Zürich einen ausgewiesenen Fachmann mit Vorliebe für spanische Weine (Spanischkenntnisse von Vorteil). In dieser Position sind Sie zuständig für die Betreuung und die Akquisition neuer Kunden, die Durchführung von Degustations-Apéros, die Kontrolle des Inventars und die Organisation des Ladens.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Chef de service
Für ein renommiertes, exklusives Gourmetrestaurant in einem bekannten Tourismusort in Graubünden suchen wir für die Wintersaison eine charmante, kompetente Fachfrau mit guten Umgangsformen, gepflegter Erscheinung und sicherem Auftreten. Sie verfügen über fundierte Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, haben sehr gute Weinkenntnisse und sprechen Deutsch, Englisch, Französisch und eventuell Italienisch.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Barman
Für ein Dancing im Kanton Zug mit angenehmer, gediegener Atmosphäre suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen fröhlichen, extrovertierten Nachtschwärmer mit Barkenntnissen. Befinden sich in Ihrem Rucksack ausserdem eine gehörige Portion Humor, Dynamik und Flexibilität? Dann sind Sie genau die richtige Person für diesen abwechslungsreichen Job. Nehmen Sie diese einmalige Chance wahr, und kontaktieren Sie uns noch heute oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Luzern, Barbara Rogenmoser
Luzern, Rosmarie Scherrer

Mega-Events Raum Zürich
Für exklusive Kongresse und Anlässe mit der Präsenz von Starköchen suchen wir junge, motivierte und fachlich ausgewiesene Persönlichkeiten.
Mittwoch, 2. August bis Samstag, 5. August
8–17 Uhr | 20 Köche
Freitag, 4. August
18–24 Uhr | 10 Köche
Samstag, 5. August
8–16 Uhr | 30 Serviceangestellte (D, E, F)
Dienstag, 15. August bis Donnerstag, 31. August
8–20 Uhr | Degustantinnen
Freitag, 18. August bis Montag, 4. September
8–18 Uhr | 5 Köche
Donnerstag, 14. September
17–24 Uhr | 50 Serviceangestellte
17–24 Uhr | 20 Hostessen
Donnerstag, 21. September bis Sonntag, 1. Oktober
8–20 Uhr | 30 Serviceangestellte/Köche
Zürich, Sandra Furrer, Rahel Spinner und Caroline Kirchheimer

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

NAVAJO

für unser lokal in meilen am zürichsee suchen wir per sofort oder nach vereinbarung

KÜCHENCHEF

...langeweile findest du bei uns bestimmt nicht - dafür eine vielseitige herausforderung. amerikanische / mexikanische küche . aktionen und eine lebhafte seeterasse

bea zanoni erzählt dir gerne mehr über unseren einmaligen betrieb und die attraktive anstellung

restaurant löwen . cantina navajo höschgass gastro ag seefeldstrasse 120 . 8008 zürich telefon 01 383 07 02

Zur Vervollständigung unseres dynamischen Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n:

Chef Patissier
Jahresstelle

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und mit Ihnen die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen zu besprechen.

★★★★
WILDEN MANN LUZERN
ROMANTIK HOTEL UND RESTAURANTS

Andreas Stübi, Küchenchef
Bahnhofstrasse 30, 6000 Luzern 7
Tel 041/210 16 66
www.wilden-mann.ch

Romantik Hotels & Restaurants International

object in
Gastro Personalmanagement

Wir suchen für ein florierendes ****Hotel im oberen Toggenburg, welches von namhaften Schweizerfirmen bevorzugt als Seminarhotel und von individuellen Gästen gerne als Ferienhotel gebucht wird, einen

Küchen-Chef w/m
sowie einen
Sous-chef w/m

Für diese Stellen eignen sich Damen als auch Herren, die Freude haben an einer kreativen Küche und die flexibel und teamorientiert arbeiten können.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Bruno N. Hollenstein

object in Gastro Personalmanagement
St. Peter-Strasse 3 9500 Wil
Fon 071 911 65 47 Fax 071 911 65 48

129141/409148

Aushilfsstelle Chef de service

Wir suchen eine, einen Chef de service zirka 20–50% 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, Tel. 056 634 11 76.

P 128829/198366

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

Dirigeant d'entreprise et cuisinier à plein temps

(Homme ou femme)

Nos clients sont enchantés par notre offre, notre présentation et notre service. En tant que leader sur le marché de la gastronomie de collectivité, nous dirigeons 370 entreprises dans toute la Suisse sur ordre du secteur privé et de la fonction publique. Pour notre nouveau restaurant d'entreprise Serono situé à Corsier sur Vevey, nous recherchons de suite, ou à une autre date selon accord, un dirigeant d'entreprise motivé assumant la fonction de cuisinier (environ 60 couverts le midi avec un large choix).

Vous êtes inventif, flexible, vous aimez le contact quotidien avec les clients et les employés. Vous avez une formation de cuisinier et disposez de quelques années d'expérience en cuisine. Vous avez poursuivi votre formation et savez parfaitement mettre en pratique vos connaissances professionnelles.

Vous dirigerez l'entreprise selon des objectifs quantitatifs et qualitatifs ainsi que selon nos directives de qualité ISO. Nous vous demanderons également d'avoir le sens de la réception pour l'organisation et la mise en place d'évènements exceptionnels. Vous serez un professionnel sur le terrain tout comme dans le domaine administratif et organisationnel (bonnes connaissances en allemand, en français et en informatique). Vous aurez par ailleurs besoin de compétences telles que le sens de la responsabilité, l'expérience en matière de gestion, la créativité et la capacité de travail.

Outre une grande autonomie et une auto-responsabilité, nous vous proposons des heures de travail régulières en journée, vous disposerez de vos week-ends ainsi que de 5 semaines de vacances. De plus, nous offrons tous les avantages d'une grande entreprise en ce qui concerne la formation continue et les possibilités de promotion.

Vous souhaitez relever ce défi aux multiples facettes? Alors envoyez-nous votre candidature à l'adresse suivante: SV-Service AG, Monsieur Reto Peretti, Directeur du groupe, 8, rue du Léman, 1800 Vevey.

SV service

129198/395699

ZERMATT MATTERHORN

Zermatt Tourismus sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Marketingleiter/-in

Ihr Aufgabenbereich
Als Marketingleiter fördern Sie den Erfolg unseres Skiparadieses und unserer Sommeridylle durch das Erarbeiten von massgeschneiderten Marketing- und Verkaufsplänen und durch den Aufbau des Key-Media und Account Managements. Gemeinsam mit dem Direktor und Ihrem Marketing-Team verkaufen Sie ein attraktives touristisches Angebot in den Zielmärkten des In- und Auslandes. Die Planung und Durchführung weltweiter Messeauftritte und PR-Veranstaltungen, sowie die Zusammenstellung und Vermarktung von Pauschalen gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Während ca. 30 % Ihrer Tätigkeit sind Sie auf Promotionsreisen unterwegs.

Anforderungsprofil
Sie verfügen über eine fundierte Marketingausbildung und einen entsprechenden Leistungsausweis im Dienstleistungsmanagement. Sie sind eine aktive und leistungsorientierte Persönlichkeit und Ihre Ausstrahlung, Kontaktfreude und Kommunikationskompetenz garantieren Ihnen die Akzeptanz der verschiedenen Interessengruppen. Sie beherrschen die modernen Kommunikationsmittel, und Fremdsprachenkenntnisse sind eine selbstverständliche Voraussetzung.

Wir bieten
Eine anspruchsvolle und zentrale Aufgabe in einer modernen Tourismusunternehmung. Ein junges, motiviertes Team wird Sie bei der Erfüllung Ihrer vielfältigen Tätigkeit unterstützen. Moderner Arbeitsplatz und zeitgemässe Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Bei der Neuausrichtung von Zermatt spielen Sie in der Umsetzung eine aktive, kreative Rolle.

Interessiert?
Dann zögern Sie nicht länger und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: Zermatt Tourismus, Harald Schnyder, Personalwesen, 3920 Zermatt, Telefon 027 967 46 41.

129237/392102

MITROPA Suisse SA

Die MITROPA Suisse SA ist ein international tätiges Catering-Unternehmen, welches im Auftrag der Bahnen Speisewagen, Minibars und Nachtzüge bedient.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für den hochkarätigen Nachtzug **CityNightLine** in Vollzeit

Teamleiter/Chef de Train
für unser rollendes Hotel

Wollen Sie
eine vielseitige, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeit selbständig erledigen, vertrauensvollen Kontakt zu unseren Kunden pflegen und für deren Sicherheit und Betreuung auf den Strecken nach Berlin, Hamburg und Dresden sorgen?

Haben Sie
ein gepflegtes Auftreten, perfekte Umgangsformen, eine abgeschlossene Lehre vorzugsweise im gastronomischen oder Dienstleistungsbereich, perfekte Deutsch- und gute Englischkenntnisse sowie Führungserfahrung in einem Team von bis zu 8 Personen?

Akzeptieren Sie
Nachtdienste, mehrtägige Einsätze (2 Nächte und 1 Aufenthaltstag im Ausland), unregelmässigen Dienst (auch Sa. + So.), viel Betrieb, gute Entlöhnung?

Verfügen Sie nebst all den anderen Anforderungen über einen CH-Pass oder eine Niederlassungsbewilligung C, dann sollten Sie es nicht unterlassen, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen einzureichen. Auf Ihre Bewerbung freut sich:

MITROPA Suisse SA, Personalabteilung
Bollwerk 4, 3001 Bern

Unsere Unternehmensgruppe können Sie auch im Internet unter www.mitropa.com kennenlernen.

129097/398983

MOLINO PIZZERIA RISTORANTE

Wir suchen für weitere Expansionsobjekte unserer Spezialitätenrestaurants in der Deutsch- und Westschweiz einen

Nachwuchs-Geschäftsführer

italienischer Herkunft und Sprache
(Bewilligung C oder B)

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Ihnen als Geschäftsführer in stellvertretender Funktion folgende Hauptaufgaben übertragen: Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten sowie Mithilfe bei der Detailplanung des neuen Projektes.

Ihre Berufserfahrung sowie **erfolgreiche Kaderarbeit** in der Gastronomie und ein **Kant. Fähigkeitsausweis A** sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen.

Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung: Zentralverwaltung MOLINO'S, St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

MOLINO - Gastronomie erfolgreich bereits in:
Bern, Brig, Dietikon, Fribourg, Genève, Luzern, Montreux, St. Gallen, Thônex, Uster, Wallisellen, Winterthur, Zürich.

GE 128956/74314

LAUDINELLA ST. MORITZ
Das Hotel mit Kultur

Das Unternehmen Laudinella, ein Hotel Unique mit 180 Zimmern und einem breiten Restaurations- und Bankett-Angebot steht mitten in einer spannenden Entwicklungsphase. Möchten Sie bei der Verwirklichung unserer ehrgeizigen Ziele als

Food & Beverage Assistent/in

mit dabeisein?

Wir stellen uns eine Persönlichkeit mit gastgewerblicher Ausbildung vor. Grossen Wert legen wir auf ein freundliches, kompetentes Auftreten, Teamfähigkeit und Motivationsstärke. Ein moderner Arbeitsplatz mit EDV-Micros 3700/FIDELIO, eine interessante Aufgabe in einer flachen Hierarchie und das rundum gute Klima im Haus und draussen im schönen Engadin erwartet Sie bei uns.

Gerne stehen Ihnen unsere F&B-Verantwortlichen Monika Indlekofer und Christian Stettler unter der Direktnummer 081 836 06 26 für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: Felix Schlatter, Hotelier, Hotel Laudinella, 7500 St. Moritz.

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE
CH - 7500 St. Moritz, Telefon 081 836 00 00, Fax 081 836 00 01
E-mail: info@laudinella.ch Internet: www.laudinella.ch

128810/33855

wanted

CRAP BAR LAAX (Talstation Bergbahnen)

An der 24-Tonnen-Granitbar treffen sich im Winter Snowboarder und im Sommer Biker. Sound und Atmosphäre sorgen dafür, dass die 90 Sitzplätze an und um die Bar während der Hochsaison durchwegs besetzt sind.

Im hinteren Teil des Lokals in «Laax Vegas» befinden sich Spielautomaten. Im www.Keller stehen Computer mit Internetanschluss zur Verfügung. Der Food-Corner umfasst 70 Sitzplätze.

Ab Oktober suchen wir

die Führungspersönlichkeit

die den Betrieb trendig schmeisst. Sie sollten in der Lage sein, während der Hochsaison ein Team von 15 Personen zu führen und neben der Betriebsleitung auch selber mitzuarbeiten.

Erfahrung in der Gastronomie ist Voraussetzung. Oder anders gesagt: Wir suchen einen Gastro-Freak mit Nase für Trends, Händen zum Arbeiten und Sinn fürs Geschäft.

Haben Sie ein Gefühl für den Umgang mit dem jungen Publikum, für den gefragten Sound, das trendige Angebot und suchen Sie eine Stelle mit guten Verdienstmöglichkeiten, dann sollten Sie uns umgehend kontaktieren.

Weisse Arena Gastro AG, Frau M. Cathomen,
7032 Laax, **Telefon 081 927 90 00**

129148/392737

weisse arena

Gastro NET - Fritz Helfenstein

Beratung und Vermittlung

Für ein lebhaftes Café-Restaurant in der Region der Stadt Zürich suchen wir per Mitte September oder nach Vereinbarung eine

Geschäftsführerin

Schwerpunkt Ihrer Aufgabe ist die Arbeit an der Front und die Personalführung.
Wir stellen uns eine dynamische Schweizerin mit Führungserfahrung und Sinn für neue Entwicklung vor.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Gastro Net – Fritz Helfenstein
Dahlienstrasse 2, 6010 Kriens
Telefon 041 342 07 25

121539/406658

Zur Leitung unserer Küchenbrigade suchen wir für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb mit Hotel (Nähe Bern) einen initiativen, qualifizierten und erfahrenen

Küchenchef

der mit Leidenschaft kocht, belastbar ist, mit Phantasie, Kreativität und Wirtschaftlichkeit unseren Küchenbereich erfolgreich weiterführt und seine acht Mitarbeiter motiviert und fördert.

Sind Sie an einer langfristigen Stelle interessiert?

Bitte senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an:

Chiffre 3528, Lokalmedien Inserate, Postfach, 3401 Burgdorf

00/28/3528CHu

Hotel ☆☆☆☆
NATIONAL
Davos

♥-LICH WILLKOMMEN... sagt man bei uns.

Wir suchen ab 1. Dezember 2000 oder nach Übereinkunft eine(n) freundliche(n), sprachgewandte(n) und einsatzfreudige(n)

Chef(in) de Service

Haben Sie Freude, unserer internationalen Gästeschaft ein kompetenter Gastgeber zu sein? Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher und aufgestellter Mensch?

Freut es Sie, mit Ihrem Talent die Gäste mit einem erstklassigen Service zu verwöhnen? Haben Sie Spass, aktiv zu verkaufen und Ideen und Neues in die Tat umzusetzen?

Haben Sie bereits Erfahrung in guten Häusern gesammelt und möchten den Aufstieg zum Chef(in) de Service wagen?

Wir bieten Ihnen in dieser schönen Stelle viel Selbständigkeit in Ihrem Arbeits- und Aufgabenbereich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Senden an:
Albert Bachmann VDH/SHV

HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON (081) 413 60 46

128994/45730

Die besten Stellen in der privaten Erstklasshotellerie der Alpenländer – immer aktuell online:

www.alpine-stellenboerse.ch

powered by: ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

129095/104230

Arosa

Sind Sie interessiert an einer anspruchsvollen Aufgabe in den Bergen?

Wir suchen in Jahresanstellung auf den 1. Oktober 2000 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Gastronomie und Beherbergung

Als ausgewiesene/r Gastro- und Hotelfachfrau/mann leiten und überwachen Sie unsere vier Bergrestaurants Weisshorngipfel, Weisshornsattel, Tschuggenhütte und Brüggerstube, sowie unsere zwei Beherbergungen Florentinum und Bellaval.

Ihre Hauptaufgaben sind:
- Angebotsplanung und Kalkulation
- Anstellung und Schulung der Mitarbeiter
- Budgetverantwortung
- Erledigung sämtlicher administrativer Aufgaben
- Unterstützung der EDV-gesteuerten Kassensysteme
- Unterstützung unserer Geranten mit Tagesabrechnungen, Leistungsverrechnung an Dritte, Rechnungskontrolle und Controlling
- Mitarbeit Partner/Ehefrau ist erwünscht.

Wir bieten ein selbständiges und vielfältiges Aufgabengebiet, gute Sozialleistungen und der Verantwortung entsprechende Entlöhnung. Als Kadermitglied sind Sie direkt der Geschäftsleitung unterstellt.

Wir erwarten eine initiative und verantwortungsbewusst Persönlichkeit mit einer fundierten Ausbildung und Erfahrung im Gastrobereich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an:

AROSA BERGBAHNEN AG
Verwaltungsrat, 7050 Arosa

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Geschäftsleitung unter **Tel. 081 378 84 22** zur Verfügung.

AROSA BERGBAHNEN

P 129190/173401

Springli CONFISERIE SPRÜNGLI
BAHNHOFSTR. 21, 8022 ZÜRICH, TEL. 01 224 46 46

Für unser Café-Restaurant am Paradeplatz in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Professionellen Küchenchef

(28 bis 45 Jahre)

Sie bringen mit:
- abgeschlossene Lehre als Koch
- Praxiserfahrung
- Führungserfahrung (kleine Brigade)
- Erfahrung und Verständnis für Hygiene und Sauberkeit
- Flair für Kombination von traditioneller, gutbürgerlicher Küche mit neuen Trends
- Initiative, Flexibilität und gute Umgangsformen.

Wir bieten Ihnen:
- Dauerstelle
- 5-Tage-Woche inkl. Samstagsdienst
- Tagesbetrieb
- 5 Wochen Ferien.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Gehaltsvorstellungen

P 129040/225584

Eine Herausforderung für initiative Könner und Gastgeber!

Einem kreativen Wirtepaar mit ausgewiesenen Fachkenntnissen bieten wir eine attraktive Gelegenheit.

Zwei Kilometer vom Autobahnanschluss entfernt, an idealer ruhiger Verkehrslage, bietet die total neu gestaltete Liegenschaft eine optimale Infrastruktur:
- Dorfbeiz mit 25 Plätzen
- Gourmet-Stübli mit 36 Plätzen
- Gartenwirtschaft mit 40 Plätzen für Wanderer, Radfahrer u. Reiter
- Hotel mit 4 Zimmern u. 4 Studios à 34 m2
- Schöne 4-Zimmer-Wirtewohnung
- 30 Parkplätze
- 15 Tiefgaragenplätze
- Pferdestallungen für ca. 10 Pferde

Einem begeisterungsfähigen Gastgeberpaar übergeben wir den top eingerichteten Betrieb - mit vollständigem Inventar - als Geranten, in Pacht oder Miteigentum. Per 1. Jan. 01, evtl. per 1. Aug. 00

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
LIV AG Gastronomiebetriebe, Amriswilerstr. 57, 8570 Weinfelden TG, Tel. 071 626 20 60

129569/208569

HoReGa Select

Geschäftsführer & Küchenchef

für ein sehr schönes und auch sehr spezielles Restaurant mit einer topmodernen Küche und dem Anspruch, alles frisch zuzubereiten, suchen wir eine engagierte Betriebsleitung.

Denkbar wäre die Kombination: **sie:** von Seiten Chef de Service herkommend mit guten adm./EDV-Kenntnissen als aufgestellte Gastgeberin, **er:** als junger Souchef/Küchenchef der hier seine ganze Kreativität spielen lässt. Wohnung evtl. vorhanden.

Restaurantleiter/Chef de Service

Damen/Herren

****-Ferien- und Seminarhotel am Thunersee. Eine Stelle, die Ihnen Verantwortung lässt und etwas Zusatzaufgaben im Bereich F&B gibt. Zukunftsperspektiven vorhanden.

Basel: für eines der bekanntesten Hotels in Basel suchen wir einen jüngeren, ausgewiesenen Gastgeber, der in einem Haus mit Punkte-Küche tätig sein möchte.

Zürich: Tophotel, das zu den besten der Schweiz zählt, gibt einem jungen Chef de Rang die Möglichkeit in der Bankettabteilung eine erste Kaderposition zu bekleiden.

Sales Manager/in

Basel – als Stadt am Dreiländereck ist eine Destination, die interessante Verkaufsmöglichkeiten bietet. Die Hotels, die hier in dieser Stellung jemanden suchen, sind «Produkte» hinter denen man stehen kann – wenn Sie eine Veränderung in dieser Richtung anstreben, dann sollten Sie auf jeden Fall mit uns Kontakt aufnehmen.

Bankett-Manager/in, Bankett-Koordinator/in

Grossraum Zürich/Oberer Zürichsee: Führende Häuser suchen für den Verkauf, Koordination und Administration versierte Allrounder/innen mit Hotefachschulabschluss, Erfahrung in den Bereichen F&B, Bankett-& Seminarwesen, Verkauf und Réception. Gute Umfangsformen, Freude am Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft, solide Sprach- ud PC-Kenntnisse sind Bedingung. Sehr gutes Arbeitsklima!

...und alle weiteren Stellen finden Sie bei uns im **HoReGa-Net** **www.horega.ch**

wir freuen uns auf Ihre Bewerbung – Diskretion ist bei uns Selbstverständlichkeit

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

129185/208191

ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Wir sind beauftragt, die **DIREKTION** für das

HOTEL SEEGARTEN in ARBON

zu besetzen.

Dieser sehr lebhafte und moderne Betrieb am Bodensee profiliert sich mit Erfolg im Restaurations- und Seminarbereich. Die treue Stammkundschaft fühlt sich im **SEEGARTEN** gerne wie zu Hause und zählt auf die vielseitigen Dienstleistungen des Hotels.

Für diese herausfordernde Aufgabe suchen wir eine ausgewiesene Persönlichkeit, die es versteht, mit dem eingespielten Mitarbeiterteam diesen Musterbetrieb auf Erfolgskurs zu führen.

Wenn Sie sich durch Kreativität, wirtschaftliches Denken, motivierendes und sympathisches Führungsverhalten auszeichnen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Der Eintrittstermin ist verhandelbar.

Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftraggeber erst auf Grund eines persönlichen Gesprächs und mit Ihrem Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich
e-mail: me@eaa.ch

128921/308846

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

SOUS-CHEF

in bekanntes, traditionelles und sehr beliebtes Restaurant, mitten in der Zürcher City.

KROPF, In Gassen 16, 8001 Zürich
(Tel. 01 221 18 05, Herrn O. Huber verlangen).

128149/243191

Eine einmalige Chance...
Einer der schönsten und modernst eingerichteter Landgasthof, 15 km westlich von Zürich, sucht für seine Küche mit Auszeichnungen

«den» Küchenchef oder Sous-chef

welcher ein Team von motivierten Köchen und Lehrlingen im à la carte Bereich führen kann, saisonale Frischprodukte kreativ umsetzt und seinen Beruf liebt. Ihre Weiterbildung wird von uns sehr unterstützt und gefördert. Senden Sie uns Ihre Unterlagen und wir werden Sie umfassend informieren.
Offerten unter Chiffre 129238 an *hotel+tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.*

129238/241636

HoReGa Select

Unser Auftraggeber ist ein grosses 5-Stern-Luxushotel in der Deutsch-Schweiz. In seinem Namen suchen wir eine initiative Persönlichkeit als

Personalchef (w/m)

Sie haben den Abschluss einer Hotelfachschule und Erfahrung sowie Weiterbildung in den Bereichen Human Resources und Personaladministration.

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört die Betreuung einer Mitarbeiterstabes von über 200 Personen. Sie besitzen Freude am Rekrutieren der Mitarbeiter für die zu besetzenden Jahres- sowie saisonal besetzten Stellen, sind verantwortlich für die Erarbeitung und Einhaltung des Personalbudgets, die gesamte Lohnbuchhaltung, Qualifikationsgespräche usw.

Die Position, als langfristig gedachte Kaderstelle, richtet sich an befähigte Personalfachleute, die in einem engagierten zukunftsorientierten Hotel eine grosse Herausforderung annehmen wollen.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe senden Sie bitte an:

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

129165/208191

Hotel Restaurant Rössli
Allschwil bei Basel
3-Sterne-Hotel mit Spezialitäten-Restaurant, Bankett- und Seminarräumen, 40 Betten, engagiert per Mitte September eine/n

Direktions-AssistentIn

(Hotelfachschulabsolvent)
zw. 28 u.40 Jahren mit Schwerpunkt im Verkauf für fruchtbare Zusammenarbeit in jungem Team. Es erwartet Sie eine in allen Betriebsbereichen umfassende Herausforderung.

Schriftliche Bewerbungen an Frau C. Kunz
Dorfplatz 1, 4123 Allschwil/BL

HOTEL Flüela

Das Hotel Flüela••••• zählt mit 70 Zimmer, dem Speisesaal mit 130 Plätzen, den à la carte Restaurants «Zur Flüela Post» und «Stübli» sowie der Bar mit Gartenterrasse zu einem der bedeutendsten Hotels von Davos, und zu den besten 50 Ferienhotels der Schweiz (Hotelranking Zeitschrift Bilanz).

Das Flüela wurde 1868 eröffnet und ist in der 4. Generation im Besitze der Familie Gredig. Wir legen sehr viel Wert auf exzellente Küche, gepflegten Service und persönliche Betreuung.

Nach sechsjähriger Tätigkeit hat sich unser Küchenchef entschieden, auf Ende Sommersaison 2000 einen Betrieb in eigener Regie zu übernehmen. Aus diesem Grunde suchen wir in Jahresstelle – Eintritt nach Absprache – spätestens 1. November 2000

eine Küchenchefin oder einen Küchenchef

- Verfügen Sie über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie (A-la-carte sowie Halbpension) und haben Freude, mit marktfrischen Produkten zu arbeiten?
- Besitzen Sie das Organisationstalent und die Fachkenntnisse, kleinere wie grössere Bankette, oft auch verschiedene gleichzeitig zu servieren?
- Sind Sie innovativ und möchten Sie Ihre Ideen verwirklichen?
- Sind Sie in der Menu-Kalkulation sattelfest?
- Es bereitet Ihnen keinerlei Mühe, einer Brigade von ca. 12 Personen kompetent und sicher vorzustehen und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick?
- Haben Sie bereits in einer ähnlichen Position Erfahrung gesammelt oder sind Sie auf dem Sprung, diese Herausforderung anzunehmen?
- Interessiert Sie eine selbständige und mit vielen Kompetenzen versehene Kaderposition?
- Es erwartet Sie ein motiviertes Team in einem ungezwungenen Arbeitsklima sowie zeitgemässe Entlöhnung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

HERRN MARCO BORER, DIREKTOR HOTEL FLÜELA
CH-7260 DAVOS DORF TELEFON 081/410 17 17 FAX 081/410 17 18
E-Mail: fluela@fluela.ch http://www.tophotels.ch/fluela

TOP International Hotels DAVOS

129084/8958

POWERSEARCH
MANAGEMENT CONSULTING

Exklusive Küche in traditionellem Gasthaus

Unsere Kundin ist ein sympathisches Gasthaus mit exquisiter, wohlschmeckender und farbenfroher Küche für den verwöhnten Gourmet und integriertem gediegenen Hotelbetrieb. An ruhiger Lage, mit Blick auf den **oberen Zürichsee,** fühlen sich Stammgäste und Passanten an 7 Tagen wohl aufgehoben. Wir suchen einen initiativen und selbständigen

Kreativ-Chefkoch

Sie führen eine kleinere Küchenequipe mit Lehrlingen von der Personal- und Einsatzplanung bis zur umfassenden Aus- und Weiterbildung, gestalten das saison- und marktgerechte Angebot und die Menukarte mit und Ihre Kreativität brilliert auch an Kochkursen. Die Vertretung des Patrons, Kundenberatung für Geschäftsanlässe und Familienfeste, Einkauf von A-Z sowie Ihre häufige Präsenz an der Front runden das vielseitige und ausbaufähige Aufgabengebiet ab. Ihr ausgesprochenes Flair für

Qualität und Kreation

wird stets Anklang und Zufriedenheit bei unseren anspruchsvollen Stammgästen finden. Eine fundierte Aus- und Weiterbildung (evtl. Gastronomiekoch), verschiedene Erfahrungen in ähnlichen Aufgaben und Häusern sowie die Bereitschaft zur Weiterbildung sind ideale Voraussetzungen für diese verantwortungsvolle Position. Sie sprechen Deutsch und haben eventuell mündliche Fremdsprachenkenntnisse. Zählen Humor, Kommunikation, Sinn für Ordnung und Sauberkeit sowie Belastbarkeit auch in hektischen Zeiten zu Ihren Stärken? Das interessante Anstellungspaket umfaßt geregelte Arbeitszeiten (auch freie Wochenende), erfolgsorientierte Gehaltsentwicklung mit guten Sozialleistungen und tatkräftige Unterstützung bei notwendiger Wohnungssuche. Suchen Sie eine Jahresstelle und arbeiten gerne in einer modern eingerichteten Küche, mit einem aufgestellten Team und kollegialer Atmosphäre? **Andreas Malär, Partner,** erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Wir freuen uns auf den ersten Kontakt.

POWERSEARCH Management Consulting Andreas Malär
Seegartenstrasse 2 / CH - 8008 Zürich / Tel. +41 1 380 55 50
E-Mail: a-malaer@powersearch.ch / www.powersearch.ch

Rekrutierung von Fach- und Führungskräften

Hotel-Restaurant
Guggital
6300 Zug

Sind Sie fachlich qualifiziert und zeigen Freude an Ihrem Beruf?
Wir suchen in Jahresstelle auf August/September oder nach Übereinkunft eine/n

Sous-chef

Als renommiertes ***-Stadthotel-Restaurant mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhafte und anspruchsvolle Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Elsener
Hotel Guggital, 6300 Zug
Tel. 041 728 74 17
www.hotel.guggital.ch

128910/41599

Bekanntes Landrestaurant im Zürcher Oberland sucht

Küchenchef

zur Wiedereröffnung per 1.10. 2000.

Restaurant 40 Plätze. Stübli 20 Plätze. Grill-Garten 50 Plätze. Grosse, moderne Küche. Verantwortungsvolle Mitarbeit bei der Entwicklung des neuen Konzeptes und Aufbau des neuen Teams in Zusammenarbeit mit dem Inhaber.

Phantasievolle Persönlichkeiten mit eigenen Visionen melden sich bitte unter Chiffre 129234 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

129234/391111

SONNMATT
LUZERN

Wir sind ein renommiertes ****-Haus mit Klinikabteilung und angegliederter Seniorenresidenz und verfügen über 140 Betten. Die Sonnmatt liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit Blick auf den Vierwaldstättersee.

Wir suchen per Anfang August 2000 oder nach Vereinbarung

Chef de réception

Wir erwarten:
- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule oder kaufmännische Ausbildung sowie Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Hotellerie
- Gute EDV-Kenntnisse (Fidelio, MS-Word, MS-Excel) sowie Erfahrung mit den modernen Kommunikationsmitteln
- Verantwortung für Monats-, Jahresabschluss, Korrespondenz, Administration Debitoren-/ und Kreditorenbuchhaltung
- Organisationstalent und Diskretion
- Führung eines Teams von 5 Personen
- Zu Ihren weiteren Vorzügen gehören Belastbarkeit, eine speditive und genaue Arbeitsweise, Freude am Kontakt mit einer mehrheitlichen Schweizer Kundschaft
- Als persönliche Vorzüge bringen Sie mit: sehr gute Kommunikations- und Teamfähigkeit, Durchsetzungsvermögen, Verhandlungsgeschick sowie die Fähigkeit, Entscheidungen zu treffen und die Verantwortung dafür zu tragen sowie eine ausgeglichene, aufgestellte Wesensart

Wir bieten Ihnen:
- Interessante und verantwortungsvolle Position in einem modernen und erfolgreichen Betrieb, engagiertes, junges Team, fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse oder Ihre telefonische Anfrage.

Sonnmatt
Kurhaus Privatklinik
Manuel de Francisco-Schmid, Direktor
Postfach, 6000 Luzern 15
Telefon 041 375 32 32
E-Mail: sonnmatt@tic.ch
Internet: www.sonnmatt.ch

128908/23337

HOTEL SEEBURG
★★★★
LUZERN

Wir werden grösser!

Unser 4-Sterne-Betrieb mit 78 Zimmern, 2 grossartigen Bankettsälen und ständig expandierendem F&B-Angebot bietet nicht nur herrliche Aussichten, sondern will auch etwas bewegen. Helfen Sie mit!

Für Anfang September oder nach Vereinbarung suchen wir

F&B-MANAGER/VIZEDIREKTOR

In enger Zusammenarbeit mit der Direktion sind Sie verantwortlich für:

Überwachung des Einkaufs für das F&B-Departement
Überwachung der Abläufe in den Restaurants
Verkauf, Organisation und Durchführung von Banketten und Seminaren
Konzepterarbeitung
Mitgestaltung des Budgets, Stellenplan und Umsatz
Personalrekrutierung
Mitarbeiterführung sowie Ausbildung der Mitarbeiter und Lehrlinge

Möchten Sie zusammen mit uns neue Visionen verwirklichen?
Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Hotel & Chalets Seeburg, Thomas Schärer, Direktor
Seeburgstr. 61, 6006 Luzern, Tel. 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50
E-mail: thomas.schärer@hotelseeburg.ch/http://www.hotelseeburg.ch

P 129199/23329

HOTEL eiger WENGEN
★★★
CH-3823 Wengen Tel.++41 (0)33 855 11 31 Fax ++41 (0)33 855 10 30
www.wengen.com/hotel/eiger eiger@wengen.com

Wagen SIE es...?

... in die Fussstapfen unseres langjährigen

KÜCHENCHEFS zu treten?

Wenn Sie
- fachlich Überdurchschnittliches leisten
- sehr gut organisieren
- konsequent führen
- geschickt einkaufen
- mit Freude innovative Ideen verwirklichen
- gerne an neuen Küchenkonzepten mitarbeiten
- Phantasie in die Speisekarte bringen
- ohne zu zögern Verantwortung übernehmen
- bereit sind selber anzupacken
- ein gutes Arbeitsklima schaffen
- am 1. November die Stelle antreten können und
- uns erst noch monatlich ein sehr gutes Küchenergebnis präsentieren

dann freuen wir uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen!

Wir bieten Ihnen
- eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe
- viel Bewegungsfreiheit
- Eigenverantwortung
- ein qualitativ gutes Produkt
- Aus- und Aufbaumöglichkeiten in jeder Beziehung
- zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- eine Entlöhnung, die der Verantwortung entspricht
- ein Leben in einem der schönsten autofreien Kurorte der Schweiz.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Eiger, 3823 Wengen
(E-mail: hotel@eiger-wengen.ch)
Telefon 033 855 11 31, Fax 033 855 10 30
Karl und Susanne Fuchs

128960/37699

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-/ Banketträumen 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

Top Jobs

Mit Konzentration und Geschicklichkeit zum Erfolg...

RestaurantleiterIn In Luxus- und Erstklassbetrieben. Sie sind die gewinnende Persönlichkeit und haben Freude am Gästekontakt. Organisation, Mitarbeiterführung, mit Begeisterung Gastgeber sein... sind einige der Vorausetzungen, die sie mitbringen sollten! Ich habe für Sie die Infos.

Front Office ManagerIn
Sie suchen eine neue Herausforderung und sehen sich als TeamleaderIn und MotivatorIn. Sie sind ein Organisationstalent mit Gastgeberqualitäten. Dank Ihrer Erfahrung in erstklassigen Betrieben gehören Sie zur engeren Wahl. Gerne gebe ich Ihnen weitere Details, rufen Sie mich an.

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

Job in
HOTEL UND GASTRONOMIE

weitere Angebote unter: www.job-in.ch

GALLIKER / PERLIN

Pour nos restaurants de Suisse Romande, nous recherchons des futurs

Managers flexibles et dynamiques (H/F)

L'accueil chaleureux et le service rapide de nos hôtes sont leur priorité, ils apprécient une activité passionnante et variée en team et aiment assumer des responsabilités.

Les managers de McDonald's sont responsables de l'organisation, des achats, des finances et de la gestion des ressources humaines dans leur restaurant et de bien plus encore. Ils bénéficient d'un programme de formation continue en gestion, mondialement connu, pour assurer ce développement professionel et personnel.

Si vous avez entre 24 et 35 ans, possédez un diplôme d'école hôtelière ou avez terminé une formation professionnelle, et si vous aimeriez après quelques années d'expérience professionnelle relever de nouveaux défis, nous serions ravis de faire votre connaissance.

Nous attendons avec intérêt votre dossier de candidature avec les documents usuels.

McDonald's Suisse Restaurants Sàrl, Madame Birgit Samson, case postale, 1023 Crissier.

McDonald's

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

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

Service de placement express

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

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 315.–, pour 12 mois: fr. 550.– (TVA exclue).

Stellengesuche / *Demandes d'emploi*

Küche / *Cuisine*

1	2	3	4	5	6	7	8
1650	Pizzaiolo	34	IT	A	n. Ver.	I/D	
1728	Hilfskoch	46	CH		sofort	D/F/E	ZH/AG/SH/LU
1732	Pâtissière	44	CH		n Ver.	D	Hotel, Spital, ZH
1735	Koch	21	CH		sofort	D	Spital/Heim, BE-Oberl.
1737	Hilfskoch	40	DE	A	sofort	D/E/F	Deutsch-CH
1739	Küchenchef	50	CH		Aug.	D/I/E	AG/ZH
1743	Pizzaiolo	29	IT	A	Sept.	I/E	
1746	Küchenchef	34	CH		Nov.	D/E	4*-Hotel, BE-Oberl./VS/GR
1749	Sous-chef		DE	A	n. Ver.	D/I/F	TI
1750	Commis de cuisine	19	CH		Okt.	D	Hotel, St. Moritz
1752	Koch	24	FR	A	Okt.	F	GE

Service / *Service*

1	2	3	4	5	6	7	8
1753	Sefa	20	KE	C	sofort	D/E/F	Bern
1729	Chef de service/bar	35	AT	A	sofort	D/E	
1730	Bardame	37	FR	A	Aug.	F/D/E	Hotel, Davos/Arosa/Zermatt
1733	Sefa	24	FR	A	Okt.	F/D/E	Zürich

Administration / *Administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
1734	Réceptionistin	24	CH		Okt.	F/D/E	4–5*-Hotel, VD/GE
1736	Geschäftsführer	40	CH		sofort	D/E	Rest. m. Catering, ZH
1738	Hotelsekretärin	29	DE	A	Sept.	D/I/E	
1742	Réceptionistin	24	CH		sofort	D/F/E	3–5*-Hotel, West-CH
1744	Anfangsrécept./w	20	CH		Dez.	D/E/F	West-CH/VS
1751	Réceptionistin	26	Tibet	C	Aug.	D/E	Kurhaus/Hotel, ZH
1754	Réceptionsprakt./w	20	CH		Aug.	D/F/E	Bergregionen/LU/ZH

Hauswirtschaft / *Ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
1740	Portier/Chauffeur	29	PT	A	Dez.	P/D	zus. mit 1741, BE-Oberl.
1741	Zimmer/Lingerie/w	32	PT	A	Dez.	P/D	zus. mit 1740, BE-Oberl.
1745	Gouvernante/Tourn.	40	CH		Dez.	D/I/F	Interlaken+Umgeb.
1747	Portier/Chauffeur	25	PT	A	Dez.	P/F/I	zus. mit 1748, BE-Oberl.
1748	Zimmerfrau	21	PT	A	Dez.	P/F/I	zus. mit 1747, BE-Oberl.

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)***

129183/84735

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:*

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: ☐ Ja – ☐ Nein / *J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.):* ☐ *Oui* – ☐ *Non*
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / *En cas de réponse negative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.*

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*

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Geschäftsführerassistent/in: Entwicklung und freier Raum gehören zu den Möglichkeiten, die Ihnen geboten werden, um diesen Betrieb direkt in Zürich erfolgreich zu führen. Der Gast steht im Mittelpunkt Ihres Tuns. Sie übernehmen gerne Verantwortung und verfügen über Führungserfahrung und administrativen Kenntnissen. Wenn Sie neben Ihren fachlichen Qualifikationen auch Gespür und Einsatzbereitschaft mitbringen, dann sollten Sie sich jetzt in **Zürich** melden.

Restaurantleiter/in: Ihre Qualitäten kommen bei den Gästen besonders gut an. Sie haben Erfahrung in der Gastronomie, die Fähigkeiten eine Brigade zu führen und viel Freude am Beruf. Für ein Trendy-Restaurant mitten in der Stadt suchen wir Sie, die Persönlichkeit mit Charme und Können. Sie kennen in kurzer Zeit Ihr neues Umfeld und können sich damit identifizieren. Wenn Sie Wert darauf legen, dass Ihre Qualitäten honoriert werden, dann sollten Sie sich jetzt bei uns in **Zürich** melden.

Sous-Chef: Wenn Sie als Koch das Gediegene sowohl auf dem Teller wie auch in der Umgebung schätzen, dann sind Sie der Mann den wir für einen renommierten Betrieb im Herzen von Zürich suchen. Sie, als erprobter Fachmann sind fähig den Chef zu vertreten. Ihr Können und Kreativität leben Sie voll in Ihrem Beruf aus. Melden Sie sich in **Zürich.**

KÜCHEN- UND SERVICEFACHLEUTE: Die Gastroprofis melden sich in **Zürich**.
Auf http://www.gastronet.ch finden Sie in Sekundenschnelle, die zu Ihnen passende Stelle.

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

Passaggio

Passaggio est l'une des plus grandes entreprises du secteur gastronomique en Suisse. Nous sommes présents sur tous les lieux à haute fréquentation que sont les domaines aéroportuaires, les relais routiers, lacustres et ferroviaires. Afin de nous renforcer dans ce dernier domaine, nous recherchons une

personnalité capable d'allier la créativité à la rigueur en tant que

GERANT/E DE RESTAURANTS

Vous gérez trois restaurants situés à la gare Cornavin de Genève

Vos tâches :

Directement rattaché au directeur régional, vous développez les activités des trois restaurants basés sur des concepts nouveaux et modernes. Vous êtes chargé de gérer, contrôler et motiver une équipe d'une cinquantaine de collaborateurs/trices. Vous administrez le personnel, gérez les budgets et assumez le contrôle-qualité dans le respect des directives en vigueur. Vous concevez et développez des services orientés sur une clientèle locale et internationale.

Vous-même :

Vous êtes un entrepreneur créatif, autonome et rigoureux. Votre sens de l'organisation et votre entregent sont vos atouts majeurs. La conduite du personnel et la gestion administrative d'un restaurant sont des activités qui vous sont familières. Titulaire d'une patente de restaurateur, vous possédez une formation adéquate. De langue maternelle française, vous avez une bonne maîtrise de l'allemand. Votre âge se situe idéalement entre 30 et 45 ans.

Nous vous offrons :

L'opportunité de rejoindre une entreprise dynamique, ambitieuse, qui veut devenir le No1 de la restauration itinérante en Suisse. Vous serez intégré dans l'équipe de la direction romande. La chance de pouvoir prendre en main et conduire un projet nouveau et important. Une possibilité de faire valoir vos qualités de manager et l'appui d'une infrastructure administrative éprouvée. Des conditions d'engagement à la hauteur des exigences du poste.

Nous vous remercions d'envoyer votre candidature à Mercuri Urval SA, Ch. du Joran 1, CP 2428, 1260 Nyon 2, référence **491.3099** ou par e-mail à **jobs@vd.mercuri.ch**. Pour de plus amples informations, veuillez téléphoner au **022 365 44 44** ou consultez notre site **Internet** : **www.mercuri.ch**. Nous vous garantissons une discrétion absolue.

129152/384308

Mercuri Urval, experts en évaluation dans les domaines : recrutement et sélection, analyse de potentiel, management development et coaching avec bureaux à Nyon, Zollikon, Bâle et Berne, ainsi que 75 autres succursales en Europe, USA et Australie.

Mercuri Urval

Arbeitszeit wie in einer Kantine

Unser neues, wunderschönes Restaurant im mediterranen Stil und in unmittelbarer Nähe der Bahnhofstrasse läuft bombig. Wir suchen deshalb zur Erweiterung unseres fröhlichen Teams eine erfahrene deutschsprachige

junge und aufgestellte Service-Mitarbeiterin (oder Service-Mitarbeiter)

Unsere anspruchsvollen Gäste aus dem Businesszentrum Zürich lassen sich gerne von Ihnen verwöhnen. Arbeitszeit 10.00–18.30 Uhr, Sa/So frei. Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich:

Restaurant L'Hexagone
Dany Mössinger
Kuttelgasse 15, 8001 Zürich
Telefon 01 211 94 11

129124/158437

HOTEL CHASA BELVAIR, ENGADIN

Auf ca. Anfang November 2000 bis ca. Ende April 2001 suchen wir eine(n) versierte(n)

THAI-KÖCHIN ODER THAI-KOCH

Wir bieten Ihnen einen neuzeitlichen Betrieb, Ihrer Verantwortung und Eignung entsprechende Kompetenz, ein gutes Salär, sowie eine angenehme Unterkunft mit Dusche und WC, Kochnische und Abstellraum.

Bezüglich des Arbeitsbeginnes sind wir flexibel.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf unter der Nummer: 081 864 93 94, Hotel Chasa Belvair, Christian Rainer, CH-7550 Scuol.

129163/273449

HERMITAGE

DAS HAUS AM SEE MIT ETWAS MEHR

Das einzigartige ****-Seehotel Hermitage mit einem vielseitigen Restaurations-, Seminar- und Bankettbetrieb, einem unvergleichlichen Zimmer- und Freizeitangebot, sucht nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/-in

Es erwartet Sie ein modernes Haus, ein zeitgemässer Arbeitsplatz und ein bestmotiviertes Team.

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

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

127956/22985

Restaurant Alpstubli, 6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen für die Sommersaison per sofort

Koch oder Hilfskoch
Küchenbursche

Bitte schriftlich melden. Adresse:
E. Amstad, Restaurant Alpstubli
6375 Klewenalp NW
Telefon 041 620 31 44

125701/71889

FREUDE AM VERWÖHNEN

Haben Sie Lust auf eine Herausforderung mit grossartigem Ausblick? Möchten Sie gerne unsere Gäste im Flug verwöhnen? Dann fliegen Sie richtig bei Crossair als

CABIN ATTENDANT

Zum guten Start erwarten wir von Ihnen Folgendes:

- Sie haben Freude am Verwöhnen.
- Sie sind zwischen 18 und 40 Jahre jung.
- Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse und wenn nicht, ermöglichen Ihnen unsere Sprachkurse den letzten Schliff.
- Sie legen Wert auf ein sympathisches Äusseres.

Haben Sie Lust, mit Crossair abzuheben?
Sie können selber entscheiden, wie oft Sie auf Reise gehen wollen, dank unserer attraktiven Teilzeitarbeitsmodelle. Sie können mit uns von Zürich, Basel, Genf oder Lugano abheben.

Informieren Sie sich und bestellen Sie unverbindlich unsere Unterlagen.

CROSSAIR

Crossair, Recruitment Cabin Attendants, KSR
Postfach, 4002 Basel, Schweiz
Tel. 061 325 46 01/2/3

MM 128211/269352

Gut gelach(s)t ist halb gewonnen!

Das sind die Gewinner-Innen vom 29. Juni 2000

1. Preis: ***Annette Gerber, Zeglingen***

2. Preis: ***Pierre Bürgi, Genève***

3. Preis: ***Antonio Antunes, Lausanne***

Und das sind die richtigen Antworten vom 29. Juni 2000:

Frage 1: Richtige Antwort a)
Frage 2: Richtige Antwort b)
Frage 3: Richtige Antwort c)

Sommerpause!

Neue Wettbewerbsfragen gibt es ab dem 7. September 2000.

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.

inklusive stellen revue

Hapimag

Ihre eigene Ferienwelt

Wir sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig über 50 Ferienanlagen an sehr attraktiven Ferienorten.

WiedereinsteigerInnen herzlich willkommen!

Sie sind, unser(e) neue(r) Kollege/in als

FerienberaterIn

(40–100 % Arbeitszeit möglich)

Sie werden von uns systematisch und gründlich geschult damit Sie dann auch viel Spass haben an der telefonischen Kundenberatung unserer Hapimag-Partner betreffend Ferienresorts, Flüge und anderen touristischen Dienstleistungen.

Sie bringen mit:
- PC-Anwenderkenntnisse (Microsoft Office-Produkte)
- ein fröhliches, positives Gemüt, passend zu unseren «sonnigen» Angeboten
- Dienstleistungsorientierung
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil aber keine Bedingung

Wir bieten Ihnen:
- ein kollegiales Team
- fortschrittliche, flexible Arbeitsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen und attraktiven Mitarbeitervergünstigungen

Unsere Personalassistentin, Frau Gabriela Schmid (Tel. 041-767 87 12) steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe senden Sie bitte an:

Hapimag/Havag, Personalabteilung, Neuhofstr. 8/12, 6349 Baar
schmid.gabriela@hapimag.com; www.hapimag.ch

P 129037/61212

One of the best in town...

Im gleichen Atemzug mit dem Giardino, Ascona oder dem Baur au Lac, Zürich erwähnt zu werden, ist eine echte Auszeichnung. Das Wirtschaftsmagazin Bilanz ist jedenfalls dieser Meinung und zählt in seinem neuesten Ranking das kleinere De-Luxe-Hotel unseres Auftraggebers (an absoluter Traumlage im Raum **Zürich**) zu den 50 besten Hotels der Schweiz. Wir offerieren Ihnen die Möglichkeit, als

Direktionsassistentin

und rechte Hand des Vizedirektors das Personalwesen, die Administration und spannende Projektaufgaben zu übernehmen. Falls Sie Ihre ganz persönlichen Impulse mit einbringen wollen, no problem: Die strategische Planung des Unternehmens beinhaltet kühne Ideen, die es umzusetzen gilt! Was halten Sie übrigens von der Idee, gelegentlich sogar als

Manager on Duty

an der Spitze dieses renommierten Unternehmens zu stehen? Eine kaufmännisch erfahrene, gut präsentierende und sprachbegabte Gastgeberpersönlichkeit, die diese Idee faszinierend findet, ist praktisch schon eingeladen... Um das Gespräch mit Ihnen optimal vorbereiten zu können, brauchen wir eigentlich nur noch Ihr Curriculum – idealerweise mit Foto. Das Beraterteam: *Marlies Kroese & Ansgar Schäfer.*

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

---

Grindelwald

HOTEL KREUZ & POST

Für **unser ★★★★ Haus im Herzen von Grindelwald** suchen wir nach Vereinbarung folgende neue Mitarbeiter.
(ab September und für Wintersaison)

- **Réceptionist/in**
  Mit Fronterfahrung, Computer- und Sprachkenntnisse D/E/F
- **Koch (Chef de Partie)**
- **Servicefachangestellte/r**
- **Barmaid**
  Jung, hübsch mit Fachkenntnissen
- **Kindermädchen**
  Für Schulaufgaben, Mithilfe in Haushalt und Hotel
- **Snackbar-Verkäuferin**
  Für Kiosk und Snackbar

Sie fühen sich von einer der oben ausgeschriebenen Stellen angesprochen und würden sich freuen mit unserem jungen, aufgestellten Team Berge zu versetzen?
Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in unserem wunderschönen Gletscherdorf zur Verfügung.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, 3818 Grindelwald, **Telefon 033 854 54 92.**

129200/14770

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 64 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen… ***und ein Lächeln dazu.***

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant UBS Bleicherweg, Bleicherweg 30, 8002 Zürich

suchen wir *per 15. August 200* eine initiative, dynamische und innovative

Betriebsleiterin,

28- bis 45jährig, ***mit Fähigkeitsausweis.***

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Finden Sie auch in stressigen Situationen immer ein freundliches Wort? Haben Sie Lust Ihre Ideen, Qualitäten und Kreativitäten zusammen mit einem kleinen Team von 7 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unter Beweis zu stellen?

Wir bieten Ihnen eine interessante Dauerstelle, ein angenehmens Arbeitsklima mit attraktiven Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeiten (Tagesbetrieb) sowie SA/SO frei

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Angela Tauro, Leiterin Personaldienst.

zfv

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

129160/41408

HOTEL AMBASSADOR GARNI
★★★★
CH-4500 Solothurn
Niklaus-Konrad-Strasse 21

Per August 2000 oder nach Übereinkunft wird bei uns die Stelle einer

HOFA

(Etage, Service, Wäscherei, Ablösung an der Réception)

frei.

Wenn Sie gerne in einem kleinen, aufgestellten Team arbeiten, sind Sie bei uns **GOLDRICHTIG.**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

032 621 61 81 Mariann Sahli verlangen.

129177/89842

Berner Oberland

Hotel-Restaurant Schützen
CH-3822 Lauterbrunnen

Naturparadies Lauterbrunnental

Wir suchen für unseren lebhaften Gastrobetrieb am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau per sofort oder nach Vereinbarung folgende motivierte Mitarbeiter:

Küche:
Wenn Sie eine abwechslungsreiche Beschäftigung suchen, selber kreativ und an selbständiges Arbeiten in einem jungen Team gewohnt sind könnten Sie bei uns einspringen als

- **Chef de partie Tournante**
- **Koch** oder **Köchin**
- **Jungkoch**
- **Hilfskoch** mit Erfahrung
- **Koch** (Aushilfe, Teilzeit)

★★★

Service:

- **Servicemitarbeiter (-innen)**
  (können auch angelernt werden)

★★★

Wenn Sie motiviert, zuverlässig, flexibel und vor allem interessiert sind, dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder melden Sie sich telefonisch bei uns.

Kontaktadresse:
Hotel/Restaurant Schützen AG
Dorf, CH-3822 Lauterbrunnen
Telefon 033 855 20 32
Berner Oberland/Schweiz

128962/19089

Das Stadtspital Triemli ist ein Akut- und Ausbildungsspital mit über 550 Betten und rund 13'000 stationären PatientInnen pro Jahr. Das oberste Ziel unserer Hotellerie ist, dass sich die PatientInnen bei uns auch als Gäste wohlfühlen.

Wir suchen per **1. August/1. September 2000 oder nach Vereinbarung** ausgewiesene

Hotelfachassistentinnen
Hotelfachassistenten

Ihre Herausforderung:

Sie übernehmen die Rolle der Gastgeberin/des Gastgebers auf den Pflegestationen.

In enger Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung und dem Pflegedienst beraten Sie unsere Gäste bei der Auswahl der Speisen und Getränke.

Ihre Kompetenzen:

Sie haben eine Ausbildung als Hotelfachassistentin/-assistent. Sie sind gewohnt Verantwortung zu übernehmen und arbeiten gerne selbständig. Weiter besitzen Sie Flair für den Umgang mit Gästen und setzen Ihre Fachkenntnisse im Service sowie in der Blumenpflege und Wäscheverteilung in die Tat um. Eine Teilzeitanstellung ist möglich.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Frau M. Roth, Leiterin Etagenservice,
Stadtspital Triemli,
Birmensdorferstrasse 497,
8063 Zürich.

Besuchen Sie uns auf dem Internet: www.triemli.ch

Stadtspital Triemli Zürich

HOTEL RESTAURANT
SEEGARTEN MARINA SPIEZ

Gesucht wird per **sofort** bis Ende Oktober:

RÉCEPTIONISTIN ODER PRAKTIKANTIN
(Fremdsprachen und PC-Kenntnisse erforderlich)

ZIMMERMÄDCHEN (mit Erfahrung)
OFFICEBURSCHE (mit Erfahrung)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung
HOTEL SEEGARTEN-MARINA,
3700 Spiez
L. u. R. Moro-Rentsch, Direktion
Tel. 033 655 67 67/Fax 033 655 67 65
reception@seegarten-marina.ch

129129/32085

THE Central PLAZA·HOTEL

Superior First Class • Riverfront • 100 Zimmer
• 2 Restaurants • Pianobar • Neptun's Terrasse •

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

- **Betriebsassistent/in D/E**
  für diverse administrative Aufgaben u.a. für die Bearbeitung der Kreditoren und das Bestellwesen
  EDV-Kenntnisse (Claris, Excel, Abacus) von Vorteil
- **Stv. Chef de Réception D/E**
- **Réceptionist/in D/E**
  – Fidelio-Kenntnisse von Vorteil –
- **Etagengouvernante - Tournant**
- **Magaziner**
  der unsere Lagerbestände verwaltet und kontrolliert

Rufen Sie uns an, **Telefon 01 251 50 02**
Montag–Freitag: 10.00–11.00 Uhr/15.00–17.00 Uhr
Frau Lüneburg, Personalkoordinatorin,
oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro
Central 1, 8001 Zürich

129236/40070

Alpwirtschaft Unterlauelen
6013 Eigenthal am Fuss des Pilatus

Auf den 15. September suchen wir in gut frequentiertes Ausflugslokal erfahrene und freundliche

Service-Mitarbeiterin evtl. Kellner

Wenn Sie gerne in ländlicher Umgebung, jedoch in Stadtnähe arbeiten möchten, finden Sie bei uns eine befriedigende, gut bezahlte Jahresstelle in einem aufgestellten Team. Auf Wunsch Kost und Logis im Haus. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Unterlagen. Ausländer nur mit Jahresbewilligung.

Fam R. Hurschler, Tel. 041 933 33 47.

129221/281468

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/Solothn.	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

Wir sind die richtigen Ansprechpartner für eine neue Herausforderung:
Graubünden, St. Gallen, Zürich, Aargau, Luzern, Basel, Bern, Fribourg, Neuenburg, Wallis, Waadt, Genève
Ferienzeit · Weiterbildung · Hotelfachschule
Gemeinsam mit uns zum Erfolg.

Front Office Manager
Erstklasshotel, Wellnesszentrum, Kaderstelle, einmalige Atmosphäre, D, F, E, Zusammenarbeit, Front Office Supervision und Administration, Eintritt sofort, GR, BE, LU

Front Office Mitarbeiter
Junges Team, fröhlich, Verantwortung als Shift Leader, Flexibilität, Administration, Sprachen, cooler Sommerjob und/oder. Wintersaison, TI, BE, VS, GR, LU

Stv. Leiter Bankette
Gastronomie, internationale Atmosphäre, grosses Team, Kreativität, Luxushotel, breites Angebot im Bankett- und Restaurationsbereich, Eleganz, Eintritt n. V., LU

Sales Manager
Selbstverantwortung, jung, ungebunden, Administrations- und Saleserfahrung, Organisationstalent, kommunikativ, Verkaufsflair, Eintritt n. V., ZH, BS, VD

BetriebsassistentIn
Erlebnisgastronomie, internationales Renommé, Fronterfahrung, aktive Unterstützung der Geschäftsführung, zukunftsorientiert, interessante Aufstiegschancen, ZH, BS, LU

DirektionsassistentIn
modernes Seminarhotel, einmalige Atmosphäre, junges Team, kommunikativ, zukunftsorientiert, Hotelfachschulabschluss, Organisationstalent, LU

Pächter-Ehepaar
Junges Paar, Küche und Front of the House, fröhlich, Verantwortung für ganzen Betrieb, exklusives Restaurant und angegliederte Luxusappartements, Algarve, Portugal

Küchenchef
Spezialitäten-Restaurant, à la carte, kreative Persönlichkeit, beste Fachkenntnisse, kompetenter Führungsstil, Betriebsabläufe, geregelte Arbeitszeiten, Eintritt n. V., ZH, SG

Assistant F&B Manager
modernes Seminarhotel, junges Team, Organisation, Planung, Angebotsgestaltung, Budgetierung, verantwortungsbewusst, kommunikativ, Eintritt n. V., SZ, ZH, LU

Personalverantwortlicher
Mitarbeiterführung, Training, Coaching, Administration, Lohnbuchhaltung, Hotelfachschulabschluss, verantwortungsbewusst, ZH-Stadt

Nachwuchs-Geschäftsführer
Erfahrung in italienischer Gastronomie, Charisma, Organisation, Koordination, Administration, Kundenpflege und Detailplanung, Serviceüberwachung, ZH

Sous chef
Jung, motiviert, selbständig, gutes Salär, geregelte Arbeitszeiten, mittlere Brigade, Bankett und à la carte, Saisonküche, ZH, BE

Teamleiter
Karrieresprungbrett, führendes Erstklasshotel, Bankett- und Restaurationsabteilung, Wellnessbereich, Saisonküche, geregelte Arbeitszeiten, AG, BE

Chef de partie
Koch mit Erfahrung, feine gehobene Küche, führende Golfresidenz, einige Bankette, VIP-Betreuung, geregelte Arbeitszeiten, Saisonküche, Eintritt sofort, Mallorca

Verkaufsleiter
Sales-Erfahrung, 5*-Hotellerie, Planung sämtlicher Verkaufsaktivitäten, Betreuung der Key accounts, Weiterbildung und hohe Fachkompetenz, LU

Kommerz-Assistent
Hotelfachschule, Praxiserfahrung im F&B-Bereich und Front Desk, English, Zahlenflair, internationales Umfeld, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ZH

Servicemitarbeiter
Aufgestellt, jung, speditiv, mehrsprachig, Service-Erfahrung, Trendlokale, Spezialitätenrestaurants, Sommerterrassen, ZH, BE, LU, SG, TI

Barman
Kreativ, schnell, Sommersaison, gute Barerfahrung, exklusiv, Panoramablick, Teamplayer, kommunikationsfreudig, aufgestellt, Eintritt sofort, GR

Events
Möchten Sie gerne unsere Exklusiv-Events mitgestalten? Wir suchen Fach- und Führungskräfte, die sich unserem professionellen Event-Team anschliessen möchten.

www.hotelstaff.com

oder rufen Sie uns an.
24h-Service

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

Pestalozzianum
für Schule und Bildung

Für das direkt am See gelegene Tagungszentrum Schloss Au mit Verpflegungsbereich suchen wir per sofort eine

Betriebsassistentin/Sekretariatsmitarbeiterin (50 bis 70%)

wenn möglich mit Erfahrung im Bankett-Management.

Ihre Aufgaben:
- Sie betreuen das Sekretariat des Tagungszentrums, empfangen Kunden, Lieferanten, Caterer, führen Korrespondenz, erstellen Verträge und erledigen buchhalterische Arbeiten.
- Sie organisieren und begleiten unsere Veranstaltungen in Zusammenarbeit mit unserem Hausdienstteam.

Unsere Anforderungen:
- Sie sind mindestens 35 Jahre alt, besitzen kaufmännische, hauswirtschaftliche und gastronomische Kenntnisse und sind bereit, Verantwortung zu übernehmen.
- Sie haben angenehme Umgangsformen, besitzen die Gabe zu improvisieren und suchen einen abwechslungsreichen, nicht alltäglichen Aufgabenbereich, der viel Eigeninitiative verlangt.

Wir bieten:
- Mitarbeit in engagiertem, kleinen Team
- einen aussergewöhnlichen Arbeitsort
- Entlöhnung und Sozialleistungen nach kantonaler Verordnung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie Ihre Bewerbung an:
Pestalozzianum, Frau Regina Meister, Tagungszentrum Schloss Au, 8804 Au.
Für Ihre Fragen steht Ihnen Frau Regula Marti Cajas, Tel. 01 782 09 09, zur Verfügung.

---

wanted

SPORTHOTEL SIGNINA****, LAAX

Für Sportfans ist die folgende Stelle das Grösste, denn unser Sporthotel Signina**** mit eigenem Tenniscenter und Erlebnisbad «Laguna» befindet sich direkt bei der Talstation der Weissen Arena AG in Laax.

Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung in Jahresstellung

Stellvertr. Chef de Réception (CH)

Gute Entlöhnung, gratis-Bergbahnabonnement, und auf Wunsch die Unterkunft im Personalhaus sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Sporthotel Signina, Frau M. Cathomen, 7032 Laax
(Telefon 081 927 90 00, Frau M. Schwab – Chef de Réception).

129120/17930

weissearena FILMS LAAX FALERA

National
Am Hirschengraben

HOTEL-RESTAURANT-THEATER

Wir suchen auf sofort eine/n junge/n, aufgestellte/n, flexible/n

RÉCEPTIONISTEN/-IN

Sprachen D/F/E und EDV-Kenntnisse sind erforderlich.
Anstellung für mindestens 1 Jahr.
Von Vorteil mit Gastronomieerfahrung.

Wir sind ein mittelgrosser Familienbetrieb im Zentrum von Bern.
Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit mit unserer internationalen Kundschaft.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel-Restaurant-Theater
National
R. Grünenwald
Hirschengraben 24
3011 Bern
Tel. 031 381 19 88

129044/4472

---

ferienregion HEIDILAND

Die Ferienregion HEIDILAND, die Marketingorganisation des Tourismusverbandes Sarganserland-Walensee, mit 45 Partnerorganisationen in 17 Gemeinden der Kantone St. Gallen und Glarus – sucht per 1. Oktober 2000 oder nach Übereinkunft eine/n

Marketing/Sales-AssistentIn

Ihre Tätigkeiten:
- Sie übernehmen die administrativen Arbeiten im Bereich Marketing/Sales
- Sie planen und helfen mit, bei der Umsetzung der Marketing-/Salesaktivitäten
- Sie unterstützen den Geschäftsführer speziell im operativen Bereich

Ihr Profil:
- Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung mit Weiterbildung im Tourismus und/oder Marketing
- Sie haben praktische Erfahrung in der Tourismusbranche
- Sie sind engagiert, kommunikativ, belastbar und wollen gefordert und gefördert werden
- selbstständiges Arbeiten und Organisieren ist Ihre Stärke
- Sie sind sprachgewandt (d, e, f, evt. i)
- Sie verfügen über gute Computerkenntnisse

Unser Angebot:
- vielseitige, interessante und herausfordernde Aufgabe
- Sie können Ihre Ideen einbringen und etwas bewegen
- berufliche Entwicklungsmöglichkeiten
- zeitgemässe Entlöhnung

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bis Donnerstag, 20. Juli 2000 an:

Herr Marco Wyss, Geschäftsführer
Ferienregion Heidiland
Postfach 90, 7320 Sargans
Telefon 079 634 71 94

129140/400145

Lebensqualität durch Essen

Salem-Spital
des Diakonissenhauses Bern

Schänzlistrasse 39
3013 Bern
Telefon 031-337 60 00
Telefax 031-337 69 30

info@salemspital.ch
www.salemspital.ch

Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

Als modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital legen wir grossen Wert auf eine ausgewogene, nach neuesten Erkenntnissen zusammengestellt Ernährung. (Aus Leitbild Salem-Spital)

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir auf Oktober/November 2000 einen jungen

Koch / Köchin

Diätkochausbildung von Vorteil.

Sie bringen bereits etwas Berufserfahrung mit, sind motiviert, einsatzfreudig und bereit, Verantwortung zu übernehmen. Sie sind kreativ, und haben Freude an der Zubereitung leicht bekömmlicher Speisen und der phantasievollen Anrichtung der Menüs. Ein aufgestelltes junges Team freut sich auf Ihre engagierte Mitarbeit.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Frau Beatrice Streit, Personaldienst.

BAUR AU LAC
ZURICH SWITZERLAND

sucht für seinen exklusiven **Club Baur au Lac,** mit Eintritt nach Vereinbarung, einen tüchtigen und selbständigen

Commis de cuisine

Wir bieten:
- eine interessante Arbeitsstelle
- **Samstag und Sonntag frei**
- ein Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, unser Personalbüro anzurufen, **Telefon 01/220 50 20,** oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Baur au Lac
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, 8022 Zürich

The Leading Hotels of the World · Swiss Deluxe Hotels · Preferred Hotels & Resorts

---

htr

Über Premieren und Saucieren.

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

Perfektion in der Einfachheit

Wir erwarten Dich!

Wir suchen:

Servicemitarbeiter/in

mit dem Wunsch auch Verantwortung zu übernehmen
für gepflegte Tisch- und Weinkultur.

Wir sind ein Feinschmecker Restaurant
(16 Punkte GaultMillau)
im Herzen der Altstadt von Zürich.
Nadja und Bernarda freuen sich
auf Deine schriftliche Bewerbung:

Nadja Ramsauer

GOETHE-STÜBLI
in Kaiser's Reblaube

Glockengasse 7 8001 Zürich
Tel. 01 221 21 20 Fax: 01 221 21 55

129215/243915

HOTEL Flüela

Das Hotel Flüela***** zählt mit 70 Zimmer, dem Speisesaal mit 130 Plätzen, den à la carte Restaurants «Zur Flüela Post» und «Stübli» sowie der Bar mit Gartenterrasse zu einem der bedeutendsten Hotels von Davos, und zu den besten 50 Ferienhotels der Schweiz (Hotelranking Zeitschrift Bilanz).

Das Flüela wurde 1868 eröffnet und ist in der 4. Generation im Besitze der Familie Gredig. Wir legen sehr viel Wert auf exzellente Küche, gepflegten Service und persönliche Betreuung.

Für die kommende Wintersaison sind folgende Stellen zu besetzen:

Küche

Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Chef-pâtissier
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Restaurant

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Stübli

(A-la-carte-Restaurant)

Servicefachangestellte (w)

Réception

Réceptionist/in D/E/F

(mit Fidelio-Erfahrung)

Housekeeping

Hotelfachassistentin
Zimmermädchen
Floristin

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

HERRN MARCO BORER, DIREKTOR HOTEL FLÜELA
CH-7260 DAVOS DORF TELEFON 081/410 17 17 FAX 081/410 17 18
E-Mail: fluela@fluela.ch http://www.tophotels.ch/fluela

TOP International Hotels DAVOS

129083/8958

Emmi Interfrais

Wir sind eine Tochtergesellschaft der innovativen Emmi-Gruppe. Als Spezialisten der Feinverteilung von Käse- und Milchprodukten profitieren national tausende von Detailhandels- und Gastro-Kunden von unseren Dienstleistungen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir den/die eingagierte/n, teamfähige/n

Sachbearbeiter/in

Ihre Aufgabe:
In einem kleinen, motivierten Team sind Sie zuständig für eine optimale Warendisposition. Durch Ihre selbständige, konzeptionelle und effiziente Arbeitsweise schaffen Sie im Alltag beste Voraussetzungen für unseren Markterfolg.

Anforderungen:
- Flair für Zahlen
- gute EDV-Kenntnisse
- gute Kenntnisse in Deutsch und Französisch
- ca. 30 Jahre jung

Wir bieten:
Ein aufgestelltes Team und einen modernen Arbeitsplatz

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Ulrich gerne zur Verfügung.

Emmi Interfrais SA

z. H. Frau R. Ulrich
Fänn, Zugerstrasse 60
CH-6403 Küssnacht a. R.
Telefon 041-854 66 66

Ein Unternehmen der Emmi Gruppe

P 129102/408911

MOLINO PIZZERIA RISTORANTE

dans le cadre de l'expansion de nos Restaurants de spécialités en Suisse alémanique et romande, nous cherchons un

futur gérant

d'origine et de langue italienne
(permis C ou B)

Jusqu'à la propre gérance d'un restaurant, les tâches suivantes vous seront confiées à titre de gérant remplaçant:
service clients et contrôle du service, exécution de travaux administratifs ainsi que participation à la planification de détails du nouveau projet.

Votre expérience professionnelle, complétée par une activité de cadre couronnée de succès dans la gastronomie, ainsi que la possession du certificat cantonal de capacité A sont les conditions pour atteindre ensemble les objectifs fixés.

Monsieur Alfred Steiner se réjouit de votre candidature que vous soumettrez par écrit à l'Administration centrale MOLINO'S,
St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

MOLINO-Gastronomie déjà renommée à:
Berne, Brigue, Dietikon, Fribourg, Genève, Lucerne, Montreux, St Gall, Thônex, Uster, Wallisellen, Winterthour, Zurich.

129164/312932

Bürgerspital Solothurn

Unsere modern eingerichtete Spitalküche, die täglich ca. 1200 Mahlzeiten zubereitet, sucht Verstärkung.

Sind Sie unser neuer

Chef Garde-manger

(Mann oder Frau)

welcher das Küchenteam tatkräftig unterstützen möchte?

Falls Sie bereits mehrere Jahre in Betrieben verschiedenster Ausrichtung (z.B. Hotel, Restaurant, Heimbetrieb) Erfahrung gesammelt haben und dementsprechend ca. 30 Jahre alt sind, finden Sie bei uns eine neue Herausforderung. Als Chef Garde-manger gehört neben detailliertem Wissen über neuzeitliche Ernährung auch Freude am Umgang und an der Ausbildung unserer Koch-Lehrlinge zu Ihrem Verantwortungsbereich.

Für Abwechslung ist ebenfalls gesorgt: Das Restaurant des Bürgerspitals bietet für seine Gäste regelmässig Spezialitätenwochen mit Gerichten aus aller Welt an. Darüber hinaus führen wir auch einen sehr gut ausgebauten Party-Service mit diversen kalten Buffets für die Region.

Interessiert? Herr Ernst Lippuner, Leiter Hotellerie, **Tel. 032 627 36 00,** oder Herr Ewald Schneider, Leiter Küche, **Tel. 032 627 36 01,** geben Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung adressieren Sie bitte an den Personaldienst des Bürgerspitals, 4500 Solothurn. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

P 129105/249181

Hotel Seraina
Fam. Kobler-Giovanoli
7514 Segl/Sils-Maria

Für unser gemütliches Familienhotel im Herzen des schönen Engadiner Dorfes Sils Maria suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende motivierte und flexible Mitarbeiterin:

– Réceptionssekretärin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Hotel Seraina
Familie A. und L. Kobler
7514 Sils Maria/Engadin
Telefon 081 826 52 92
Fax 081 826 50 13

129055/31313

Servicefachangestellte/r
Stv. Chef de service

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Ist es Ihnen wichtig, in einem guten Team zu arbeiten? Sind Sie fachlich versiert und aufgeschlossen? Verfügen Sie über Praxis in der gehobenen Gastronomie? Dann sollten wir uns kennenlernen!
Wir bieten: ein aufgestelltes Team
eine interessante Aufgabe
Samstag und Sonntag frei.

Eintritt ab 8. August 2000

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.

Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

ALLEGRA BÜNDNERSTUBE

Frau Gabriela Marty
Nüschelerstrasse 1, 8001 Zürich
Telefon 01 211 45 70, Fax 01 211 45 21

122072/387371

HOTEL RESTAURANT
Erlibacherhof
8703 Zürich-Erlenbach

Zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen, jungen und kreativen Teams suchen wir nach Übereinkunft für die feine Küche unseres **Spezialitätenrestaurants,** Bankettküche und Party-Service

Chef de partie saucier (w/m)
Sous-chef
Commis de cuisine (w/m)

Sie finden uns am rechten Zürichseeufer – zehn Minuten ab Stadtzentrum. Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Auskünfte erteilt Herr S. Häfliger, Eidg. dipl. Küchenchef,
Telefon 01 910 55 22.

127000/10553

Für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant in schönem Erholungsgebiet mitten in Zürich suchen wir als
Ablösung/Vertretung

kreativer Koch mit eigenen Ideen

für kürzere oder längere Zeitspanne.
Bitte Bewerbungen unter
Chiffre 129205, *hotel+tourismus revue,*
Postfach, 3001 Bern.

129205/095737

REISELEITER!

Erfolg gewährleistet! Unser moderner Fernkurs führt Sie neben Ihrer jetzigen Tätigkeit – ohne Vorkenntnisse – direkt zum REISELEITER-AUSWEIS und REISELEITER-DIPLOM.
Machen Sie den Traum wahr. Senden Sie gleich den Coupon ein.

REISELEITER-COUPON

ALFARING AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ HTR

Grosse Momente –

neue

Horizonte

entdecken

Willkommen im Team des ersten
Health, Spa & Golf Resorts der Schweizer Luxushotellerie

THERMALBÄDER
UND GRANDHOTELS
BADRAGAZ

Für das ****GRANDHOTEL HOFRAGAZ suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung eine engagierte

STV. HAUS-WIRTSCHAFTSLEITERIN

In dieser Funktion unterstützen Sie die Hauswirtschaftsleiterin in den täglichen operativen und administrativen Arbeiten und sind verantwortlich für einen reibungslosen Hergang auf der Etage (133 Zimmer), in der Public Area und der Lingerie. Auch wirken Sie aktiv bei der Führung eines grösseren Teams und der Lehrlingsbetreuung mit.

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre und in der gehobenen Hotellerie bereits einige Jahre Erfahrung gesammelt? Sprechen Sie D, I, E und sind flexibel und belastbar? Dann wartet eine interessante Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung, ein angenehmes Betriebsklima und ein moderner Arbeitsplatz in einem gehobenen Umfeld auf Sie.

Frau Sandra Dornbierer, Personalassistentin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Telefonnummer für erste Fragen: Tel. 081/303 27 22.

P 129173/2658

GRANDHOTEL QUELLENHOF*****, GRANDHOTEL HOFRAGAZ****
CH-7310 Bad Ragaz, Telefon 081 303 30 30, Telefax 081 303 27 21
E-Mail: sandra.dornbierer@resortragaz.ch www.resortragaz.ch

htr
hotel+tourismus revue
Avec cahier français

H+G Hotel & Gastgewerbe

gv::swiss

Café BISTRO Cafetier
OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZER CAFETIER-VERBANDES SCV

Für die ***hotel+tourismus revue htr***, die wöchentlich erscheinende zweisprachige Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung zwei

Redaktorinnen beziehungsweise Fachjournalistinnen

oder zwei

Redaktoren beziehungsweise Fachjournalisten Tourismus & Hotellerie (100 Prozent)

Ihr Aufgabenbereich: Sie tragen bei zur journalistischen Qualität unserer Zeitung. Sie bearbeiten Themen in den Bereichen Tourismus und Hotellerie, haben die Nase im Wind und sind mit Ihren Artikeln am Puls der Zeit. Sie tragen mit Ihren Ideen bei zur Themenplanung im Ressort, Sie nehmen Einladungen zu Veranstaltungen und Pressekonferenzen wahr und bereiten diese speditiv für die Zeitung auf.

Was Sie erwarten dürfen: Eine bestens im Markt eingeführte kompetente, branchen-relevante und lesernahe Fachzeitung. Ein fachlich erprobtes und motiviertes Redaktions- und Layout-Team mit angeschlossenem Backoffice. Es herrscht ein offener und kollegialer Teamgeist.

Was wir erwarten: Journalistische Erfahrung, Fachkenntnisse in Tourismus und Hotellerie. Gute Französischkenntnisse. Teamfähigkeit, Aufgeschlossenheit, Durchsetzungsvermögen, Ideenreichtum, Sozialkompetenz. Hartnäckigkeit in der Verfolgung gesetzter Ziele. Gut verständliche und griffige «Schreibe». Der Draht zur Branche ist unerlässlich.

Interessiert? Ihre Stelle bei der ***hotel+tourismus revue htr***?

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die Herren Armin Abt oder Miroslaw Halaba gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte bis Ende Juli an Frau Anita Lüthi, Human Resources SHV.

Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
E-Mail info@htr.ch
Internet http://www.htr.ch

Das DOLDER GRAND HOTEL an exklusiver Lage in Zürich, mit 180 Zimmern und Suiten, dem Fine-Dining Restaurant La Rotonde, der Dolder Bar und dem Konferenzangebot für 250 Personen, ist ein Traditionshotel der Luxusklasse und gehört zu den führenden Adressen weltweit. Zur Unterstützung unseres Bankett-Teams suchen wir nach Vereinbarung

MITARBEITER/IN IM VERKAUF

Sie verfügen über eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich oder eine abgeschlossene Hotelfachschule. Hohes Dienstleistungsbewusstsein, Belastbarkeit sowie Flexibilität gehören zu Ihren Stärken. Zudem bringen Sie gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse mit und kennen das System FIDELIO Sales und Catering GEM.

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Herausforderung in einem jungen Team, eine zeitgemässe Entlöhnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Für weitere Informationen steht Ihnen Frau Manuela Mahnig, Tel 01 269 39 20, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SINCE 1899
DOLDER GRAND HOTEL ZURICH
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 30 00,www.doldergrand.ch

Swiss Deluxe Hotels

A member of
The Leading Hotels of the World.

RESTAURANT CONFISERIE Kaufmann
Interlaken

Ihre Herausforderung als

Chef Confiseur/Konditor

in diesem renommierten Betrieb!

Da der bisherige Stelleninhaber nach 30-jähriger, erfolgreicher Tätigkeit demnächst in Pension geht, suchen wir auf Winter 2000/2001 oder nach Vereinbarung seinen kreativen, initiativen aber auch kostenbewussten Nachfolger.

Bitte senden Sie ihre Unterlagen an:

Gamag Management AG
Herr René Bachmann, Direktor
Habsburgerstrasse 22
6002 Luzern

Für Fragen steht Ihnen auch Herr Reto Mettler, Gastgeber Confiserie Schuh, gerne zur Verfügung:
Telefon 033/82294 41

129153/16551

HOTEL Elite GARNI ***
ZERMATT

Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiterin.

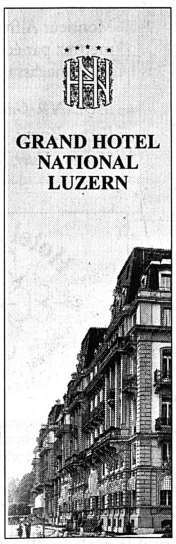
1 (Anfangs-)Réceptionistin – Hotelsekretärin

sprachenkundig und liebt das selbständige Arbeiten sowie den Umgang mit internationalen Gästen.

Dann freuen sich auf Ihren Anruf:

Direktion Familie Grand-Julen
Hotel Elite & Country-Bar
3920 Zermatt
Telefon 027 967 31 74

129149/39020



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befindet sich unser renommiertes 5-★-Grand Hotel mit 95 Hotelzimmern und Hotelsuiten sowie der Résidence mit Luxusappartements. Der gastronomische Bereich umfasst mehrere Restaurants, eine Pianobar und Säle für Kongresse und Bankette.

Für unser Gourmet Restaurant «Le Trianon» mit einer neuzeitlichen, klassisch französischen Küche, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung den sympathischen und motivierten

Maître d'hôtel

Sie sind verantwortlich für die Leitung und die Führung des Services im Restaurant «Le Trianon». Während der Hochsaison arbeiten Sie mit einem Team von ca. 6 MitarbeiterInnen. Sie erstellen selbständig die Arbeitspläne für Ihre MitarbeiterInnen und sind in Zusammenarbeit mit dem Executive Küchenchef und dem F & B-Manager für die Angebotsplanung und den Einkauf verantwortlich. Vor allem der Einkauf und die Gestaltung des Weinangebotes macht Ihnen viel Freude. Sie sind ein Gastgeber aus Leidenschaft und haben bereits Erfahrung in einer gleichwertigen Position in 5*-Hotels gesammelt. Sie sind deutschsprachig und haben sehr gute Kenntnisse der englischen Sprache.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen für telefonische Auskünfte jederzeit zur Verfügung. 129160/23132

GRAND HOTEL NATIONAL
Haldenstrasse 4
Tel. 041 419 09 09
E-mail: info@national-luzern.ch

Beat Müller/Leiter Personalbüro
CH-6002 Luzern
Fax 041 419 09 10
http://www.national-luzern.ch

Christoph und Ingrid Suters Hotel
SPLÜGENSCHLOSS
Das kleine Stadt-Palais in Zürich

Splügenstrasse 2/Genferstrasse, CH-8002 Zürich, Switzerland
Telefon +41 1 289 99 99, Telefax +41 1 289 99 98
E-mail: hotel@splugenschloss.ch

Für unser Viersternhotel im Herzen Zürichs suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in

(Muttersprache deutsch)

mit Erfahrung in ★★★★- oder ★★★★★-Häusern und guten Sprachkenntnissen in E und F (I)

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n und charmante/n Mitarbeiter/in zur Ergänzung unsere jungen Teams

und bieten Ihnen einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz.

Senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Ingrid Pauli, Personalabteilung.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen sich
Christoph und Ingrid Suter, Propr./Dir.

Weitere tolle Stellen unter www.zhv.ch

RELAIS & CHATEAUX

129056/41181

Badstube

Stein am Rhein
direkt an der Schifflände
Telefon 052 741 20 93

Uns fehlt ein tüchtiger

Koch, evtl. Aushilfe Buffettochter

per sofort. Bitte rufen Sie uns an.
Fam. Hans Tobler

P 129098/33065

ZERMATT
MATTERHORN

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine freundliche und sprachenkundige

Hotelsekretärin

Hotel Mischabel
3920 Zermatt
Telefon 027 967 11 31

129127/39241

PRIVATKLINIK
WYSS

Wir sind eine Privatklinik für akut Psychiatrie, Psychotherapie und Psychosomatik in der näheren Umgebung der Stadt Bern. Für unsere neue Küche suchen wir per 1. September 2000 oder nach Vereinbarung eine/einen

Küchenchefin/Küchenchef

Mit abgeschlossener Ausbildung, einigen Jahren Berufserfahrung, Führungserfahrung und eventuell die Weiterbildung als Spital-Koch.

Für die Mithilfe bei der Zubereitung der ca. 100 Mahlzeiten steht Ihnen ein erfahrenes Küchenteam zur Verfügung.
Die Mahlzeiten werden saisongerecht und vorwiegend mit Bio-Produkten zubereitet.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte direkt an:

Frau S. Jaquemet
Verwaltungsdirektorin, Privatklinik Wyss AG
3053 Münchenbuchsee

129172/219835

HOTEL EUROPA

Unsere Mitarbeiter sind aufgestellt, offen, kompetent und geniessen die touristischen Vorzüge des Oberengadins

Für die Wintersaison 2000/01 (ca. 9. Dezember 2000 bis ca. 21. April 2001) bieten wir Interessenten folgende Stellen an:

Réception/Loge

RÉCEPTIONIST (M/W)
Sprachen (I/E/F), Fidelio-Kenntnisse sind von Vorteil

RECEPTIONSPRAKTIKANT (M/W)
Geeignet für Hotelfach-Studenten oder Einsteiger mit kaufm. Ausbildung, PC-gewandt, (Windows, Excel), Sprachkenntnisse (I/F) sind von Vorteil

LOGENTOURNANT
Ablösung des Concierge, Nachtportier und Chauffeur

CHAUFFEUR

Back-Office

F & B-PRAKTIKANT
Ideal für Hotelfach-Studenten mit guten PC-Kenntnissen (Word, Excel)

Speisesaal/Allegra-Bar

SAALKELLNER (M/W)
COMMIS DE RANG (M/W)
COMMIS DE BAR (M/W)
Sprachkenntnisse (I/E) sind von Vorteil

Küche

CHEF SAUCIER/SOUS-CHEF (W/M)

CHEF DE PARTIE (W/M)
Entremetier, Gardemanger, Tournant, Pâtissier

COMMIS DE CUISINE (M/W)
Ideale Arbeitsbedingungen für Fachkräfte mit Erfahrung und Jungköche

Neugierig?
Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an

Hotel Europa St. Moritz
Direktion A. und E. Bützberger
7512 Champfèr
Telefon 081 839 55 55, Fax 081 839 55 56
www.hotel-europa.ch – E-mail: europa@cumpunet.ch

St. Moritz®
TOP OF THE WORLD

128827/9512

Our Mission

As hosts we excite and delight our guests through uncompromising quality of product and service.

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

Sous - Chef de Cuisine

- Ich stelle den Erfolge im Team immer über den Erfolg des Einzelnen. ☐
- Lob und Kritik stehen bei mir täglich in der Agenda. ☐
- Ich fördere die Stärken der Teammitglieder und optimiere so laufend die Teamleistung. ☐
- Die Veredelung von Conveniece Produkten gehört meiner Meinung nach genauso zur täglichen Arbeit wie die Verwendung von Frischprodukten. ☐
- Ich trage gerne die Mitverantwortung für unsere vier Satellitenküchen und die Produktionsküche. ☐
- Betriebsabläufe zu hinterfragen und zu optimieren ist für mich 'daily business'. ☐
- Die Orientierung an Kundenbedürfnissen sehe ich als Grundvoraussetzung für den Erfolg. ☐

Wenn Sie alle Fragen mit Ja beantworten können, dann sollten wir uns zu einem motivierenden Gespräch treffen!

Mövenpick Hotel Zürich-Airport, Lorenz Plumettaz
Walter-Mittelholzerstr. 8, 8152 Glattbrugg, Tel: 01 808 80 21 ·
Fax 01 808 82 93, lorenz.plumettaz@moevenpick.com
More information online: www.qnetservice.ch/mohair

P 129038/361

Bürgergemeinde Luzern

Zur Ergänzung unserer Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

für das Betagtenzentrum Wesemlin

Küchenchef oder -chefin

Diätpraxis von Vorteil, jedoch nicht Bedingung

für die Zentralküche

männlichen oder weiblichen

Konditor/Pâtissier

oder Konditor/Koch

Interessenten bzw. Interessentinnen müssen bereit sein, pro Arbeitswoche 2 bis 3 Frühschichten zu übernehmen.

Köchin oder Koch

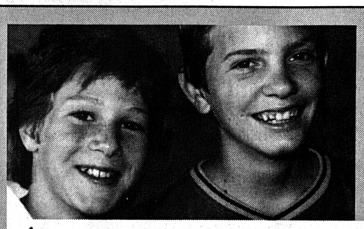
Wir bieten solide Dauerstellen, angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, helle, moderne Arbeitsplätze.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf!

Dienstleistungsbetriebe
Steinhofstrasse 15, 6005 Luzern
Tel. 041 319 71 00 (Bürozeiten)

P 129106/164585

Sozialgemeinde der Stadt Luzern



An unserem internationalen Gymnasium im Oberengadin ist auf den **1. August 2000** oder nach Vereinbarung folgende Stelle zu besetzen:

MITARBEITERIN HAUSWIRTSCHAFT (SAAL, OFFICE UND REINIGUNG)

Stellenbeschrieb
- Jahresstelle 100%
- Service für Internatsschüler im Speisesaal
- Mithilfe im Office
- Reinigungsarbeiten in den Schul- und Internatsräumen

Wir erwarten
Serviceerfahrung und Deutschkenntnisse erwünscht, Teamfähigkeit, kontaktfreudig, gepflegte Erscheinung, Freude am Umgang mit jungen Menschen aus verschiedenen Ländern und Kulturen.
Voraussetzungen falls Ausländerin nur mit Ganzjahresbewilligung.

Sind Sie interessiert? - Dann schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Herrn Bert Hübner, telefonische Auskunft unter 081/851 30 03

Lyceum Alpinum Zuoz
DAS LEGENDÄRE INTERNAT IM ENGADIN
Lyceum Alpinum Zuoz, CH-7524 Zuoz
Tel: 081-851 30 03, Fax: 081-851 30 98
www.lyceum-alpinum.ch

• 5. und 6. Primarklasse • Gymnasium mit allen Maturitätstypen
• Deutsches Abitur • Handelsmittelschule mit Berufsmatura
• International Baccalaureate (IB) with Diploma • Summercamps

Marriott HOTELS · RESORTS · SUITES
RENAISSANCE HOTELS · RESORTS · SUITES
COURTYARD by Marriott
RAMADA INTERNATIONAL HOTELS & RESORTS

RENAISSANCE®
ZÜRICH HOTEL

Die Kette Marriott International bietet viele Karrieremöglichkeiten innerhalb des Konzerns mit über 2.000 Hotels weltweit. Dazu gehören verschiedene Hotelmarken. In Europa sind die Marken Marriott, Renaissance, Courtyard by Marriott und Ramada Hotels vertreten.

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse mit 204 Zimmern mit Suiten, drei Restaurants/Bar, Health-Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen. Unsere Mitarbeiter sind unser wichtigstes Kapital und wir legen auf Ihre persönliche Weiterentwicklung großen Wert! Es würde uns freuen, wenn Sie unser zukünftiger

Bankett-Maitre D (Frontleiter)

werden. Sie sind der Teamleader unserer elf-köpfigen Bankettcrew und von unserem Bankettaushilfeteam. Täglich werden Sie durch unsere zahlreichen Bankette/Seminare herausgefordert, indem Sie für das Wohl unserer Gäste und unserer Mitarbeiter an der Front Verantwortung übernehmen.

Für diese anspruchsvolle Tätikeit wünschen wir uns einen Profi, welcher bereits über Bankettfronterfahrung verfügt. Sie haben sich schon in einer ähnlichen Position (Frontleiter oder Chef de Service) erfolgreich bewiesen und möchten nun Ihre Karriere in einer renommierten internationalen Großunternehmung fortsetzen. Mit Ihren guten Fachkenntnissen und Ihrer natürlichen Autorität setzen Sie sich durch und pflegen einen kooperativ-situativen Führungsstil. Sie beherrschen die deutsche und englische Sprache und haben perfekte Umgangsformen. Zudem sind Sie belastbar und flexibel.

Sie erwartet ein

- internationales und abwechslungsreiches Umfeld mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen, welches Ihnen Karrieremöglichkeiten und Weiterbildung bietet sowie
- ... vieles mehr, was wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen Gespräches mitteilen werden.

Damen und Herren senden uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit einem Foto und mindestens zwei Referenzangaben. Besten Dank.

Renaissance Zürich Hotel
Marc Walther
Talackerstraße 1 • 8152 Zürich-Glattbrugg
Tel. 01 874 57 10 - 12

UB 129080/307475

A member of The Leading Hotels of the World — Swiss Deluxe Hotels

Wir suchen für den kommenden Herbst oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef de réception (w/m)

Aufgabenbereich:
Führung der Réception und deren Mitarbeiter (bis 9 Personen), Reservationen, Zimmereinteilung und Planung, Korrespondenz und Gästebuchhaltung.

Sie verfügen über:
Fundierte Ausbildung im Frontbereich, Sprachkenntnisse D/E/F oder I und Erfahrung in ähnlichen Betrieben. Sie haben Freude am Gästekontakt, sind belastbar und motiviert unsere internationalen Gäste zu verwöhnen.

Wenn Sie diese verantwortungsvolle Position anspricht, Sie flexibel sind und in hektischen Zeiten die Ruhe und den Überblick bewahren und sich durchsetzen können, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an:
Kulm Hotel, H. Hunkeler, Direktor
7500 St. Moritz

129160/303812

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

NOVOTEL — ACCOR

Wir zaubern ein Lächeln auf die Gesichter! Sie auch?

Wir, das Team vom Novotel Zürich Airport Messe mit 257 Zimmern und 85 Mitarbeitern in Glattbrugg, suchen zur Ergänzung

Reservationssekretär/in
Réceptionist/in
Service- und Bankettmitarbeiter
Chef de partie
Commis de cuisine

Sie bringen bereits Erfahrung mit, arbeiten gern in einem Hotel mit internationalem Publikum, haben Computerkenntnisse entsprechend Ihrem Einsatzgebiet, sprechen Deutsch, Englisch, Französisch, sind selbständig, teamfähig und belastbar.

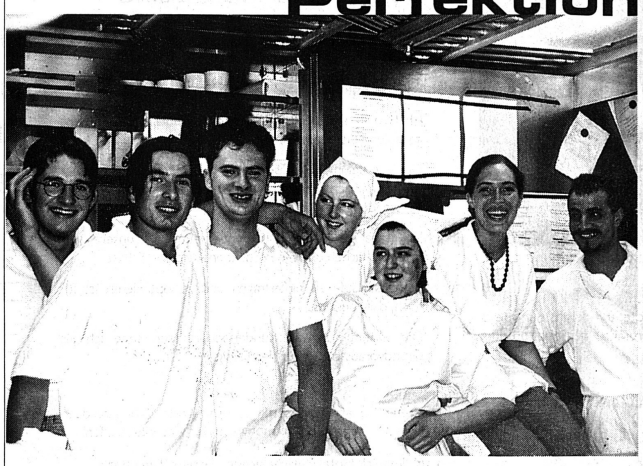
Wir sind ein dynamisch geführtes Haus der weltweit vertretenen Gruppe ACCOR mit internationalem Team, das den Dienst am Kunden ganz gross schreibt! Bei uns haben Sie interessante Weiterbildungsmöglichkeiten!

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an folgende Adresse:

Novotel Zürich Airport Messe, z.H. Christine Walpen
Talackerstrasse 21, CH-8152 Glattbrugg

129059/205575

Perfektion in der Einfachheit



Wir suchen:

Chef de partie

auf dem Sprung zum

Sous-chef

in der Altstadt von Zürich
16 Pt. Gault-Millau

Peter Brunner

GOETHE-STÜBLI
in Kaiser's Reblaube
Glockengasse 7 8001 Zürich
Tel. 01 221 21 20 Fax: 01 221 21 55

129000/234915

Grosse Momente

neue
Horizonte
entdecken

Willkommen im Team des ersten
Health, Spa & Golf Resorts der Schweizer Luxushotellerie

THERMALBÄDER
UND GRANDHOTELS
BADRAGAZ

Für die GRANDHOTELS QUELLENHOF*****
(LEADING HOTEL OF THE WORLD)
und HOFRAGAZ**** suchen wir
eine/n kompetente/n

ASSISTANT SALES & RESERVATION

In dieser Funktion beraten Sie die Gäste schriftlich, am Telefon oder via Internet und nehmen Reservationsanfragen entgegen. Diese verarbeiten Sie in deutscher, englischer oder französischer Sprache. Ausserdem sind Sie für die Zimmerdisposition verantwortlich und nutzen dazu das Front-Office-System Fidelio.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit, welche eine ausgewiesene Erfahrung im Telefonverkauf mitbringt. Flair und Freude am Umgang mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft runden das Anforderungsprofil ab.

Frau Sandra Dornbierer, Personalassistentin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch:
Tel. 081/303 27 22.

GRANDHOTEL QUELLENHOF*****, GRANDHOTEL HOFRAGAZ****
CH-7310 Bad Ragaz, Telefon 081 303 30 30, Telefax 081 303 27 21
E-Mail: sandra.dornbierer@resortragaz.ch www.resortragaz.ch

P 126765/2658

Verkehrshaus der Schweiz

Schweizerisches Museum für Verkehr und Kommunikation
Musée Suisse des Transports et des Communications
Museo Svizzero dei Trasporti e delle Comunicazioni
Swiss Museum of Transport and Communication

In unser Team **Tagungszentrum** suchen wir auf den 1. September 2000 oder nach Vereinbarung eine/einen

Berater/in Conference Center
(100%)

Ihre Aufgaben
Sie
- beraten unsere Kunden am Telefon und vor Ort
- koordinieren und organisieren Tagungen und Anlässe
- erledigen das Offert- und Bestätigungswesen
- überwachen die Durchführung der Anlässe
- erstellen Rechnungen

Ihr Profil
Sie
- sind kontaktfreudig, kommunikativ, teamorientiert, flexibel und belastbar
- haben eine kaufmännische Grundausbildung sowie gute PC-Kenntnisse
- haben F&B-Erfahrung
- besitzen gute Sprachkenntnisse (Deutsch, Französisch, Englisch und wenn möglich Italienisch)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Verkehrshaus der Schweiz
Personaldienst
Lidostrasse 5
6006 Luzern

129217/58068

Marriott HOTELS · RESORTS · SUITES
RENAISSANCE HOTELS · RESORTS · SUITES
COURTYARD
RAMADA

RENAISSANCE ZÜRICH HOTEL

Die Hotelkette Marriott International bietet viele Karrieremöglichkeiten innerhalb des Konzerns mit über 2.000 Hotels weltweit. Dazu gehören verschiedene Hotelmarken. In Europa sind die Marken Marriott, Renaissance, Courtyard by Marriott und Ramada Hotels vertreten.

Unser Haus der Luxusklasse mit 204 Zimmern, drei Restaurants/Bars, Health-Club sowie Konferenz- und Bankettträumlichkeiten bis zu 600 Personen, sucht zur Ergänzung unseres Bankett-Verkaufsteams einen

Bankettverkaufs-Assistenten

Sie sind in einem Team von drei Personen für den Verkauf der Konferenz- und Bankettträumlichkeiten verantwortlich. Verkaufsgespräche und Detailabsprachen mit Kunden, Offerten- und Vertragsausstellung, Koordination mit der Bankett-Front und anderen relevanten Abteilungen, gehören zu Ihrem täglichen Aufgabengebiet.

Diese spannende Tätigkeit bietet einer motivierten jüngeren Person einen optimalen Einstieg in den Bankett-Verkaufsbereich mit Perspektiven! Sie haben eine Hotelfachausbildung absolviert und bereits Berufserfahrung in einer Hoteloperation gesammelt. Zudem zeichnen Sie sich durch gute administrative Kenntnisse aus. Die englische Sprache erleichtert Ihnen den Einstieg in diese Position.

Wir sind stolz, Ihnen ein attraktives Anstellungspaket bieten zu können. Darüber möchten wir Sie gerne anläßlich eines persönlichen Gespräches informieren.

Wir freuen uns auf Bewerbungen von Damen und Herren mit Foto.

Renaissance Zürich Hotel
Marc Walther • Director of Human Resources
Talackerstraße 1 • 8152 Zürich-Glattbrugg
Tel. 01/874 57 10 - 12

UB 129128/307475

Am Bodensee, an schönster Lage im Park beim See, suchen wir zur TEAM-VERSTÄRKUNG in unser Silence-Hotel mit Spezialitätenküche noch folgende Mitarbeiter:

Küche: – **Chef Tournant**
(ab August 2000)

Service: – **Servicefachangestellte oder Kellner**
(ab August/September 2000)

Hauwirtschaft: – **Hofa**
(ab September 2000)

Eine tolle Kundschaft freut sich auf engagierte Mitarbeiter.
Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
PARK-HOTEL INSELI
8590 ROMANSHORN

Phon 071 466 88 88
Mail: info@inseli.ch

129206/029050

POSTHOTEL

CH 7050 AROSA

Wir suchen für unser ****-Hotel, Sommer- und Winter-Saison-Betrieb, einen/eine

Chef de Réception
Direktions-Assistent/in

Sind Sie fröhlich, jung und dynamisch, verfügen über eine neuzeitliche Ausbildung und sind den traditionellen Werten trotzdem verbunden.

Sie agieren flexibel, legen auch unter hoher Belastung selbst Hand an und leisten es sich, mehr als der Durchschnitt zu erreichen.

In flacher Hierarchie und kooperativer Unternehmensstruktur verstehen Sie es, den Freiraum zu nutzen. Hier können Sie sich voll entfalten. Mit eigener Kreativität und Ihrer beharrlichen Arbeitsweise beeinflussen Sie nicht nur Ihren Weg, sondern auch den Ihrer Mitarbeiter/innen sowie den des Unternehmens.

Ihre absolute Diskretion und hohe Vertrauenswürdigkeit schätzt man sehr.

Wollen Sie die Zukunft mitgestalten? Dann rufen Sie mich an oder senden mir Ihre Bewerbungsunterlagen. Jacques Rüdisser, VR-Präsident, **Telefon 081 378 50 00, 079 601 62 57.**

129220/1538

****HOTEL OPÉRA

Dufourstrasse 5
8008 Zürich

Das **Hotel OPÉRA** ist ein modernes, internationales Erstklass-Businesshotel mit 62 Zimmern, im Herzen der Stadt Zürich.

Sie suchen: eine abwechslungsreiche, selbständige, verantwortungsvolle Stelle als

Réceptionistin

den Umgang mit Gästen aus aller Welt, einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien und aufgestellte Kollegen/-innen.

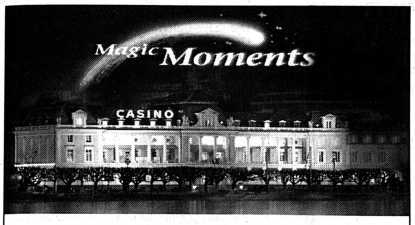
Wir suchen: 1. September 00 oder nach Vereinbarung eine junge, motivierte Frau, die bereits Erfahrung an der Réception gesammelt hat (evtl. mit FIDELIO) und sich in D, E evtl. F verständigen kann.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen Mitarbeiterhaus anbieten.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme.

Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher, Personalverantwortlicher
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich
Telefon 01 258 98 98 • Fax 01 258 98 00
www.operahotel.ch

129126/40851



Das Casino Luzern ist einer der grössten Unterhaltungs- und Restaurationsbetriebe der Zentralschweiz.

*In unser junges und innovatives Team suchen wir **per sofort** eine*

SACHBEARBEITERIN CATERING

*Unsere Cateringabteilung befindet sich weiterhin in der Aufbauphase, ist jedoch bereits heute als **eigenes Profitcenter** ein integrierter und wichtiger Bestandteil unseres Gesamtangebotes. Wir positionieren uns in erster Linie im **VIP-Bereich** und sind in diesem Segment bereits heute mit grossem Erfolg für die folgenden Events verantwortlich:*
Spengler Cup Davos, CSIO Luzern, Ruderwelt Luzern, die GC VIP-Lounge im Hardturm Zürich, Länderspiele der Fussball-Nationalmannschaft (Lausanne, Lugano, Zürich etc.) und diverse Grossbankette bis zu 4500 Personen.

*Wir suchen eine **junge, flexible und belastbare Sachbearbeiterin** die den Leiter Catering in allen administrativen Belangen unterstützt.*
Idealerweise haben Sie das KV oder eine gleichwertige Ausbildung abgeschlossen und können bereits Gastronomie- sowie EDV-Erfahrung vorweisen.

Zusammen mit einem motivierten Team können Sie aktiv am Weiterausbau unseres Leistungsangebotes mitarbeiten und sind massgeblich am Erfolg unserer Unternehmung beteiligt.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freut sich Frau Monika Felix.

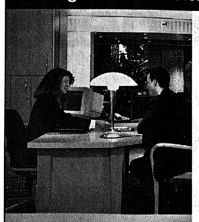
CASINO LUZERN

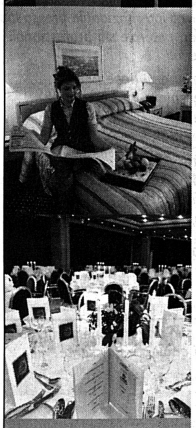
Personalbüro, Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern
Tel. 041 418 56 56, www.casinoluzern.ch

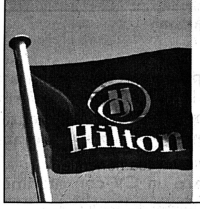
P 129099/22748

Hilton Zurich Airport

Sind Sie interessiert, in einem internationalen und professionellen Umfeld mit grosser Selbständigkeit zu arbeiten?







Reservation Sales Agent
Als Mitarbeiter/in der Reservationsabteilung sind Sie – unter Einhaltung unserer Verkaufsstrategie – für die Annahme und Verarbeitung der eingehenden Zimmerreservationen verantwortlich. Gute Sprachkenntnisse sowie Front Office-Erfahrung sind dabei erforderlich.

Rezeptionist/in
Für diese vielseitige Aufgabe erwarten wir, dass Sie über Front Office-Erfahrung – von Vorteil Fidelio-Kenntnisse – verfügen und gewohnt sind, unabhängig und selbständig zu arbeiten.

Buchhaltungsmitarbeiter/-in
Wir suchen eine dynamische Persönlichkeit mit kaufmännischer Ausbildung oder Hotelfachschulabschluss, der/die über fundierte Computerkenntnisse verfügt und bereit ist, sein/ihr Fachwissen in die Praxis umzusetzen und zu erweitern.

Buchhaltungssekretärin
Der Aufgabenbereich umfasst alle Tätigkeiten eines Sekretariats, mit selbständiger Korrespondenz nach Stichworten in Deutsch und Englisch, Terminplanung, Koordination und Organisation von Sitzungen, das Erstellen von Berichten und Statistiken und das tägliche «cash management».

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, wo alles stimmt! **Interessiert?** Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Thanks to you **it happens** at the Hilton.

Hilton Zurich Airport, Stephan Storchenegger
Human Resources Manager
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen
E-Mail: stephan.storchenegger@hilton.ch
Tel. direkt: 01-828 55 44

Lenzerheide Valbella
Churwalden Parpan Lenz

SPORTS UNLIMITED

Das Team des Tourismusvereins Lenzerheide-Valbella sucht für folgende Funktionen 4 topmotivierte 100%-Mitarbeiter:

Direktionsassistent/In

Stellenantritt: 1. Oktober 2000 oder nach Vereinbarung

Aufgabenbereich:
- Administrative Führung der allg. Direktionsgeschäfte und Korrespondenz
- Koordination von allgemeinen Tourismusvereinsaufgaben
- Projektbearbeitung
- Mit- und Aushilfe im Gäste-Infobereich und bei (Sport-)Veranstaltungen
- Stellvertretung des Direktors in einzelnen Sachgeschäften
- ev. Lehrlingsbetreuung

Ihr Profil:
- stilsichere Korrespondenz
- gute PC-Kenntnisse (WINDOWS)
- Freude an administrativer Arbeit
- Fähigkeit vieles gleichzeitig zu tun und auch in hektischen Zeiten Ruhe zu bewahren
- Teamfähigkeit
- Flexibilität, Bereitschaft zu gelegentlichen Abend- und Wochenendeinsätzen

Gästeberater/In

Stellenantritt: 1. November 2000 oder nach Vereinbarung

Aufgabenbereich:
- Auskunftstätigkeit am Telefon
- Gästebetreuung/Beratung in unserem Tourist-Office
- Offertwesen und Reservationstätigkeit
- Verkaufstätigkeit (Tickets, Souvenirs etc.)
- Kommunikation mit den touristischen Partnern der Region
- Mitarbeit bei Versänden und anderen Marketingaktionen
- aktive Mitarbeit bei Events/Anlässen in versch. Funktionen

Ihr Profil:
- Teamfähigkeit/Verkaufsflair
- hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit
- gute Fremdsprachen- und EDV-Kenntnisse
- einwandfreies und sympathisches Auftreten
- Identifikation mit der Arbeit und dem Arbeitgeber
- Idealalter 22–32 Jahre
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

1 Chefkassier/In und 1 Kassier/In

Stellenantritt: November/Dezember 2000 bis Ende April 2001

Aufgabenbereich:
- Verkauf von Pistenpässen aller Art
- Gästeinformation
- fehlerfreie Abrechnung
- Beratungstätigkeit des Ticketangebots

Ihr Profil:
- KV-Abschluss
- gute PC-Kenntnisse, Zahlenflair
- Gäste-Orientierung, stilsichere Kommunikation
- Fremdsprachenkenntnisse E und wenn möglich I&F
- hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit
- Bereitschaft für Sa- und So-Einsätze
- Teamfähigkeit

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, Telefon 081 385 11 25

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Tourismusverein Lenzerheide-Valbella
Herr Urs Wagenseil, Tourismus-Direktor, 7078 Lenzerheide

P 129036/48658

Servicemitarbeiter/in

Für unser renomiertes Ausflugsrestaurant im Fricktal/AG suchen wir per sofort oder nach Ver-einbahrung eine/n freundliche/n, engagierte/n Serviceangestellte/n. Wir bieten Ihnen eine interes-sante, abwechslungsreiche Servicestelle mit zeitge-rechter Entlöhnung inkl. 5 Wochen Ferien.

Stellenbewerungen an:

Restaurant Air-Pick, Flugplatz, 4325 Schupfart
(062-871 29 35 oder info@airpick.ch

129033/109045

CP
Cresta Palace Celerina

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins?

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort noch folgende Stellen für bestens ausgebildete, motivierte und initiative Mitarbeiter/innen an:

Betriebsassistent/in

für Administration und F&B

Nachtportier

(auch als Ferienjob möglich)

Sind Sie an einer dieser Stellen interessiert?
Wir freuen uns auf **Ihre** Bewerbung!

H. P. und E. Herren
Cresta Palace Hotel, 7505 Celerina-St. Moritz

129204/69553

Service-Mitarbeiter

Ich liebe es, für Menschen aus verschiedenen Kulturen einen Top-Service zu erbringen.

Gleichberechtigung für Frau und Mann ist für mich eine Selbstverständlichkeit.

Teamwork funktioniert nur dann, wenn jeder seinen Beitrag dazu leistet.

Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, dann sollten wir uns zu einem motivierenden Gespräch treffen!

Mövenpick Hotel,Zürich-Airport, Lorenz Plumettaz
Walter-Mittelholzerstr. 8, 8152 Glattbrugg, Tel. 01 808 80 21
Fax 01 808 82 93, lorenz.plumettaz@moevenpick.com
More jobs online: www.qnetservice.ch/mohair

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

P 129039/361

CONGRESS CENTER METALLI ZUG

Das Parkhotel Zug als Erstklass-Hotel mit 110 Zimmern und sein neues Congress Center Metalli Zug liegen im Zentrum der Stadt Zug, wenige Gehminuten vom Bahnhof entfernt. Wir beherbergen und verwöhnen eine internationale Geschäftskundschaft.

Für unser attraktives Congress Center, in welchem wir in den modernen Räumen Tagungen und Seminare bis 250 Personen durchführen, suchen wir für die Betreuung unserer Seminargäste per sofort oder nach Übereinkunft ein(e)n

Servicemitarbeiter/in

Ihr Aufgabenbereich: Durchführung von Kaffeepausen, Stehlunches und Apéros. Mithilfe im Bankettservice und bei der Organisation und Koordination von Sitzungen und Seminaren.

Es erwartet Sie ein junges einsatzbereites Team mit einer ausgesprochenen Dienstleistungsbereitschaft.

Interessiert daran, in einem professionellen Umfeld beruflich und persönlich zu wachsen? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse:

Weitere interessante Informationen über unseren Hotelbetrieb finden Sie auch unter www.parkhotel.ch und www.ccmz.ch.

★★★★

Parkhotel Zug & Congress Center Metalli Zug
Alex Pedolin Dir.
Postfach 4663, 6304 Zug
Telefon 041 727 48 48, Fax 041 727 48 49
E-Mail: phz@parkhotel.ch

129093/222364

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

HOTEL SANS-SOUCI
★★★

Telefon +41 33 854 43 43
Fax +41 33 854 43 42

Wir suchen per sofort

Zimmermädchen/Lingère

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Familie P. Häsler-Eggler

129182/14656

St. Stephan/Berner Oberland

Wir suchen auf Mitte Juli 2000 oder nach Vereinbarung

Serviertochter

Hotel Restaurant DIANA
Familie G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan
Telefon 033 722 34 00

129092/62510

Business-Kontakte nach Spanien, Portugal, Deutschland und Österreich gesucht.
Telefon 041 780 85 84/ 079 602 22 84

128143/410590

METROPOLE HOTEL
★★★★
INTERLAKEN

Wir, ein modernes ★★★★-Hotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 97 Zimmern, stilvollen Bankett- und Seminarräumlichkeiten, Ristorante Bellini, Panorama-Restaurant, Metro-Bar und Hallenbad, suchen nach Übereinkunft

einen versierten Profi an unsere Hotel-Bar

SIE oder **ER** verwöhnt unsere lokalen und internationalen Gäste in einer gehobenen Ambiance. Selbständiges Arbeiten, Verwirklichung eigener Ideen und Ihr persönliches Auftreten sind Garantien für den Erfolg an Ihrer Bar!

Pâtissier w/m

Zur Unterstützung unserer Commis Pâtissière. Sind Sie begeistert Frischprodukte zu verarbeiten und mit Ideen und Kreativität unsere Gäste zu verwöhnen?

Leiter/in Reservierung

Gute Deutsch- und Englischkenntnisse, Beherrschung des Fidelios und des Windows 95, Berufserfahrung in der Reservation oder an der Hotelréception geben Ihnen die nötige Sicherheit, um in dieser selbständigen und verantwortungsvollen Position erfolgreich zu sein. Die flexiblen Arbeitszeiten/Bürozeiten sind noch das Tüpfchen auf dem i.

Wir bieten anspruchsvolle, abwechslungsreiche Tätigkeiten in unserem aufgestellten, kollegialen Metropole-Team.

Sind Sie interessiert, so freuen wir uns auf ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Hotel Metropole
z. Hd. Frau Gabriela Biotti
3800 Interlaken
Tel. 033 828 66 66; mail @metropole-interlaken.ch
www.metropole-interlaken.ch

129054/16454

HOTEL CONTINENTAL PARK LUZERN

Das ****Individual- und Seminarhotel nahe des Kultur- und Kongresszentrums Luzern. 93 Zimmer, Seminare, Bankette, Tagungen bis 260 Personen. Restaurants Locanda, Ticinese und Ciao Pep

Wir suchen in Jahresstelle

Chef/in Front-office

der/die unsere Réception mit Freude und Kompetenz selbständig führt. Sie scheuen weder den Kontakt zu den Gästen noch den Umgang mit der EDV.
Dass Sie Ihrem Team Vorbild sind und verstehen, dieses zu gutem Teamwork zu motivieren, ist eine weitere Voraussetzung.

Ebenfalls suchen wir per Juli/August

Front-office-Mitarbeiter/in

mit Erfahrung und sprachenkundig, der/die sich mit Engagement und Freude einsetzt.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme, telefonisch oder schriftlich.

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

129094/23167

MSC SHOE CORPORATION

Unsere Unternehmensgruppe ist im Bereich Shoes & Accessories mit Eigen- und Lizenzmarken tätig.

Wir suchen per sofort für unseren **Food & Beverage** Bereich zwei

Mitarbeiterinnen (100 %)

Sind Sie eine dynamische, freundliche Persönlichkeit und auf der Suche nach einer interessanten Herausforderung für Ihren Neu- oder Wiedereinstieg in die Gastronomie?

Ihre Aufgaben: Führung des F&B-Bereiches, Verpflegungsabgabe an MitarbeiterInnen. Kaffee- und Getränke-Service bei Konferenzen, Schulungen, Sitzungen. Mithilfe bei Durchführung von Apéros, Reinigungsarbeiten im Bistro. Bestellung der erforderlichen Verpflegung und Getränke.

Ihr Profil: Einige Jahre Erfahrung im Gastgewerbe oder in ähnlicher Position, Muttersprache Deutsch, freundlich und zuverlässig, Niederlassung C.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

MSC SHOE CORPORATION – Frau Diana Ulrich
Schaffhauserstrasse 110 – 8152 Glattbrugg – Tel. 01 809 24 00
(e-mail: Diana.Ulrich@msc-shoe.com)

129051/411187

Il nostro cliente è una società appartenente ad un prestigioso Gruppo, leader a livello mondiale, prossima all'apertura, nel centro di Milano, di un importante

Ristorante Giapponese

che ospiterà uno dei massimi professionisti della ristorazione giapponese operanti al di fuori del Giappone.
Per questo prestigioso locale cerchiamo l'intero Staff, composto da:

MANAGEMENT

Direttore	*Con esperienza internazionale presso locali di lusso, e competenze sia professionali che manageriali*
Assistente del Direttore	*Con formazione di base presso Scuole Alberghiere internazionali*

CUCINA

Executive chef	*Di livello internazionale, motivato ad apprendere una cucina originale, creativa e molto sofisticata*
Sous chef brigata sushi	*Esperto nella preparazione del sushi*

Sous chef, Cuochi capi partita, Commis di cucina, Pasticcere, Lavapiatti

SALA

Primo Maitre	*Dinamico e con un forte orientamento verso il servizio di qualità ed il cliente*

Secondo Maitre, Chef de rang, Commis di sala

BAR

Primo Barman, Secondo Barman, Barman

I candidati sono giovani, di ottima presenza e stile in linea a quello di un locale di lusso. Conoscono la Lingua Inglese e preferibilmente un'altra lingua europea. Un eccellente livello di competenza professionale ed uno spiccato orientamento al servizio di elevata qualità completano il profilo.
Gli interessati sono pregati di inviare un CV con riferimento alla posizione ad:

ADVISOR, Via Manzoni 30, 20121, Milano
e-mail advisorhotels@tin.it,
tel 0039338/8461736, fax 00392/48021662

ADVISOR
SPECIALISTA IN HOTEL E TURISMO

La ricerca è rivolta a persone di entrambi i sessi (L. 903/77). Con l'invio del curriculum si autorizza la Società alla conservazione, al trattamento ed alla comunicazione dei dati personali anche a norma della Legge 675/96.

Stadtküche Zürich

Die Stadtküche Zürich ist in der Grossproduktion von Menüs und Menükomponenten für ein breites Kundensegment tätig. Mit der bereits eingeleiteten unternehmerischen Neuausrichtung verfolgen wir das Ziel, eine führende Stellung in der Herstellung von Nischenprodukten zu übernehmen. Zur Verstärkung und Weiterentwicklung der Produktion, Logistik und Distribution mit rund 30 Mitarbeitenden suchen wir nach Vereinbarung einen/eine

Leiter/-in Betrieb - Mitglied der Geschäftsleitung

Sie sind u.a. zuständig für eine kundenorientierte und marktfähige Angebotsplanung, eine effiziente sowie effektive Produktionsplanung und –organisation und für den Aufbau und die Weiterentwicklung von standardisierten Produktionsprozessen nach qualitativen sowie betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten. Zudem sind Sie verantwortlich für Reorganisationsprojekte in der Logistik und Distribution und als Geschäftsleitungsmitglied gestalten Sie die unternehmerische Neuausrichtung aktiv mit.
Für diese anspruchsvolle Führungs- und Entwicklungsaufgabe verfügen Sie über eine Grundausbildung als Koch (evt. Zusatzausbildung als Spitalkoch) und über eine fundierte Praxis in der Grossproduktion (z.B. Gemeinschaftsgastronomie oder Hotellerie). Zeitlich entkoppelte neuzeitliche Produktionsverfahren sind für Sie kein Fremdwort. Als führungserfahrene Person mit unternehmerischer Grundhaltung sind Sie zudem offen, neugierig, innovativ zielorientiert und durchsetzungsstark, um zusammen mit Ihren zukünftigen Mitarbeitenden und der Geschäftsleitung die Stadtküche Zürich erfolgreich weiter zu entwickeln.

Haben wir Ihre Neugierde geweckt? Auch wenn Sie heute noch nicht alle Anforderungen vollständig erfüllen, sich aber dennoch einiges zutrauen, sind wir an einem Gespräch mit Ihnen interessiert. Dazu richten Sie Ihre Bewerbung an die Stadtküche Zürich, Personaldienst, Sihlquai 340, 8005 Zürich. Für Fragen steht Ihnen Susanna Wittwer, Direktorin, gerne zur Verfügung – Telefon 01'271'05'40.

Gesundheits- und Umweltdepartement

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 64 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... *und ein Lächeln dazu.*

Da die bisherige Stelleninhaberin eine neue Herausforderung annimmt, suchen wir *per 1. August 2000* eine initiative, kreative und selbständige

Betriebsleiterin mit Kochausbildung

Welche dynamische und charmante *Fachfrau*, 28- bis 45jährig, *mit Fähigkeitsausweis* sucht eine neue Herausforderung und hat Lust ihre Ideen, Qualitäten und Kreativität in Zusammenarbeit mit einem kleinen Team in der von uns im Auftrag geführten

Selbstbedienungs-Cafeteria der Kantonsschule Stadelhofen, Promenadengasse 5, 8001 Zürich

unter Beweis zu stellen.

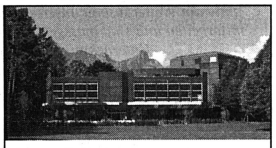
Sie kümmern sich um das Wohl unserer jungen Gästeschar und finden auch in stressigen Situationen immer ein freundliches Wort.

Wir bieten Ihnen eine interessante Dauerstelle *(während 13 Wochen Schulferien kein Einsatz)*, ein angenehmes Arbeitsklima mit attraktiven Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeiten (Tagesbetrieb) sowie Sa./So. frei.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Angela Tauro, Leiterin Personaldienst.

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

129161/41408



Wir haben viel zu tun und suchen zur Unterstützung unseres Teams in Jahresstelle:

Réceptionist/in

(mit Berufserfahrung)
D/E/F mündlich und schriftlich

Sous-chef

per 1. 10. 2000 mit Führungserfahrung in höherer und gepflegter Gastronomie.

Chef de partie/ Tournant/e

mit abgeschlossener Berufslehre, Know-how und Qualitätsbewusstsein.

Wir bieten Ihnen eine gepflegte Gastronomie und ein gut eingespieltes Team.
Wir wünschen uns freundliche und motivierte Mitarbeiter mit Berufserfahrung.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:
Frau Margreth Burkhardt
Hotel Seepark
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

****HOTEL SEEPARK THUN

129213/249521

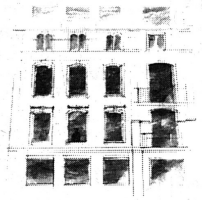
htr

Über Marketing und Dumping.

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

THE HOTEL

LUCERNE



DESIGNED BY JEAN NOUVEL
PREMIERE APRIL 2000

Mit dem Bau des weltbekannten Kultur- und Kongresszentrums setzte der französische Stararchitekt Jean Nouvel neue Akzente in Luzern. THE HOTEL – das Deluxe Boutique Hotel mit 25 Zimmern und Suiten – hat dieses Frühjahr erfolgreich seine Türen geöffnet.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelerlebnis aussergewöhnliche Mitarbeiter/innen.

Gouvernante/Hausdame

Eine richtige Herausforderung für einen Profi, der sich als Generalist im Housekeeping & Economat so richtig wohlfühlt! Die Liebe zum Detail ist für Sie ein Muss.

Commis de cuisine
Chef de partie

Im Restaurant Bam Bou kochen wir nach französischer Tradition und Technik, benutzen aber eine Vielfalt von asiatischen Gewürzen. Andrew Clayton, dank seiner Arbeit als Küchenchef in den verschiedenen Mandarin Oriental Hotels der Welt ein wahrer Super-Chef, sucht junge Berufsleute, welche hohe Anforderungen an sich selbst und einen Betrieb stellen.

Chef de Bar

Neugierig? Dann rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Frau Beatrice Bütler.

The Hotel, Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern
Tel 041 226 86 86, Fax 041 226 86 90
info@the-hotel.ch, www.the-hotel.ch

128983/408763

wanted

Berghaus Nagens 2127 m ü. M.

Eines der grössten Berghäuser der Alpen, mitten im Skigebiet gelegen, 120 Betten, 1350 Innen- und Aussenplätze, Selbstbedienungsrestaurant, Rotisserie, Marché.

Ab 1. November oder nach Vereinbarung suchen wir in Saison- oder Jahresstelle folgende Kadermitarbeiter:

Küchenchef
Zur Leitung unserer Küchenbrigade von ca. 18 Mitarbeitern mit Grossküchenpraxis und/oder Erfahrung in der Berggastronomie

und

Betriebsassistent/in
mit kaufm. Ausbildung, für den Réceptionsbereich

Betriebsassistent/in
mit kaufm. Ausbildung, für das Abrechnungswesen/Kassabereich

Wir bieten interessante Anstellungsbedingungen mit Weiterbildungsmöglichkeiten!

Wenn Sie Freude haben, ein junges aufgestelltes Team zu leiten und zu unterstützen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an:

BERGHAUS NAGENS, Herr Dieter Kramer,
7017 Flims-Dorf, Telefon Natel 079/611 01 28

129117/392737

weissearena FLIMS LAX

Landgasthof Riehen

FONDATION BEYELER

Für unsere traditionsreichen und bekannten Restaurationsbetriebe suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch eine motivierte und freundliche

Hotelsekretärin

In dieser Funktion beraten Sie die Gäste am Telefon, schriftlich (D, E, F) und nehmen Reservationen entgegen. Sie kennen sich aus im gesamten Administrationsbereich und dem Personalwesen eines Hotels. Sie scheuen weder den Kontakt zu den Gästen noch den Umgang mit der EDV.
Wir bieten Ihnen angenehme Arbeitszeiten (8.00–17.00, Samstag/Sontag frei) und sehr gute Verdienstmöglichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Landgasthof Riehen
Willy Vollenweider, Baselstrasse 38, 4125 Riehen
Telefon 061 641 28 93, Fax 061 641 29 13

128907/59358

htr

hotel+tourismus revue

Avec cahier français

H®G Hotel & Gastgewerbe

gv::swiss

Café BISTRO Cafetier
OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZER CAFETIER-VERBANDES SCV

Für die ***hotel+tourismus revue htr***, die wöchentlich erscheinende zweisprachige Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Produzentin/Blattmacherin

oder einen

Produzenten/Blattmacher
(80 bis 100 Prozent)

Ihr Aufgabenbereich: Sie sind verantwortlich für die reibungslose wöchentliche Produktion unserer Zeitung sowie die gestalterisch und inhaltlich attraktive Präsentation der htr. Sie koordinieren Text- und Bildredaktion, Layout und Technik. Sie sorgen für Lesehilfen wie Grafiken, Karten, Info-Kästchen, Quotes sowie für treffende Titel, Leads und Bildlegenden. Sie übernehmen die Schlussredaktion der wichtigen Seiten (1, 2, 3, letzte) und geben den Autor/innen und Redaktor/innen Feedback bezüglich des Schreibstils. Ausserdem betreuen Sie den Internet-Auftritt der SHV-Medien.

Was Sie erwarten dürfen: Eine bestens im Markt eingeführte kompetente, branchen-relevante und lesernahe Fachzeitung. Ein fachlich erprobtes und motiviertes Redaktions- und Layout-Team mit angeschlossenen Backoffice. Es herrscht ein offener und kollegialer Teamgeist. Herausfordernde und abwechslungsreiche Aufgabe mit fachspezifischer Weiterbildung «on the job».

Was wir erwarten: Redaktionelle Erfahrung, Blattmacherqualitäten, ausgeprägtes Sprachgefühl. Professionalität im Umgang mit Text, Bild, Grafik und Typografie. Gute Französischkenntnisse. Organisatorisches und taktisches Geschick. Verantwortungsbewusstsein, Loyalität, Teamfähigkeit, Kontaktfreude. Gute Allgemeinbildung und «emotionale Intelligenz». Kenntnisse und Erfahrung in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus von Vorteil.

Interessiert? Ihre Stelle bei der ***hotel+tourismus revue htr***?

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die Herren Armin Abt oder Miroslaw Halaba gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte bis Ende Juli an Frau Anita Lüthi, Human Resources SHV.

Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
E-Mail info@htr.ch
Internet http://www.htr.ch

Villa Maria

VULPERA–ENGADIN

Für unser gepflegtes ***Hotel und Restaurant mit gehobener Küche suchen wir zum sofortigen Eintritt folgende aufgestellte Mitarbeiter:

BETRIEBSFACHASSISTENT/IN
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
SERVICEMITARBEITER/IN
GAFA
HOTELPRAKTIKANT/IN

Wenn wir Sie neugierig gemacht haben und Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Fam. Jaeger, **Hotel Villa Maria**
7552 Vulpera
Tel. 081 864 11 38, Fax 081 864 91 61
E-Mail: info@villamaria.ch

129193/36960

htr

Über Marketing und Dumping.

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

VINO E CUCINA

Ein mediterraner Wind weht durch unser ***Ristorante Pulcino*** in Zürich/Niederdorf. Einfache kulinarische Köstlichkeiten, viel Sonne, Wärme und Licht prägen unser Ambiente.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

SERVICE MITARBEITERINNEN

welche die südländische Kultur mit Herz und Seele leben und unsere Gäste mit Freude verwöhnen möchten.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Ristorante Pulcino • Jean-Gabriel Bratschi
Niederdorfstrasse 7 • 8001 Zürich • 01 262 54 62

HOTEL KRONE
LENZBURG

☆☆☆☆

Lenzburg, die Kleinstadt im Zentrum der Schweiz

Unser lebendiger Hotel-, Restaurations- und Bankettbetrieb sucht nach Vereinbarung zur Ergänzung der Service- und Küchenbrigade

Chef Garde-manger
Servicefachangestellte/r
Commis de cuisine

Ein Team von aufgestellten Leuten zählt auf Ihre Mitarbeit. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hotel Krone
Otto Gerber-Gruber
Kronenplatz 20
5600 Lenzburg 2
Tel. 062 886 65 65

128919/19429

«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Generalgouvernante Region BE
Erstklasshotel, Verantwortung Housekeeping, Hallenbad, Flair für Blumen, Führungsverantwortung für ca. 20 Mitarbeiter, Jahresbetrie, ab Januar 2001

Hauswirtschafterin Region AG
Überwachen der Qualitäts- und Hygienerichtlinien, Einweisung neuer Mitarbeiter, zuständig für gesamte Sauberkeit im Seminar- und Restaurantbereich, vorbereiten der Seminarräume.

Restaurantleitung Region LU
Mittlere Brigade, Gastgeber, gehobenes italienisches Restaurant, Führungserfahrung, Eigenverantworung.

Weitere Angebote in der ganzen Schweiz, verschiedene Stellen als Chef/in de Service im Hotel, Restaurant oder Bankettwesen.

Chef/in de Service Region GR
Gastgeber/in mit Erfahrung in der Top-Gastronomie, Sprachen E/F, wenn möglich I, Flair für Weine, langfristige Anstellung, ab Wintersaison 2000/2001

Küchenchef Region BE
Eigenverantwortung, Mitgestalten der Neukonzeption, ISO-Zertifizierung, Qualitätslabel, Saisonbetrieb, Jahresstelle, Brigade von 4–6 Personen.

Küchenchef/Sous-Chef Region AG/BS
Kleine Brigade bis mittlere Brigade, Jahresbetriebe, Mitgestaltung und Neuausrichtung der Küche, Konzeption, Verarbeiten von besten Produkten, Catering.

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.

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).

Bereits diverse Angebote für die Wintersaison

gastro S vpds

P 129179/326224

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

Vinotheke Barrique sucht per sofort für das Gartenrestaurant Mont Martre, mitten in der Altstadt von Zürich eine

Serviceaushilfe

Sind Sie motiviert, aufgestellt und haben Freude, unsere Gäste zu verwöhnen, sowie Interesse an Weinen, dann sind Sie bei uns richtig.
Senden Sie Ihre Unterlagen an: Barrique Vino-Theke, Herrn Markus Betschart, PF, 8025 Zürich oder rufen Sie ihn unter **Tel. 01 252 59 41** von 9.30–11.00 Uhr an.

128871/390753

Andermatt

Andermatt im Herzen der Schweiz!
(zirka 1 Std. von Lugano, Locarno, Luzern und Zürich)

Sind Sie jung, dynamisch, positiv eingestellt und haben gute Ideen? Scheuen Sie sich nicht, Verantwortung zu übernehmen und können Sie mit anpacken?

So kommen Sie doch zu uns als

ENTREMETIER/SOUS-CHEF

Eintritt Herbst 2000/Winter 2000/01 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel/Restaurant/Pizzeria 3 Könige & Post
Fam. Alex und Hedy Renner
CH-6490 Andermatt
Telefon 041 887 00 01, Fax 041 887 16 66
E-mail: hotel@3koenige.ch

128858/795

Gsell&Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Sind Sie ein/e **begeisterte/r Verkäufer/in?**
Möchten Sie die Chance packen, mit dem richtigen Produkt zum richtigen Preis ERFOLG zu haben?

Das SCHLÖSSLI IPSACH ist ein erstklassiges 45-Zimmer-Landhaus bei Biel und wird im Oktober eröffnet. Das Haus wird als Business-Hotel mit dem richtigen Preis im Markt erfolgreich sein.
Nach der pre-opening Phase und einigen Monaten der Konsolidierung wird Ihr Talent auch für die weiteren von uns betreuten Betriebe benötigt.
Als mehrsprachiger (D/F/E), gewandter, kommunikativer und zielstrebiger

JUNIOR SALES MANAGER m/w

erhalten Sie die einmalige Chance, sich innerhalb einer kleinen, beweglichen und kreativen Hotelbetriebsgesellschaft BESTNOTEN zu erarbeiten und in eine entsprechende Position zu wachsen. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach oder im Detailhandel absolviert und weisen eine Weiterbildung im Verkauf sowie bereits einige Praxis nach.

Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft

Arbeitsort: Luzern, Zentralstrasse 10
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen an:

Gsell&Partner GmbH
Herr Urs Gügler · Zentralstrasse 10 · CH-6003 Luzern · Tel. 041 220 2000
Fax 041 220 2001 · www.gsellundpartner.ch

129235/40803

JOLLY HOTELS

LA PRIMA CATENA ALBERGHIERA ITALIANA

presente con 40 strutture in Italia e all'estero, in fase di significativa espansione, ricerca il

CORPORATE DIRECTOR OF F&B

al quale verrà affidata la responsabilità di pianificare, coordinare e controllare le attività di F&B delle strutture operative della Compagnia, supportandole nel processo di implementazione del miglioramento della qualità del servizio e della gestione dei costi. Sarà inoltre Suo compito individuare e introdurre nuovi concetti di ristorazione e sviluppare e valorizzare l'attività congressuale.

Il candidato ideale possiede una significativa esperienza internazionale nel settore F & B e del Cost Control. Flessibile e dinamico, è fortemente motivato a raggiungere obiettivi sfidanti; possiede una spiccata attitudine ad operare in team e come trainer. Parla correntemente le lingua italiana e inglese. La sede di lavoro è Valdagno (Vicenza).

Gli interessati sono pregati di inviare il CV a:
ADVISOR, Via Manzoni 30, 20121 Milano - Italia
Tel.0039 02 76007300 - Fax 0039 02 799779
E-mail: advisorhotels@tin.it

129048/385916

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 64 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... ***und ein Lächeln dazu.***

Für das von uns im Auftrag der UBS geführte

Personalrestaurant im Ausbildungszentrum, Viaduktstrasse 31–35, 4051 Basel

suchen wir per *1. September 2000* oder ***nach Vereinbarung*** eine motivierte, flexible und frontorientierte

Betriebsassistentin,

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Unterstützung der Betriebsleitung, die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen in der Cafeteria, die Mithilfe am Selbstbedienungsbuffet sowie administrative Arbeiten wie Warenbestellungen (non food), Kontrolle der Lieferscheine und Rechnungen, Betreuung des Inventars. Zudem übernehmen Sie die Stellvertretung der Bankettverantwortlichen.

Diese Aufgabe verlangt eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung (vorzugsweise Hotelfachschulabschluss), Berufspraxis in ähnlicher Position, Erfahrung in der Personalführung, ausgezeichnete PC-Kenntnisse (Winword/Excel) sowie Teamfähigkeit und Bereitschaft selbst Hand anzulegen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte an Angela Touro, Leiterin Personaldienst.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

129159/41408

hoteljob

Sie suchen eine Stelle? Wir finden sie!

www.hoteljob.ch

HOTEL ALPFRIEDEN

Wir suchen **per sofort** für unsere à la carte Küche einen einsatzbereiten und belastbaren Mitarbeiter.

Entremetier

In unserem Familienbetrieb werden Sie sich schnell wohl fühlen.
Interessiert? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns gleich Ihre Unterlagen!

Familie Minnig
Hotel Alpfrieden, 3992 Bettmeralp
Tel. 027 927 22 32, Fax 027 927 10 11
E-mail: mail@alpfrieden.ch
Homepage: www.alpfrieden.ch

129216/4782

GILDE
Schweizerische Gilde etablierter Köche

Hotel *** Restorant ALTANA Scuol

Für unseren jungen, dynamischen Hotelbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Betriebsassistent/in oder Réceptionist/in (Schweizer/in, D/F/E)

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie Erfahrung an der Réception besitzen und es Ihnen auch Spass macht, im Service mitzuhelfen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Anstellung.

Auf Ihre Unterlagen mit Foto freuen wir uns.

Edwin A. Lehmann
Hotel Altana
7550 Scuol
Tel. 081 861 11 11
www.altana.ch hotel@altana.ch

129845/671164

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto
www.altana.ch

PIZZERIA TRATTORIA VENEZIANA

Flims

Für unsere Pizzeria suchen wir per Anfang September erfahrene/erfahrenen:

Chef de service (Saison- oder Jahresstelle)

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlöhnung sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ihre Bewerbung erwartet gerne:
G. R. Meiler
Hotel Vorab
7017 Flims Dorf

129201/11185

altstadt hotel

Hotel Altstadt
Kirchgasse 4
CH-8001 Zürich

Wir suchen ab August 2000 eine/n junge/n

RÉCEPTION/BAR

MITARBEITER/IN (80–100%)

für unsere altstadt bar. Sie sind selbständig, motiviert und verfügen über gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch. Ihr Aufgabengebiet umfasst den Service in der Caffà-Bar und das Check-In und -Out der Hotelgäste. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Altstadt, Frau Reichenbach, Postfach 750, 8025 Zürich, **Telefon 01 250 53 53.**
www.hotel-altstadt.ch service@hotel-altstadt.ch

129192/39829

RESTAURANT CHALET-HOTEL ALTE POST

3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben Bergbahn First

Wir suchen für Anfang August oder nach Vereinbarung in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige

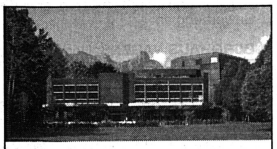
Servicefachangestellte

junge, willige Tochter mit Sprach- und Fachkenntnissen.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:

R. und A. Gruber-Abegglen
Tel. 033 853 42 42
Fax 033 853 42 88
E-Mail: altepost@grindelwald.ch

128999/14273



Wir haben viel zu tun und suchen zur Unterstützung unseres Teams in Jahresstelle:

Bardame

mit Erfahrung
Montag bis Freitag, 16.30 bis 01.30
D/E/F mündlich

Chef de service (Dame oder Herr)

per 1. 9. 2000
D/E/F mündlich

Servicefachangestellte/r

(gelernt, CH oder B-Bewilligung)

Wir bieten Ihnen eine gepflegte Gastronomie und ein gut eingespieltes Team.
Wir wünschen uns freundliche und motivierte Mitarbeiter mit Berufserfahrung.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:
Frau Margreth Burkhardt
Hotel Seepark
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

****HOTEL SEEPARK THUN

129214/249521

htr

Inseratenschluss vor dem 1. August

Termine für die Ausgabe 31/2000:

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 26. Juli 2000, 17 Uhr

Inseratenschluss der *stellen revue:*
Freitag, 28. Juli 2000, 11 Uhr

Restaurant Burehus

3066 Stettlen bei Bern

Wir suchen auf 21. August oder nach Vereinbarung

Koch/Entremetier

Geregelte Arbeitszeit.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
E. und A. Apera, **Tel. 031 931 56 01**

Montag und Dienstag Ruhetag

P 129035/285757

Hilton
Zurich Airport

Sind Sie interessiert, in einem internationalen und professionellen Umfeld mit grosser Selbständigkeit zu arbeiten?

Zur Verstärkung unseres Küchen-Teams haben wir folgende abwechslungsreiche Positionen neu zu besetzen:

Chef Produktion

Demi Chef de Partie

Commis de Cuisine

Commis Patisserie

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, wo alles stimmt! **Interessiert?** Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Thanks to you **it happens** at the Hilton.

Hilton Zurich Airport, Stephan Storchenegger
Human Resources Manager
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen
E-Mail: stephan.storchenegger@hilton.ch
Tel. direkt: 01-828 55 44

Herzlich willkommen!

Mitten in den Schweizer Voralpen, im beschaulichen Emmental und doch nur 15 Minuten von Thun und Bern entfernt, steht etwas versteckt zwischen den alten Bäumen eine stolze Berner Campagne: Im Mai 98 komplett renoviert, erstrahlt das 4-Sterne-Haus aus dem 16 Jh. in neuem Glanz und mit einer erweiterten Infrastruktur. Damit unsere Speisen auch weiterhin so königlich schmecken und so bekömmlich sind, wie sie aussehen, suchen wir nach Übereinkunft noch folgenden Mitarbeiter:

Chef de partie

Küchenchef Gerhard Rainer

Sind Sie der junge Profi, der es versteht mit seinem Können und Fachwissen unsere Gäste zu verwöhnen und gerne Neues dazulernen möchte. Wir sind ein junges, dynamisches Team, das nebst der täglichen Verantwortung auch einen sehr interessanten Arbeitsplatz, grosse Selbständigkeit, viele Freiheiten und Kompetenzen hat.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Unterlagen mit Foto.
Herzlichst Ihr Hans-Ueli Gerber & Markus Deutsch, Direktion

SCHLOSS HÜNIGEN

Seminar-, Bankett- und Ferienhotel
Evang. Studien- und Kulturzentrum
Restaurant, Fitness- und Wellnessoase

CH-3510 Konolfingen im Emmental
Tel.++41 31 791 26 11 Fax++41 31 791 27 31
Internet: www.schlosshuenigen.com
E-mail: hotel@schlosshuenigen.com

RESTAURANT-BAR · BACKEN · BRAUEN
FRAUENFELD
BRAUHAUS STERNEN

Für das Brauhaus Sternen
in Frauenfeld suchen
wir nach Vereinbarung
frontorientierte und motivierte

Geschäftsführer-Assistentin

Aufgabenbereich
- Gastgeber
- Planung, Einsatz und Leitung Serviceteam
- Einhaltung von Standards und Hygiene
- Selbständige Schichtleitung
- Tagesabrechnungen

Voraussetzungen
- Grundausbildung im Gastgewerbe
- 22–32 Jahre
- PC-Erfahrung
- Wohnsitz Kanton Thurgau oder Raum Winterthur

Bewerbungen schriftlich an
Brauhaus Sternen
Roman Halbheer
Hohenzornstrasse 2
8500 Frauenfeld
052 728 99 09
office@brauhaussternen.ch

128985/408882

Kreisschulpflege Glattal

Städtische Tagesschule Staudenbühl in Zürich-Seebach

sucht per 15. August 2000 oder nach Übereinkunft

Koch/Köchin

welcher, welche das Flair besitzt, unseren 120 Kindern im Alter von 7 bis 12 Jahren und ungefähr 20 Erwachsenen ausgewogene und zeitgemässe Mittagsmenüs zu kochen. Die Herausforderung besteht darin, dass diese Stelle neu geschaffen wird. Nach Investitionen in den Küchenumbau können wir Ihnen eine top-moderne Infrastruktur bieten.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:
- Einkauf sämtlicher Waren
- Kalkulation und Planung der Menüs (inkl. Znüni und Zvieri)
- Waren- und Kostenkontrolle
- Zubereiten der Menüs (Hilfskräfte stehen zur Verfügung).

Wir erwarten von Ihnen:
- abgeschlossene Berufslehre
- Erfahrung in ähnlich gelagerten Betrieben
- Kreativität
- Freude an Kindern
- Teamfähigkeit.

Wir bieten Ihnen:
- flexible Anstellungsbedingungen (ca. 70 %)
- zeitgemässes Salär und gute städtische Sozialleistungen
- geregelte Arbeitszeit (Mo.–Fr. ca. 9.00 bis 16.00 Uhr). Die Tagesschule ist während den Schulferien geschlossen.

Erste Fragen beantwortet die Schulleitung Frau B. Meier oder Herr R. Suter gerne unter Tel.-Nr. 01 301 25 48. Ihre Bewerbung senden Sie mit den üblichen Unterlagen an die Schulleitung der Tagesschule Staudenbühl, Himmeristrasse 57, 8052 Zürich.

129135/411263

HOTEL SEEBURG
LUZERN

Wir bieten mehr als nur schöne Aussichten!

Unser aufgestelltes Seeburgteam freut sich auf

den **CHEF DE PARTIE ENTREMETIER,**

welchem die Ideen nie ausgehen und ...

den/die **SERVICEFACHANGESTELLTE (CH)**

der/die bereits Erfahrung im gepflegten Service mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft mitbringt.

Werden Sie ein Teil von uns!

Schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Simone Brun, **Hotel & Chalets Seeburg**
Seeburgstrasse 61, 6006 Luzern
Telefon 041 375 55 55

P 129194/23329

Hasliberger Hof

Reha-Klinik Hasliberg

6083 Hasliberg-Hohfluh

Telefon 033 972 55 55 Home-Page: http://www.haslibergerhof.ch
Fax 033 972 55 56 E-Mail: haslibergerhof@swissonline.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Sind Sie die initiative, gelernte Servicefach-Angestellte, welche bei uns die

Stellvertretung des Serviceleiters

übernehmen möchte?

Wir bieten:
- sichere Ganzjahresstelle
- interessante, vielseitige Tätigkeit
- attraktive Arbeitszeiten
- auf Wunsch Zimmer oder Studio im Haus
- Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Frau S. Schärlig erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
Direktwahl 033 972 55 63.

129118/164739

Trend Hotel Eichwatt Zürich

Lieben Sie Herausforderungen, haben Freude am Organisieren und Führen/Ausbilden von Mitarbeitern und sind bereit, die ausgezeichnete Arbeit Ihrer Vorgänger weiterzuführen?

Restaurantleitung/Duty Manager (w)
Eine Stelle für eine ehrgeizige junge Berufsfrau

Etagengouvernante/Hauswirtschaftsassistentin
Eine Nachwuchsstelle

Chef Carvery & Frontcooking (2. Sous-chef)
Für den kommunikativen Showkoch mit Flair für Dekorationen & sicherem Umgang mit Frischprodukten

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

129175/258663

Hotel ☆☆☆☆
NATIONAL
Davos

Für unser Erstklasshotel suchen wir für die kommende Wintersaison ab 1. Dezember 2000 folgende freundliche Mitarbeiter:

Juniorchef de service (Stv.)
Servicefachangestellte(r)
charmante Barmaid
Chef de partie
Demi-chef de partie

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Freut es Sie, mit Ihrem Talent unsere Gäste mit einer erstklassigen Leistung zu verwöhnen?

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon ♥lich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLATZ
TELEFON (081) 413 60 46

129065/45730

HIRSCHEN ★★★

HOTEL
RESTAURANT
3818 Grindelwald

Zur Unterstützung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir auf sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionistin/Sekretärin

(D/E/F) mit Hotelerfahrung

Servicefachangestellte/r

als Anfangs-Chef de service.

Unser familiär geführtes Hotel verfügt über moderne, gemütliche Zimmer und ein Restaurant mit 70 Sitzplätzen. Dazu kommt ein funktionell eingerichteter Saal für Bankette und Seminare.

Interessiert? **Frau Sabine Bleuer** freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Telefon 033 854 84 84, Fax 033 854 84 80,
E-mail: hirschen.grindelwald@bluewin.ch

129082/14516

HAUSER

Hotel • Restaurant • Confiserie • St.Moritz •

Für die Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

Réceptionist-In

Wenn Sie es schätzen im sonnigen Engadin, in einem jungen, aufgestellten Team, selbständig und verantwortungsvoll zu arbeiten, dann ist das 3* Hotel Hauser mit 50 Zimmern, am Hauptplatz in St. Moritz Dorf die richtige Adresse für Sie!

Die besten Voraussetzungen für diese Stelle: sind Branchenerfahrung und gute Fremdsprachenkenntnisse.
Jahresstelle möglich.

Bewerbungen an:
Markus Hauser
Hotel Hauser
7500 St. Moritz
Tel. 081 833 44 02 * Fax 081 833 10 29
P.S. Auf unserer Website gibt's weiter Infos!
jobs@hotelhauser.ch // www.hotelhauser.ch

129240/33758

Food & Beverage Manager
(Region Ost)

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.

In dieser herausfordernden Aufgabe sind Sie verantwortlich für die Interessenvertretung der Region Ost in zentralen Gremien (Marktkommission, Food & Beverage Schweiz, Einkaufskommission). Dabei arbeiten Sie eng mit den Betriebsgruppenleitungen zusammen, beraten die Betriebe vor Ort und bieten Unterstützung bei Betriebs-Eröffnungen und bei Spezialanlässen. Zusätzlich organisieren Sie regionale Aktionen, Sie informieren die Betriebsleiterinnen/Betriebsleiter über Trends, Innovationen und neue Produkte und sind verantwortlich für die Auswertung von Aktionen aus dem Food & Beverage-Jahresplan über Ihre Region.

Das Anforderungsprofil umfasst: eine gute Ausbildung in der Gastronomie (Koch, evtl. mit Zusatzausbildung), kaufmännisches Wissen und Projekterfahrung. Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit mit fundierten PC-Kenntnissen und konzeptionellen Fähigkeiten. Wenn Sie zudem noch eine team- und prozessorientierte Arbeitsweise mitbringen, entsprechen Sie unserem Ideal.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an SV-Service AG, Frau Silvia Lanz, Personal Zentrale, Postfach, 8032 Zürich.
silvia.lanz@sv-service.ch

SV service

Wir, eine Software-Firma in Davos haben uns auf die Entwicklung von Software im Gastronomie- und KMU-Bereich spezialisiert.

Unser kleines Team ist auf der Suche nach einem

Supporter / Kundenbetreuer

Sie haben Freude am Umgang mit Computern und allem was damit zusammenhängt und sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Wir bieten Ihnen ein Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Wünsche verwirklichen können. Dieses reicht von der telefonischen Betreuung unserer Kunden, über die Schulung in unserem betriebseigenem Schulungsraum bis hin zur Vorortunterstützung bei unseren Kunden.

Haben Sie gute Kenntnisse im Backoffice-Bereich des Hotels und eventuell so gar noch ein Flair für die Finanzbuchhaltung? Dann sind Sie genau die richtige Person für uns. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

MIRUS Software GmbH,
Mattastrasse 10, 7270 Davos Platz
Tel: 081 415 66 88 (Fax 081 415 66 78
email: petzold@mirus.ch

129122/378453

pizpaz
RESTAURANT PIZZERIA BAR

BAHNHOFSTRASSE 1
CH-3800 INTERLAKEN
TELEFON 033 · 822 25 33
FAX 033 · 822 66 16

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire

CAMERIERE

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:
Restaurant Piz Paz, Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken.
Per informazioni **telefono 033 822 25 33.**

129226/72214

Hotel Weisses Kreuz, Lyss

Möchten Sie in unserem lebhaften Betrieb im Zentrum von Lyss mit 2 Restaurants , Gartenterrasse, Bar, Bankett- Seminarmöglichkeiten bis 350 Pers. und internat. Hotelkundschaft***
als

Restaurationsleiter/in

die Verantwortung übernehmen für
- Lehrlingsausbildung
- Betreuung und Einsatzplanung Mitarbeiter
- Mithilfe bei Check in/Check out
- Bankettbesprechungen
  usw, usw...

Wenn Sie deutschsprachig sind, englisch und französisch für Sie nicht spanisch sind, über gute Service-Erfahrung verfügen, gerne im Team arbeiten und Frontarbeit lieben, dann rufen Sie doch einfach an:

Flavia Steiner Tel 032 387 07 47
Hotel Weisses Kreuz, Marktplatz 15, 3250 Lyss
www.kreuz-lyss.ch / Info@kreuz-lyss.ch

129156/77798

SVIZZERA ITALIANA

LAGO DI LUGANO

Ein Schmuckstück von einem hübschen Hotel erwartet Sie. Dieses Bijou liegt direkt am Luganersee mit eigenem Bootsanlegeplatz. Auf der 80-plätzigen Seeterrasse bewundern Sie das wunderschöne Panorama, im Restaurant geniessen 60 Personen typische Tessiner Spezialitäten mit einem feinen Glas Merlot. Anspruchsvolle Gäste verbringen ihre wohlverdienten Ferien in den 15, geschmackvoll im Art Deco-Stil eingerichteten Zimmern und Suiten.
Die Eigentümer möchten dieses schöne Haus in jüngere Hände übergeben. Sind Sie der/die neue

PÄCHTERIN SEEHOTEL

welche(r) diese Philosophie weiterführen kann? Es erwartet Sie eine tolle Herausforderung mit einem grossen Umsatzpotential. Eine Kaufoption kann eingeräumt werden. Wenn Sie schon lange von einem solchen Bijou träumen, jetzt ist die Chance da.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. Armin Henzen steht Ihnen unter Tel. 041 710 84 10 für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

HMC
Hospitality Management Consultants AG
Vorstadt 10 – 6300 Zug

129121/405955

htr

Über Service compris und Exklusives.

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

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

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

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

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

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

Ausfüllen 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.

SKI HORIZON

Ski horizon est un projet novateur dans le monde du tourisme: nous développons le 1er GDS (Global Distribution System) de réservation en temps réel de séjours alpins. Grâce à ce système, nous nous adressons à deux types de clientèle: les professionnels du voyage (les Tour Operators, Agences de Voyage et autres distributeurs) et les consommateurs, via le site Internet www.skihorizon.com et son Centre d'appels.

Poste: Agents de réservation polyvalents – Tourisme
Poste basé à Genève – Contrat CDI à pourvoir immédiatement.

Descriptif du poste: Sous la responsabilité du Directeur Back Office fournisseurs, vous assurez la gestion relation nos fournisseurs: accueil téléphonique des fournisseurs, saisie et mise à jour des conditions contractuelles, mise à jour des stocks et des informations, édition des documents les concernant, vérification des factures.

De formation BTS Tourisme ou équivalent, vous êtes débutant ou avez 2 ans d'expérience en tant qu'agent de réservation ou billetiste. La connaissance des régions alpines est souhaitée.

De nationalité Suisse, la maîtrise des langues est impérative: vous êtes au moins bilingue français/allemand ou français/italien, l'anglais est un plus.

Disponible et polyvalent(e) et un excellent relationnel, votre implication est à la hauteur de nos ambitions: venez rejoindre une équipe jeune et dynamique! Rémunération à négocier selon profil.

Merci d'envoyer votre candidature (CV + lettre manuscrite) en précisant Réf: AGF – à l'attention de Caroline Haüy:

SKI HORIZON
99 rue de la Verrerie
75004 Paris
France
Tél: 00 33 1 44 54 34 34 Fax: 00 33 1 40 29 00 21
mailto:drh@skihorizon.com

128471/410982

D·S·R

LE RESTAURATEUR DES COLLECTIVITÉS

Nous sommes des professionnels en matière d'organisation et de gestion de restaurants de collectivités. Notre siège se situe à Morges et nous comptons aujourd'hui plus de 1200 collaborateurs répartis dans près de 190 établissements tels que les écoles, les universités, les organisations internationales et surtout les entreprises et les résidences pour personnes âgées. Afin de faire face à notre expansion, nous souhaitons engager une personnalité

autonome, à l'aise dans les relations humaines, comme

RESPONSABLE DE SECTEUR

Vous supervisez l'organisation et la gestion de plusieurs restaurants

Vos tâches:
Après une période de formation initiale, vous supervisez le bon fonctionnement de plusieurs restaurants dans la région Yverdon - Jura - Neuchâtel. Vous effectuez les contrôles de gestion et veillez à l'application de la politique d'entreprise dans les établissements concernés. Vous apportez un réel soutien aux gérants et prenez toutes les mesures visant à garantir la qualité de nos prestations. Vous entretenez des relations de confiance avec nos sociétés clientes.

Vous-même:
Pour vous, la restauration est plus qu'une vocation, c'est une passion. Bon communicateur, vous aimez créer les contacts, négocier et convaincre vos interlocuteurs. Vous recherchez un environnement où vous pourrez mettre en valeur vos talents de gestionnaire et votre excellente maîtrise des chiffres. Vous êtes diplômé d'une école hôtelière ou possédez un CFC de cuisinier complété par une formation supérieure. Idéalement, vous êtes au bénéfice d'une solide expérience de la restauration. Votre âge se situe ente 28 et 45 ans. Vous résidez dans votre secteur d'activité ou êtes prêt à y déménager.

Nous offrons:
La possibilité de vous réaliser dans une entreprise qui privilègie les relations humaines harmonieuses fondées sur la confiance. L'opportunité d'entrer dans une société en expansion et de participer activement à son développement. Des bureaux modernes, un cadre de travail agréable, ainsi qu'une voiture d'entreprise. Des avantages sociaux importants de même qu'une rémunération en rapport avec ce poste à responsabilités.

Date d'entrée: 1er août 2000 ou à convenir
Si vous correspondez au profil recherché, nous vous prions d'adresser vos offres de services manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats, références et photo à

DSR, référence 252, case postale 2203, 1110 Morges 2

Au Parc Hotel
Fribourg

Hôtel 4★, 136 lits, 2 restaurants, 1 bar, 1 dancing, 11 salles de conférence, boutiques.

cherche

un(e) chef de parties qualifié
(cuisinier)
Bonnes connaissances professionnelles

un(e) chef de rang
– pour son restaurant «La Terrasse»
connaissance des deux services
connaissances des langues

deux stagiaires Night-audito
– pour la réception de l'hôtel
dès la fin juillet

Si vous aimez le métier de l'hôtellerie et savez porter des responsabilités, n'hésitez pas de nous envoyer votre candidature ou téléphoner directement.

Au Parc Hôtel
Raymond Surchat, directeur
37, rte de Villars
1700 Fribourg
Téléphone 026 429 56 56

129081/243841

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 3 ans d'expérience dans un poste similaire
Connaissance de la cuisine de production
Bon niveau d'anglais (oral) requis

BAR SUPERVISEUR
Bonnes connaissance d'anglais
2 à 3 ans d'expérience dans un poste similaire
Poste à temps complet ou éventuellement partiel (60–70 %)

COMMIS DE CUISINE
Bonnes notions d'anglais un avantage.

FEMME OU HOMME DE MÉNAGE
Expérience dans un poste similaire

Date d'entrée: le 21 août 2000

Veuillez adresser vos dossiers de candidature (suisse ou permis de travail valable) à
SHMS, Caux-Palace
1824 Caux/Montreux
Fax 021 962 9556

129218/383471

... a World Leader in Hotel Management

ETABLISSEMENT HÔTELIER DE LA RIVIERA LÉMANIQUE, CHERCHE POUR DE SUITE OU DATE À CONVENIR

CHEF DE CUISINE
AVEC EXPÉRIENCE

(CUISINE CLASSIQUE ET ITALIENNE)
SANS PERMIS S'ABSTENIR
ECRIRE SOUS CHIFFRE 129010 À *HÔTEL REVUE*, CASE POSTALE, 3001 BERNE.

129010/94587

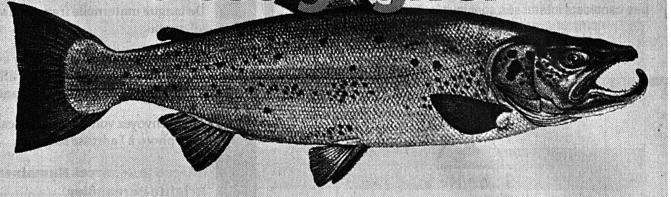
htr

Clôture des annonces avant le 1er août

Les dates pour l'édition 31/2000:
La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames est fixée au
mercredi, 26 juillet 2000, 17 heures

Clôture des annonces pour le *marché de l'emploi:*
vendredi, 28 juillet 2000, 11 heures

Saumoné, c'est gagné!



Voici les gagnant(e)s du 29 juin 2000

1er prix: ***Annette Gerber, Zeglingen***
2e prix: ***Pierre Bürgi, Genève***
3e prix: ***Antonio Antunes, Lausanne***

Et voici les réponses exactes du 29 juin 2000:

Question 1: Réponse exacte a)
Question 2: Réponse exacte b)
Question 3: Réponse exacte c)

Pause estivale!

Le concours reprendra le 7 septembre 2000.

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.

avec marché de l'emploi

FunPlanet La Cité des Loisirs

recrute

Bar et restauration

Responsable barman(aid)

avec expérience et charisme, apte à mener une équipe de dix personnes. Notre préférence ira à un(e) professionnel(le) sachant choyer une clientèle exigeante et animer un point de vente important du centre de loisirs.

Maître d'hôtel

confirmé, avec expérience de la restauration à thème auprès de parcs d'attractions ou de clubs de vacances, pour diriger le restaurant **Le Repère** de plus de 150 places sur le thème de la piraterie. Notre préférence ira à un(e) candidat(e) capable de développer et de mettre en place des animations et de faire preuve d'organisation.

Serveurs, serveuses

dynamiques, originaux(nales), motivé(e)s, pour s'investir dans le lancement d'un nouveau concept de restauration à thème. Plein temps et temps partiel.

Vente - Représentation

Démarcheur(euse) commercial(e)

possédant une première expérience réussie de la vente groupes dans les secteurs des loisirs, de l'hôtellerie, des séminaires ou des voyages «incoming».

Connaissance du marché des entreprises en Suisse romande, sens de l'organisation, de l'initiative, excellente présentation seront les atouts nécessaires pour nous convaincre.

Intéressé(e) par l'un des postes, envoyez rapidement votre dossier avec photo sous référence CB/CD 700, sans oublier de préciser le poste sélectionné.

FunPlanet S.A.
Zone commerciale
1844 Villeneuve

129133/411267

LAUSANNE PALACE & SPA

Un passé riche de traditon et d'excellence, un présent d'enthousiasme et de créativité et un futur prometteur que nous aimerions construire avec vous!

- vous êtes diplômé d'une école hôtelière ou équivalent
- vous avez une certaine expérience des départements F. B. / Hébergement
- vous maîtrisez parfaitement le français, l'anglais, l'allemand
- avec un contact aisé

Nous vous offrons le poste

D'ASSISTANT DE DIRECTION

au sein d'une équipe jeune, motivée, un cadre de travail prestigieux, une organisation interne optimale et évolutive ainsi qu'un outil informatique performant

Intéressé?
Alors n'hésitez pas à nous faire parvenir un dossier complet avec photo.

Lausanne Palace & Spa
Grand-Chêne 7–9, CH-1002 Lausanne
Tel. ++41 21 331 31 31, Fax ++41 21 323 25 71
Département du personnel, Mme Gerber

one of
The Leading Hotels of the World®

129053/18724

MAITRE D'HOTEL

****

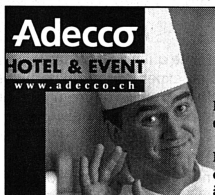
POUR RESTAURANT A GENEVE

Nous désirons engager une personne stable, flexible, jeune et motivée, ayant une expérience de Chef de Rang confirmé, désirant évoluer dans sa carrière professionnelle.
Cette personne dynamique aimera le contact avec une clientèle internationale, aura le sens des responsabilités et maîtrisera les langues française, anglaise.
De bonne présentation, ce futur Maître d'Hôtel devra posséder un goût pour l'accueil et la qualité du service.

Les candidats intéressés sont invités à adresser leur dossier complet avec photo sous chiffre n° 128 694 à HôtelRevue, case postale 3001 Berne

---

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



Leader dans le domaine des Ressources humaines

Dans le cadre de l'expansion de notre département à Genève, nous vous proposons de rejoindre notre équipe en qualité de

Conseiller(ère) en personnel

Une fonction passionnante et exigeante, dans laquelle vous mettrez vos talents au service de nos candidats et clients.

Votre formation hôtelière et expérience dans le domaine hôtelier et/ou des ressources humaines font de vous un interlocuteur compétent.
Vous avez un sens aigu de la vente, de la négociation.
Vous avez entre 25 et 35 ans.
Vous êtes de nationalité suisse ou en possession d'un permis valable.
De langue maternelle française, vous parlez anglais ou allemand.

Vous êtes prêt à vous impliquer avec dynamisme dans des activités multiples et diversifiées, en disposant d'une large autonomie de réalisation,

Alors, envoyez votre dossier de candidature complet avec photo à l'adresse suivante:

Adecco Ressources Humaines S.A.
Brigitte Berenguier

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022/718 44 77
Fax 022/718 44 78
E-Mail: geneve.hotelevent@adecco.ch

a new world at work

129116/395938

PRESIDENT WILSON
Genève

L'Hôtel Président Wilson (*****) recherche pour entrée immédiate ou à convenir:

UNE RESPONSABLE TELEPHONISTE

Au bénéfice d'une expérience similaire dans un étalissement hôtelier ou au sein d'une grande entreprise, vous êtes apte à motiver une petite équipe de 3 personnes, avez le sens de la communication et de l'initiative. Vous avez entre 25 et 35 ans, maîtrisez parfaitement le français et l'anglais et éventuellement d'autres langues. Une tenue soignée est exigée.

UNE SECRETAIRE DES ACHATS

Jeune femme dynamique de nature curieuse, ayant le sens de l'initiative, de la communication, polyvalence, flexibilité pour les horaires et excellente présentation. Bonnes connaissances informatiques (Word – Excel), maîtrise de l'anglais et formation hôtelière exigée. Expérience F&B un atout.

Nous offrons des postes stables et évolutifs au sein d'une équipe jeune et dynamique, ambiance de travail agréable dans un cadre luxueux. Salaire en rapport avec les capacités.

Les candidat(e)s intéressé(e)s avec permis suisse valable sont prié(e)s de faire parvenir leur offre manuscrite avec documents usuels et photo au bureau du personnel.

THE LUXURY COLLECTION
Starwood Hotels & Resorts

129170/13050

Hôtel Président Wilson · 47 Quai Wilson · 1211 Genève 21 Tél: (41) 22 906 66 66 · Fax (41) 22 906 66 67

HÔTEL DU PARC
CONGRÈS - HÔTEL - FORMATION
1920 MARTIGNY

HOTEL DU PARC****

Hôtel inauguré en 1998, 120 chambres et suites
Etablissement spécialisé dans les congrès et séminaires.

Suite au développement de nos activités
Nous cherchons:

Maître d'hôtel
Expérience 4* exigée, Excellentes références
Engagement mi-août

Serveurs/euses
Connaissance du service à la carte et banquets
Engagement de suite

Réceptionniste h/f
Connaissance Fidélio
Engagement de suite

Homme d'entretien
Connaissances techniques demandées

Portier de nuit
Connaissance du travail à la réception
Horaire 22 h 20–07 h 00
Allemand/anglais = un atout

CH ou permis valable
Faire offre complète à:

Hôtel du Parc**,**
J.-M. Habersaat, Directeur
Case postale 616
1920 Martigny
ou
jean-marc.habersaat@swisscom.com

P 129101/386639

S·H·M·S
SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL
1824 Caux-Montreux, Phone (021) 962 9555, Fax (021) 962 9556

SHMS, an international, English speaking Hotel Management School located in Caux above Montreux is looking to fill the following positions

LECTURERS

**GERMAN*
**ACCOUNTING*
Qualification: related Bachelor's Degree or Masters.
Previous industry and/or teaching experience.

ENGLISH SECRETARIES

**to the MANAGING DIRECTOR*
** for the IN-TRAINING DEPARTMENT*
**RECEPTIONIST*
Administrative related qualifications, minimum of 3 years experience.

MANAGEMENT TRAINEE

Operations and Food&Beverage Departments
Recent Graduate from a Hotel Management School

Starting Date: August/September 2000

Are you interested to work in a truly international environment?

Please send your resume (Swiss or valid working permit) to
Mr Andreas KUNZLI, Directeur, **SHMS, Caux-Palace, 1824 Caux/Montreux**
Phone 021 962 9555, Fax 021 962 9556
E-mail: akunzli@shms.com

129219/383471

... a World Leader in Hotel Management

Suite à la nomination du Chef de cuisine et responsable d'exploitation à un poste d'enseignant, nous cherchons un

responsable d'exploitation de l'Hôtel de l'Aigle et de l'Hôtel Central

nos établissements comprennent:
- hôtel 3 étoiles (20 chambres)
- hôtel 1 étoile (12 chambres)
- cafés villageois
- salles à manger
- attractions touristiques (Mines d'Asphalte, Musée des Mines, Café des Mines)

formation requise: école hôtelière ou équivalent

entrée: à convenir

Dossier complet à envoyer à l'attention de M. von Wyss

HOTEL ★★★ RESTAURANT L'AIGLE
GRAND' RUE 27
2108 COUVET
TEL. 032 863 26 44
FAX 032 863 21 89
hotelaigle@bluewin.ch

129151/200174

PONT de la VENOGE
HOTEL
BRASSERIE
1026 Echandens
Tél. 021 701 50 55 Fax 021 702 42 09

Pour compléter notre équipe, nous sommes à la recherche de:

1 Serveuse (eur)
1 Cuisinière (er)
1 Assistante en hôtellerie et restauration

Entrée à convenir.

Etablissement fermé les dimanches et jours fériés.
Juillet et Août: fermé samedi et dimanche.

Adressez votre candidature avec CV et photo à:

Daniel Moeckli
Hôtel-Brasserie Pont de la Venoge
1026 Echandens

e-mail: pont-de-la-venoge@bluewin.ch

129143/270296

Département
Banquets & Conférences
Recherche

1er Maître d'hôtel

Disponible
Flexible
Expérimenté
Très organisé

Vous dirigerez une brigade dynamique, organiserez de grandes conférences et de somptueuses réceptions.

Vous semblez correspondre au profil demandé, envoyez-nous votre dossier complet sous chiffre no 128 694 à HôtelRevue, case postale 3001 Berne

Hôtel & Restaurant, situé dans la région lémanique, recherche pour entrée immédiate ou à convenir

➢ **Chef de Cuisine,** 28/35 ans
Capable de diriger une équipe de 8 personnes, restaurant raffiné, salles de banquets et de conférences
➢ **Chef de Partie**
Capable de tenir un poste de façon autonome
➢ **Commis de Cuisine**
2 ans d'expérience comme tournant
➢ **Jeune Maître d'Hôtel**
Sachant seconder le responsable et diriger une équipe
➢ **Commis de Rang**
➢ **Réceptionniste**
Connaissances informatiques et linguistiques
Français, Anglais, Allemand

Vous êtes Suisse ou en faveur d'un permis valable.
Vous êtes motivé, vous souhaitez relever un défi.
Nous attendons votre lettre de motivation ainsi que votre curriculum vitae et photo.
Nous vous proposons de rejoindre une entreprise en pleine expansion et nous nous réjouissons de recevoir vos offres!
Envoyer vos dossiers sous chiffre 129058, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne, qui transmettra.

129058/398177

Golf Hôtel ***

Golf Hôtel, Verbier, Valais

Nous cherchons pour cette saison d'hiver 2000/2001

– cuisiniers/commis de cuisine
– staff pour salle à manger

Faire offre avec CV + prétention de salaire à:

M. Jacques Bessard
GOLF HÔTEL
1936 Verbier
tél. 027 771 65 15
fax 027 771 14 88

129144/35718

Café-Caveau de l'Ours à Fribourg
cherche de suite ou à convenir

serveuse expérimentée

pour son Caveau (salle à manger).
Sans permis s'abstenir
Veuillez vous adresser auprès de Mme Charrière au **026 322 20 26**
(Fermé lundi-mardi)

P 129223/387481

Le Restaurant **MILLEPASTI** à Lausanne
engage au plus vite

1 cuisinier
1 sommelier(ère)
1 commis de cuisine

1, rue du Tunnel, 1005 Lausanne
Téléphone 021 343 51 95/323 51 91

129091/292656

HOTEL
ROYAL SAVOY
LAUSANNE

Nous cherchons de suite un

Responsable des achats

Jeune diplômé EHL, vous aimez le département F&B et l'informatique, êtes motivé et disponible, avez le sens de l'organisation et parlez couramment français et allemand.

Si vous avez ce profil, adressez votre dossier complet à
l'Hôtel Royal-Savoy
M. J.-C. Gétaz, Directeur

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88 • Fax 021 614 88 78

cdm HOTEL & RESTAURANTS

128286/18953

htr INTERNATIONALER STELLENMARKT htr

Wir suchen per September/Oktober 2000 junge, motivierte

Stationäre ReiseleiterInnen

welche unsere Kunden im Ausland kompetent betreuen.

Sie sind zwischen 22 und 30 Jahre jung und verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre, vorzugsweise im kaufm. Bereich. Ihre sehr guten Sprachkenntnisse in D/F/E und evt. I/S und Ihr Organisationstalent helfen Ihnen, auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf zu bewahren. Als dienstleistungsorientierte Persönlichkeit schätzen Sie den Kundenkontakt. Sie arbeiten gerne selbständig und mit Engagement.

Treffen diese Aussagen auf Sie zu? Dann verlangen Sie unsere Informationsbroschüre, in welcher Ihnen die unterschiedlichen Facetten dieses Berufes und die dazu notwendigen Voraussetzungen im Detail beschrieben werden.

HOTELPLAN, Internationale Reiseorganisation AG,
Reiseleitung/Airport Services, Habsburgstrasse 9, 8031 Zürich
Tel. 01 277 83 62-64

Irgendwann ist jeder reif für Hotelplan

ALPINE

ALPINE CENTER, the Swiss Leader in Hotel & Tourism Mgt. Studies in Greece, has new vacancies for September 2000.

– An Executive Chef/Instructor
– A Production Chef/Instructor

Applicant should have good knowledge of English (language of instruction), a Diploma and relevant experience.

Please apply with CV to: ALPINE CENTER, PO Box 70235, 16675 Glyfada/Greece
Tel: 0030/1-8983210, Fax: 0030/1-8981189,
e-mail: services@alpine.edu.gr

129047/399565

Herzlich Willkommen in unserem Team!

Schindlerhof

Wir freuen uns, wenn auch Sie bald dazu gehören:

Chef de partie
Commis de cuisine
die Freude haben an lustvoll-gesunder Naturküche auf hohem Niveau.

Hausdame
die unser Hoteldörfchen mit seinen bald 100 Zimmern in Schuss hält und sich um die Sauberkeit und Pflege im ganzen Anwesen kümmert.

Freude, Freiheit und Harmonie stehen im Mittelpunkt unserer Unternehmensvision.
Die Mitarbeiter und Gäste sind faszinierend. Wir zahlen Ihr Wunschgehalt plus reichlich Weiterbildung.

Sind Sie interessiert ab sofort oder später? Dann senden Sie bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen an Frau Gabi Rempert. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Schindlerhof
Klaus + Renate Kobjoll
90427 Nürnberg, Steinacher Strasse 6–8
Telefon 0911-93020

129125/209341

Industrieunternehmen sucht für seine Gästehäuser in Österreich, Deutschland und den USA flexible, belastbare und

junge Hotelfachfrauen

Sie sollen im Alter zwischen 20 und 30 Jahren sein und auch einen Führerschein haben. Berufsanfängerinnen sind erwünscht! Sie werden in den Bereichen: Zimmer, Küche und Service eingesetzt. Wir setzen voraus, dass Sie in einem Team arbeiten können, Reisebereitschaft mitbringen und mit flexiblen Arbeitszeiten zurechtkommen. Ihre Unterbringung erfolgt im jeweiligen Personalhaus. Das Gehalt ist der Aufgabenstellung angepasst.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an unseren Berater:

LESACO GmbH, Postfach 10 14 15, D-40834 Ratingen.

129052/393199

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

Sie können mehr – Sie wollen mehr. Deshalb suchen Sie jetzt eine Aufgabe, die Ihnen nicht nur Spaß macht, sondern Sie auch fordert. Bei uns können Sie Ihre Fähigkeit zur Eigeninitiative, Ihr Wissen und Ihre Einsatzbereitschaft einbringen. Ein tolles Team freut sich auf Sie als

Küchenchef/in
Chef de partie

Oberkellner
Commis oder Chef de range

Erste Hausdame
Empfangs- und Reservierungssekretärin

Als 4-Sterne-Hotel der Spitzenklasse zählen wir im Schwarzwald zu den besten Adressen. Mit 210 Zimmern, 4 Restaurants und vielen Freizeitangeboten bieten wir unseren Gästen Erholung vom Alltag. Das Versprechen „Die Nummer 1 für unsere Gäste zu sein", lösen wir täglich ein.

Möchten Sie mitmachen, wollen wir den Erfolgsweg gemeinsam gehen?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung. Frau Baur beantwortet Ihnen auch gerne vorab Ihre Fragen:

VIER ☆☆☆☆ JAHRESZEITEN *am Schluchsee*
Telefon: (07656) 70718
Telefax: (07656)7095718
Homepage: www.vjz.de

THE INTERNATIONAL HIGHER INSTITUTE FOR HOTEL & TOURISM MANAGEMENT
GLION - HURGHADA
EGYPT

Applications are invited from forward thinking individuals who are motivated and enthusiastic to work with young adults and develop their career within the hospitality and tourism industry.

Resident Manager
Executive Chef
Chef Lecturer– Kitchen
Maître d'Hôtel
Lecturer – Food & Beverage Service
Lecturer – H & Services Manager
Housekeeping & Property Maintenance
Lecturer – Catering & Allied Subjects

CLOSING DATE FOR APPLICATIONS is FRIDAY JULY 28th, 2000

Applicants should forward their CV to
Bernard Micallef
Glion Consulting Services
Rue de l'Ondine 20
CH-1530 Bulle
Switzerland
Fax: +41 26 919 78 41
E-mail: rieder@glion.ch

Interviews will be conducted on Monday July 31st, 2000 in Bulle - Switzerland and Thursday August 3rd, 2000 in London - England.

129233/410213

htr

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

htr STELLENGESUCHE htr

CH-Koch

- herdaktiv
- qualitätsklar
- kostengriffig
- kreativ mit Bodenhaftung
- hohe, langjährige G+M-Bewertung
- N.R., N. Alki
- Fähigkeitsausweis Wirte
- frei ab August

sucht Engagement

- Restauration, Produkte- und Fooddesign, Zeitschrift, Angebotsplanung.

Kurzofferte: Chiffre W 008-745249, an Publicitas AG, Postfach 163, 8180 Bülach.

P 129110/44300

Ich **Service-Fachangestellte,** 26 Jahre jung, ledig, 10 J. Berufserfahrung, mündlich deutsch/franz./engl., **suche meine Zukunftsstelle im Hotelfach.**

Branchenkenntnisse in versch. Erstklass-Betrieben (A la carte- Bankett-Etagen-Bar- und Seminar-Service Erfahrungen etc.) Alle Zeugnisse vorhanden.

Wenn Sie in Ihrem Kader eine Stelle frei haben wo Sie eine offene, ehrliche und aufgestellte Person brauchen die auch bereit ist, Neues anzupacken, dann telefonieren oder schreiben Sie mir. Bevorzugte Gegend sind Städte wie Zürich oder andere. Anfangstermin könnte der 1. Oktober sein oder nach Vereinbarung.

Doris Kocherhans, Wilerstr. 47, 9545 Wängi TG, Tel. Rest. Landhaus, **052 378 13 29.**

129231/411278

Mir macht Veränderung Spass!

Hofa mit Handelsdiplom und langjähriger Erfahrung als Alleinsekretärin in grossem Catering-Unternehmen sucht ihre Traumstelle. Raum Zürich.

Angebote unter Chiffre 129134 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

129134/411262

Gelernter Koch

39-jährig in ungekündigter Stelle als Küchenchef sucht auf Herbst 2000 neue Herausforderung in ähnlicher Stellung (Jahresstelle). Bevorzugtes Gebiet LU, Z, ZG, ZH, AG.

Offerten unter Chiffre 129136 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

129136/411264

Suche per 1. Oktober eine Stelle als

Réceptionistin

im Raum Genf, um meine Französischkenntnisse zu verbessern. Bin 21-jährig, kaufmännische Angestellte, spreche Deutsch (Muttersprache), Englisch und Französisch.

Offerten an Chiffre 129227, *hotel+tourismus revue*, Potfach, 3001 Bern.

129227/411276

Sonderseite

für LehrabgängerInnen

Page spéciale

pour jeunes sortant d'apprentissage

KRONE
WINTERTHUR

Wir sind ein lebhaftes 3-Sterne-Hotel mit drei Restaurants, «Stube», «Bistrot» und «Hof», Saal und 37 Zimmern – mitten in der Altstadt.

Wir suchen freundliche/n

Servicefachangestellte/n

Auf Wunsch Frühdienst

Schweizerdeutsch, CH oder C-Bew.
www.kronewinterthur.ch
E-mail: info@kronewinterthur.ch
Sonntag geschlossen

L. und E. Grimmelikhuijsen-Haller
Hotel und Restaurants
Marktgasse 49, 8401 Winterthur
Telefon 052 213 25 21, Fax 052 213 48 08

P 129171/38342

L'Escargot

Für unser französisches Restaurant L'Escargot suchen wir per 1. August 2000 oder nach Vereinbarung

Jungköche

Sie besitzen eine abgeschlossene Berufslehre und möchten Ihre Karriere in einem lebhaften und zukunftsorientierten Unternehmen fortsetzen, dann rufen Sie uns heute noch an oder senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Bahnhof Restaurants Basel
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
Tel.: 061 295 39 39

Ochsen Zug
City-Hotel

Für unser lebhaftes Restaurant und Stadthotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine HOFA

für unsere 46 Gästezimmer und Wäscherei. Wir bieten Aufstiegschancen bis zur hauswirtschaftlichen Leitern.

Für unser à la carte Restaurant «au premier» suchen wir per 12. August

einen KOCH

unser Angebot ist saisonal gerichtet mit Schwerpunkt Fisch. Eine modern eingerichtete Küche (Induktionsherd) erwartet Sie.

Interessiert? Kontaktieren Sie uns! Matthias Hegglin freut sich auf Ihre Bewerbung:
City-Hotel Ochsen
Kolinplatz 11, 6301 Zug
Telefon 041 729 32 32
Info@ochsen-zug.ch

129184/41629

Das Swissôtel Zürich verfügt über 347 Zimmer, Kongress- und Banketträume für Anlässe bis zu 800 Personen, Restaurant mit 165 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 unserer Teams suchen wir:

- **Commis de cuisine**
  Ihre teamorientierte, aufgeschlossene und hilfsbereite Art wird sehr geschätzt.
- **Servicemitarbeiter/in für unser Restaurant Szenario**
  Ein ansteckendes Lächeln, Teamfähigkeit sowie gute Sprachkenntnisse in D/E sind Bedingung.

Interessiert? Dann würden wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch sehr gerne die Zukunftsmöglichkeiten bei einer Tätigkeit in einer internationalen Hotelkette aufzeigen sowie die weiteren Vorteile und unsere interessanten Vergünstigungen im Rahmen der SAir Group vorstellen.

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

129112/40495

BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Bei uns ist auch die Küche gut!

Welcher/welche

JUNGKOCH/-KÖCHIN

möchte nach der abgeschlossenen Berufslehre das Gelernte erweitern und ergänzen?

Unsere «ausgezeichnete» A-la-carte-Küche ist dafür bestens geeignet!

Mehr erfahren Sie, wenn Sie uns anrufen:
Telefon 041 210 57 77.

BRL Bahnhof Restauration Luzern AG
Frau R. Schmidli, Postfach, 6002 Luzern
www.brl.ch – info@brl.ch

P 129041/289361

Rathaus
Wirtschaft

Das historische «Rathaus» in Rapperswil liegt mitten in der wunderschönen Altstadt. Es wurde von Grund auf renoviert, den heutigen Anforderungen an einen modernen Betrieb angepasst und vor kurzer Zeit wieder eröffnet. Als

COMMIS DE CUISINE

erwartet Sie ein schöner Arbeitsplatz in einer mittleren Küchenbrigade.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

W. Kretschmer
Chef de cuisine

F. und M. Oldani

Hauptplatz 1
8640 Rapperswil
Tel. 055 210 11 14 • Fax 055 210 11 24

128540/141860

Sonderseite

für LehrabgängerInnen

Page spéciale

pour jeunes sortant d'apprentissage

büro metro

SEIT ÜBER 50 JAHREN HELFEN WIR JUNGEN BERUFSLEUTEN IM AUSLAND ERFAHRUNGEN ZU ERWEITERN

AUSLANDSTELLEN, SCHIFFSSTELLEN, KADERSTELLEN, SPRACHAUFENTHALTE, PRAKTIKANTENSTELLEN

KREUZFAHRTSCHIFFE:
PROFESSIONELLES HOTELFACHPERSONAL

ENGLAND, IRLAND, KANALINSELN
HOTELFACHASSISTENTINNEN, KÖCHE/KÖCHINNEN
PÂTISSIER (M&F)
KELLNER/KELLNERINNEN
RÉCEPTIONISTEN/-INNEN

Die Gelegenheit, Auslanderfahrungen zu machen und das Englisch zu verbessern!

BÜRO METRO
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz
Telefon +41 (0)1 201 41 10
Fax 202 16 46
E-MAIL: metroch@attglobal.net
(keine Attachments!)

128594/51136

BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Möchten Sie den Abend frei haben für die Weiterbildung?

Als

KOCH/KÖCHIN

mit abgeschlossener Berufslehre bietet sich Ihnen diese Möglichkeit in unserer Produktionsküche an, wobei Sie auch beruflich auf den verschiedenen Posten noch viel dazulernen können.

Mehr erfahren Sie, wenn Sie uns anrufen:
Telefon 041 210 57 77.

BRL Bahnhof Restauration Luzern AG
Frau R. Schmidli, Postfach, 6002 Luzern
www.brl.ch – info@brl.ch

P 129042/289361

Start it up...

...für angehende Gastroprofis haben wir viele interessante Jobs, in erstklassigen Betrieben, in der ganzen Schweiz

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

Mehr Infos: www.job-in.ch

Job in
HOTEL UND GASTRONOMIE

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

Jungkoch m/w

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, Ihre Kenntnisse in unserer saisongerechten vielfältigen Küche (à la carte, Bankette und Hochzeiten inkl. grosse Buffets) zu vertiefen.

Interessiert? Ein junges, aufgestelltes und kreatives Team freut sich auf Sie. Einen ersten 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

128592/147729

Nach der Lehre neue Ideen kennenlernen und eigene Kreativität verwirklichen.

Ab 1. September 2000 oder nach Vereinbarung bieten wir einen interessanten Job auf der Sonnenterrasse Liechtensteins

Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

www.hotelkulm.li

Tel. 00423 2377979
Fax 00423 2377978

128620/90140

hoteljob

Toll Ein Anderer Macht's!

Stellen Sie sich vor, jemand nimmt Ihnen die Arbeit der Stellensuche ab!

Das wär's!

Dann schicken Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an. Wir vermitteln Sie rasch, kompetent und kostenlos.

128707/84735

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

Sonderseite

für LehrabgängerInnen

Page spéciale

pour jeunes sortant d'apprentissage

Restaurant de l'Aigle Noir

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser gepflegtes Speise-Restaurant eine/n aufgestellte/n

Servicefachangestellte/n
sowie **Commis de cuisine**

Eintritt per 15. 8. 00 oder 1. 9. 2000
Sonntag und Montag frei.

Falls Sie in einem jungen, dynamischen Betrieb mitarbeiten wollen, senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an, damit wir mit Ihnen ein Rendez-vous vereinbaren können.

D. und S. Frauendiener
Rest. de l'Aigle Noir
Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg
Téléphone 026 322 49 77

128623/95460

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

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

So wichtig wie die Grundsteine in Ihrer Karriere, so interessant und abwechslungsreich sind die Stellen als

- **ServicemitarbeiterIn**
  (à la carte Restaurant Plätzli)
- **Commis de cuisine**

Es erwartet Sie ein dynamisches, junges Team, ein bestausgestatteter und topmoderner Arbeitsplatz, genauso wie eine faire Anstellung. Sie sind motiviert, planen gewissenhaft Ihren Berufsweg und suchen eine Herausforderung mit Eintritt nach Vereinbarung?

Dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung, oder informieren sich telefonisch bei:
Ursula Keist, SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 417 17 83, Fax 055 417 17 82
E-Mail: ursula.keist@swisscom.com
www.seedamm-plaza.ch

129123/390396

Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg

Wir unterstützen und fördern Sie auf Ihrem weiteren Weg ins Berufsleben. Zur Unterstützung benötigen wir:

Hotelfachassistenten/-innen
Servicefachangestellte
Jungkoch/-Jungköchinnen

Wir bieten, angenehmes Betriebsklima, gutes Salär, auf Wunsch Kost und Logis. Möchten Sie unser Team ergänzen? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.
Telefon 062 896 04 11
Fax 062 896 27 46
Homepage:
http://www.hotel3sternen.ch
E-mail: info@hotel3sternen.ch

129092/241536

Adecco HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere

Die coolsten Jobs!

Nun ist es soweit – die Arbeitswelt wartet auf Sie. Und wir haben die Stelle, die Sie suchen.

Wir finden für jeden das Richtige, und das in der ganzen Schweiz. Alles ist möglich …

Köche
Servicefachangestellte
Hotelfachassistenten
Kaufm. Angestellte

Sie sind nur eine Bewerbung oder einen Anruf von Ihrem Traumjob entfernt! Kontaktieren Sie eine unserer Filialen und starten Sie in eine spannende Zukunft.

a new world at work

Langstrasse 11, 8026 Zürich, Telefon 01/297 79 79
Marktgasse 32, 3000 Bern, Telefon 031/310 10 10
Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern, Telefon 041/210 02 60
Oberer Graben 5, 9004 St.Gallen, Telefon 071/228 33 43
Streitgasse 20, 4010 Basel, Telefon 061/264 60 40
Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17, Tél. 021/343 40 00
Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève, Tél. 022/718 44 77

IMBODEN PERSONALSERVICE

Jetzt die Chancen nutzen

Commis de cuisine
Servicefachangestellte
Hotelfachassistentin

für Betriebe in den schönsten Ferienregionen des Berner Oberlands, Wallis und Luzern.

Rufen Sie uns an: Daniel Imboden
033 821 15 15 / 16 Fax
General Guisanstr. 27 b,
3800 Interlaken
go online: www.imboden-jobs.ch

129111/394367

HOTEL WALDEGG ****
SCHWEIZERISCHER ENGELBERG SUISSE · SWITZERLAND

engelberg zentralschweiz 1050-3020 m

♥-lich Willkommen im Berufsleben!

Im Herzen der Schweiz – über den Dächern von Engelberg im ******-Ferien- und Seminarhotel Waldegg** ist ab sofort oder nach Vereinbarung eine interessante Stelle frei als

Servicemitarbeiter/in
in unserem Gourmet-Panorama-Restaurant

Engelberg ist im Sommer wie im Winter ein Mekka für junge und sportbegeisterte Leute. Das Waldegg ein vielseitiger, lebhafter Betrieb mit internationaler Kundschaft.

Ein motiviertes, junges und flexibles Team freut sich auf Verstärkung – sind Sie dabei?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung an:

Hotel Waldegg****
Sibylle und Danilo Meyer
CH-6390 Engelberg
Telefon 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21

129169/10391

Sonderseite

für LehrabgängerInnen

Page spéciale

pour jeunes sortant d'apprentissage

Das DOLDER GRAND HOTEL an exklusiver Lage in Zürich, mit 180 Zimmern und Suiten, dem Fine-Dining Restaurant La Rotonde, der Dolder Bar und dem Konferenzcenter für 250 Personen, ist ein Traditionshotel der Luxusklasse und gehört zu den führenden Adressen weltweit. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

COMMIS DE CUISINE W/M
SERVICEFACHANGESTELLTE W/M

Als Fachfrau/mann suchen Sie einen neue Herausforderung in einem jungen Team.

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, Aufstiegsmöglichkeiten, Mitarbeiterunterkunft und ein angenehmes Arbeitsumfeld.

Gerne steht Ihnen Frau Manuela Mahnig, Tel. 01-269 39 20 für weitere Informationen zur Verfügung oder freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SINCE 1899
DOLDER GRAND HOTEL ZURICH
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 30 00, www.doldergrand.ch

A member of The Leading Hotels of the World.

Swiss Deluxe Hotels

Grindelwald

Hotel Restaurant KIRCHBÜHL
La Marmite

Wir bieten Lehrabgängern eine interessante Herausforderung am Fusse der Eigernordwand.

Servicefachangestellte/Kellner
HOFA
GAFA
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Kirchbühl
Familie Christian Brawand
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 35 53
www.grindelwald.ch/churchill

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

128927/14540

HOTEL **ZÜRICHBERG**

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 64 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ... *und ein Lächeln dazu.*

Liebe Servicefachleute
Liebe Köche

Zur bestandenen Abschlussprüfung gratulieren wir ganz herzlich!

Sind Sie nun auf der Suche nach einem schönen Ort, um das Gelernte umzusetzen?

Da gibt es eigentlich nur eine Möglichkeit: Die ZFV-Unternehmungen, und da insbesondere unser

*******Hotel Zürichberg,***
Orellistrasse 21, 8044 Zürich!

Denn wir sind immer interessiert an motivierten, fachlich versierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Interessiert an einer neuen Herausforderung? Sollten Sie noch Fragen haben, kontaktieren Sie bitte Frau Brigitte Düsel (Hotel Zürichberg, 01 268 35 35). Ansonsten erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte an untenstehende Adresse an Petra de Capitani senden.

Wir freuen uns, Sie beim Start ins Berufsleben zu begleiten!

ZFV
ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

125090/41408

Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» der hotel + tourismus revue

- Dieses Inserat soll in folgender Ausgabe erscheinen:
  ❑ 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 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.*

Sonderseite

für LehrabgängerInnen

Page spéciale

pour jeunes sortant d'apprentissage

Im Kehlhof 8712 Stäfa Tel. 01 926 11 55

Eine erfolgreich bestandene LAP ist die beste Voraussetzung ab Mitte September 2000 in unserem

Gourmetrestaurant am Zürichsee als Kellner oder Servicefach-Angestellte

eine interessante Stelle anzunehmen und in einem kleinen Team mit jungen Leuten mitzuarbeiten.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Fr. Kammermann

129146/109770

RESTAURANT **Schärmehof**

Gesucht **per sofort oder nach Vereinbarung** zur Ergänzung unseres Küchenteams

Jungkoch (m/w)

Sind Sie ein junger, motivierter Jungkoch auf der Suche nach einer interessanten Anstellung? Dann sind Sie vielleicht unser neuer Mitarbeiter in unser abwechslungsreiches Länder- und Spezialitätenrestaurant.

Zögern Sie nicht und senden noch heute Ihre Unterlagen mit Foto an Herrn Roger Sandri, Teamleader im

RESTAURANT SCHÄRMEHOF
Von May-Strasse 43,
3604 THUN
☎ 033 336 85 87

129178/180327

Landgasthof Puurehuus
Rehraltorferstrasse, 8615 Wermatswil

Der Schönste sucht die Besten!!!

Der schönste Landgasthof im Zürcher Oberland mit lebhaftem, marktorientiertem A-la-carte-Betrieb sucht per 1. September 2000 oder nach Übereinkunft:

leidenschaftlichen **Koch**

Als kreativer Fan von Frischprodukten sind Sie ebenso qualitätsbewusst, wie belastbar und flexibel.

Gastgeber aus Berufung

Sie sind der geborene Gastgeber, der es liebt, unsere anspruchsvollen Gäste im gehobenen A-la-carte-Restaurant individuell zu beraten und zu verwöhnen. Wenn Sie dazu noch belastbar und flexibel sind, dann sind Sie schlichtweg unser Mann.

Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher, interessanter Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur, flexiblen Arbeitszeiten, einem leistungsgerechten Lohn und einem hervorragenden Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team.

Senden Sie uns doch einfach Ihre persönlichen Unterlagen inkl. Foto. Selbstverständlich dürfen Sie uns auch gerne für erste Informationen telefonisch kontaktieren, oder besuchen Sie uns im Internet und nehmen Sie einen ersten Augenschein.

Walter und Brigitte Egli freuen sich auf Sie!

Landgasthof Puurehuus
8615 Wermatswil
Telefon 01 941 66 33
www.puurehuus.ch / infos@puurehuus.ch

128888/293113

ROMANTIK HOTEL RESTORANT

Stüvetta Veglia

CELERINA
ST. MORITZ

Für die laufende Sommersaison und anschliessende Wintersaison suchen wir freundliche, aufgestellte und flexible

Servicefach-Angestellte

Es ist für Sie die Chance, Ihre erworbenen Kenntnisse in die Tat umzusetzen und noch mehr dazuzulernen.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:

Peter und Wera Graber
Romantik Hotel Stüvetta Veglia
7505 Celerina/St. Moritz
Telefon 081 833 80 08
Fax 081 833 45 42
romantik.hotel.stuvetta@bluewin.ch

128973/61549

Wir gratulieren allen Lehrlingen zum erfolgreichen Lehrabschluss und möchten Ihnen folgende interessanten Saisonstellen in einem attraktiven Kurort offerieren:

Commis de rang
Commis de cuisine
Eintritt ab August oder November

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne die Anforderungsprofile und alle Infos, z. B. über Freizeitmöglichkeiten und Weiterbildung (auch betriebsinterne!), zu.

Hotel Mirabeau
ZERMATT

SEPP & ROSE JULEN
CH-3920 ZERMATT
TEL. 027 966 26 60 • FAX 027 966 26 65
www.reconline.ch/mirabeau

RESTAURANT Cordon Bleu, Le Gault Millau-Punkte

128612/262233

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi

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

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Verlagsleitung / Chef d'édition: Eva Bürgi
Anzeigenleitung / Direction des annonces: Eva Bürgi
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Thomas Hellmüller, Martin Welti

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

– Frontseite / Première page:	Fr. 1.52 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres	Fr. 1.40 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellenangebote / Offres d'emploi:	Fr. 1.30 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi:	Fr. 1.40 (inkl. MwSt. / TVA incluse)
– Last Minute (2-spaltig / 2 colonnes, ohne Logo / sans logo):	Fr. 2.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Termine:

	Nr. 29	Nr. 30	Nr. 31	Nr. 32
– Ausgabe	Do 20.7.2000	Do 27.7.2000	Do 3.8.2000	Do 10.8.2000
– Erscheint	Do 20.7.2000	Do 27.7.2000	Do 3.8.2000	Do 10.8.2000
– Anzeigenschluss	Mo 17.7., 12.00	Mo 24.7., 12.00	Fr 28.7., 11.00	Mo 7.8., 12.00
– Wiederholungen	Mo 17.7., 12.00	Mo 24.7., 12.00	Fr 28.7., 11.00	Mo 7.8., 12.00
– Last Minute	Mo 17.7., 12.00	Mo 24.7., 12.00	Fr 28.7., 11.00	Mo 7.8., 12.00

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.