Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 108 (2000)
Heft: 43

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

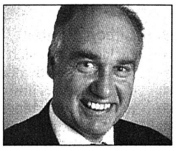
Download PDF: 09.01.2026

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

NR./N°43 AZA/JAA – 3001 BERN/BERNE

Heute mit 565 Stellenangeboten

26. OKTOBER / 26 OCTOBRE 2000
DM 5.50 / ÖS 35 / LIT 5500 / FR. 4.10



PETER FURGER / Der Sanierer von Zermatt ist überzeugt, dass die Burgergemeinde die Finanzprobleme löst. SEITE 2



MANAGEMENT-VERTRÄGE / Das Hotel-Managment wird mehr und mehr zu einer Betriebsform und führt zu neuen Vertragsarten. SEITE 4

htr
inklusive GASTRONOMIA-Special

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

www.rinder-wahnsinn.ch

CHRISTIAN MEYER

Fast täglich werden in Europa neue BSE-Fälle gemeldet, und in England steigt die Zahl der an der neuen Variante der Creutzfeld-Jakob-Krankheit verstorbenen Menschen stetig an. Doch es scheint, dass weder Fleisch- noch Landwirtschaft das Ausmass der Gefahren von BSE für den Menschen zur Kenntnis nehmen wollen.

«Aus wissenschaftlicher Sicht», heisst es, seien alle nötigen Vorkehrungen zur Bekämpfung der Seuche getroffen worden. Die Initianten der Rinderwahnsinn-Website sind anderer Ansicht: Obwohl bis heute keine BSE-Erreger im Muskelfleisch der Schlachttiere entdeckt worden seien, bedeute dies noch nicht, dass es dort keine gebe. Beim Schlachten eines Rindes könnten winzige Teile eines erkrankten Gehirns via Blutbahn bis in die Lunge und in das Muskelfleisch gelangen. Auch beim Zerlegen der Wirbelsäule könne der Schlachtkörper verunreinigt werden. Die Initianten fordern von Fleischwirtschaft und Grossverteilern rigorose Kontrollen. Selbst wenn einzelne kranke Tiere unerkannt blieben, lohne sich für jedes einzelne entdeckte BSE-Tier der Aufwand.

Informationen: www.rinderwahnsinn.ch, www.lid.ch, www.bvet.admin.ch, www.bml.de/verbraucher/bse/, www.cjd.ed.ac.uk

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Serie Hotelmanagement-Verträge	4
Thema Sozialpartnerschaft	5
Thema Kartesian	6
Thema Multiplex-Kinos	7
Tourismus	9/11
Hotellerie	12/13
Gastronomie	15/17/19/21
Marktnotizen	20
Die Letzte	22
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund

9 771424 044000 43

TRAVEL TRADE WORKSHOP / Schweiz Tourismus ist nach zehn Jahren wieder mit einem Stand vertreten. Damit die Schweiz vermehrt im Reisebüro verkauft wird. MICHAEL HUTSCHNEKER

Schweizferien vom Reisebüro

Und es gibt sie doch, die Präsenz der eigentlichen Gastgeber. Nach mehrjähriger Abwesenheit ist Schweiz Tourismus (ST) wieder mit einem mittelgrossen Stand in der heimischen Umgebung der Qualiflyer Group und der SBB am wichtigsten Anlass der Reisebranche, dem Travel Trade Workshop (TTW), vertreten. Mit dem Comeback an dem von der Outgoing-Szene beherrschten Event in Montreux will Jörg Krebs, ST-Leiter Markt Schweiz, im helvetischen Reisebüromarkt verstärkt Fuss fassen. Als Tour-Operator will sich ST aber nicht verstanden wissen. Es gebe keinen Reiseveranstalter, welcher flächendeckend die wichtigsten Schweizer Wintersportorte anbiete. Dies ganz im Gegensatz zur Sommersaison, in welcher mit verschiedenen Partnern, wie etwa Railaway, Railtour Suisse, Hotelgruppen und den Ferienwohnungsanbietern Interhome/Utoring schon länger erfolgreich zusammengearbeitet wird.

REISEBÜROS SOLLEN SCHWEIZ VERKAUFEN

Gemeinsam mit SDM legt nun ST ein Programm mit mehr als 80 Hotelangeboten in 14 Winterdestinationen auf, welches auch Reisebüros verkaufen können und sollen. Mit zehn Prozent Kommission werden die Agenten zwar nicht eben fürstlich belohnt, aber ein kleiner und willkommener Zustupf für die eh schon margengekränkte Szene ist es allemal. Vom Auftritt am TTW erwartet Krebs keinen Buchungsboom, vielmehr wolle man wieder einen ersten Schritt ins Reisebüro wagen, weil da nämlich viel zu unbekannt sei, dass man auch die Destination Schweiz kaufen, respektive buchen könne.

Generell sei der Anteil derjenigen Kunden, welche ihre Ferien im Heimatland in einem Reisebüro buchen, im Steigen begriffen. Vor zehn Jahren lag dieser Anteil bei lediglich 5 Prozent, heute würden Hochrechnungen für das ganze Jahr ergeben, dass bereits jede fünfte Buchung, also rund 20 Prozent, über die verschiedenen Branchenkanäle wie etwa Hotelplan, Railtour Suisse oder Interhome/Utoring getätigt wird. Als weitere wichtige Zielsetzung der Rückkehr nach Montreux sieht der ST-Manager auch die Stärkung des Bekanntheitsgrades der Internetplattform als Reiseportal für die Schweiz. Dass die rund 30 000 Franken, welche sich ST den Auftritt am TTW kosten lässt, richtig investiert sind, soll auch eine Besucherumfrage des letzten Jahres bestätigen. Auf die Frage, wer am TTW gefehlt habe, wurde die Schweiz gleich an zweiter Stelle hinter den USA genannt. Krebs: «Ein Resultat, welches uns den Entscheid zur Teilnahme spürbar erleichtert hat.»

Krebs ist sich denn auch bewusst, dass die Investitionen für den TTW nicht schon in diesem Jahr rückfliessen werden. Vielmehr müsse man die ganze Sache als Engagement für die Zukunft betrachten. Und genau was diese Zukunft betrifft, so will Krebs weiter auf die Karte Reisebranche setzen. Nach der Herbstkampagne, die nächstes Jahr wiederholt wird, steht eine enge Partnerschaft mit Aktivanbietern (z. B. Human Powered Mobility), wie Inline Skating, Veloland Schweiz und Wandern an. Im Mittelpunkt steht eine Zusammenarbeit mit Unternehmen aus der Wirtschaft, beispielsweise Ballista, Villiger oder Salomon.

HOTELIERS MIT HALLE UNZUFRIEDEN

Zeigt sich Krebs mit dem Standort des ST-Auftrittes zufrieden, so fällt das Echo bei den Hotelgruppierungen mehrheitlich gegenteilig aus. In der düsteren Halle A2, die zu früheren Zeiten wegen ihrer Nähe zum Eingang als «Hauptverkehrsader» diente, herrscht heute, mehr als den Ausstellern lieb ist, tote Hose. Durch die Verlagerung des Eingangs an die Hauptstrasse finden die unteren Ausstellungshallen bei den Besuchern generell weniger Beachtung. Während beispielsweise Best Western auf der Ausstellerliste gar nicht figuriert, meint Wanda Meyer von Swiss International Hotels stellvertretend für einige Kolleginnen: «Es scheint, als ob andere Branchenzweige bei der Standortvergabe bevorzugt werden.» Und auch bei Radisson SAS macht man sich so seine Gedanken, wie man gegenüber der TTW-Direktion reagieren will. Gemäss Annette Laux sei man mit der Situation schon im letzten Jahr nicht zufrieden gewesen.



Foto: Jean-Jacques Ehenoz

TRAVEL TRADE WORKSHOP

Die Reisebüros sollen künftig vermehrt Schweizferien verkaufen.

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

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

Fidelio ist zu teuer, wenn Sie Ihren Betrieb morgen schon wieder schliessen wollen.
Darum Fidelio von Check-In Data.
CHECK IN DATA
In guten Häusern zu Hause: Micros-Fidelio von Check-In Data.
Sellenbüren (ZH) 01 701 96 96 Crissier 021 632 91 00 Lugano 091 960 50 50 www.checkindata.com

htr IN KÜRZE

Seriestart / Der Beitrag des Rechtsexperten Robert Schlup über den Hotel-Managementvertrag bildet den Auftakt zu einer dreiteiligen htr-Artikelserie über das Vertragswesen in der Hotellerie. **Seite 4**

Zerstritten / Die Union Helvetia fordert eine Weiterbildungsoffensive im Gastgewerbe für die Beschäftigten aller Stufen. Und Unia, Syna und VHTL möchten dem L-GAV beitreten. Doch die Arbeitgeber stellen deren Verhandlungskompetenz mangels Basisstärke in Abrede. **Seite 5**

Overscreened / Nun hat das amerikanische Erlebniskino die Schweiz erreicht: In den nächsten fünf Jahren sollen hierzulande rund ein Dutzend Multiplex-Kinos entstehen. Die gigantischen Vergnügungsstätten auf der grünen Wiese verdrängen das traditionelle Kinogeschäft. **Seite 7**

Bus Contact / Die TTW-Veranstaltung bietet Schweizer Busunternehmern die Möglichkeit, mit ausländischen Anbietern touristischer Dienstleistungen Kontakte zu knüpfen. **Seite 9**

Geschröpft / Schlechte Kunde für Reisende: Nach dem European Corporate Travel Index von American Express steigen in vielen europäischen Hotels die Preise – vor allem im Niedrigpreissegment der Budget-Hotels. Gründe dafür sind die Zunahme von Fusionen und Übernahmen im Hotelbereich sowie der Anstieg von Privat- und Geschäftsreisen. **Seite 13**

M-Business / M wie mobil – gemeint ist der Direkverkauf übers Handy. Via dem Short Message System können Mitteilungen direkt an Abonnenten verschickt werden. **Seite 15**

Tex-Mex / In Zürich-Witikon eröffnete Lorenz Sträuli sein drittes «Poco Loco». Das Franchisekonzept bietet Tex-Mex-Küche in einer nicht unbedingt authentisch mexikanischen Umgebung an. **Seite 17**

Fondue und Raclette / Seit die asiatischen und amerikanischen Gäste wieder in die Schweiz kommen, läuft das Geschäft mit Käsespeisen auch im Sommer wieder gut. In Bern gehören das Restaurant «Harmonie» mit Neuenburger Fondue und das «Le Mazot» mit Gommer Raclette zu den gefragtesten Anbietern. **Seite 21**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Relais & Châteaux / Die internationale Organisation von Luxushotels hat in Genf ihre Jahrestagung abgehalten. Deren Präsident, Régis Bulot, lobt die Schweiz als wichtigen Markt. Rund 30 Schweizer Hotels und Restaurants sind R&C angeschlossen. **CF Seite 1**

Behauptet / An der diesjährigen Outgoing-Messe Travel Trade Workshops (TTW) in Montreux gaben die Busunternehmer bekannt, ihre Marktanteile trotz harter Konkurrenz behalten zu haben. **CF Seite 2**

Gilbert Montani / «Seinen Beruf lieben, an sich selbst glauben und positiv denken» heisst die Devise des umtriebigen Hoteliers aus Murten, der ein Casino betreiben möchte. Die grösste Attraktion der Expo.02 werde die von Stararchitekt Jean Nouvel entworfene Arteplage von Murten sein. **CF Seite 3**

Mittelalterliches / Einen neuen Führer hat das Tourismusbüro des Kantons Waadt publiziert. Darin sind alle kulturhistorischen Stätten in der Waadt verzeichnet. **CF Seite 5**

FORUM

Management wird zur Betriebsform

ROBERT SCHLUP*

Auch wenn in der Schweiz im Vergleich zum internationalen Umfeld derzeit noch relativ wenig Managementverträge in Kraft sein dürften, ist damit zu rechnen, dass deren Zahl mit der immer wichtigeren Rolle der



Hotelketten auf dem schweizerischen Markt in Zukunft massiv zunehmen wird. In der Schweiz finden sich Managementbetriebe vor allem in den grösseren Städten, wo die internationalen Hotelketten Fuss gefasst haben. Für unser Land fehlen aber notorischerweise empirische Untersuchungen über die Verbreitung der einzelnen Betriebsformen im allgemeinen und von Managementverträgen im speziellen.

Geht man 15 Jahre zurück und betrachtet die Zahlen von Marriott International aus dem Jahre 1986, ergibt sich für diese internationale Gruppe mit mehreren Marken damals schon folgendes Bild: 65% aller Marriott-Hotels waren bereits Managementbetriebe, denen 23% Franchise- und 12% Eigentums- bzw. Miet-/Pachtbetriebe gegenüberstanden. Zieht man in Betracht, dass die Verwendung von Managementverträgen seit 1986 weiter zugenommen hat und Marriott heute die viertgrösste Hotelgruppe der Welt ist, wird deutlich, dass die Gesamtverbreitung von Hotel-Managementverträgen weltweit derzeit viel grösser ist.

Diese Einschätzung wird durch Erhebungen der UNO bestätigt, die bereits in den frühen 1980-er Jahren von anderen Zahlen ausging: Von allen Zimmern, die durch internationale Hotelgruppen betrieben wurden, entfielen demnach in Afrika 72%, in Asien 60%, in Lateinamerika 47% und im Mittleren Osten 75% auf einen Managementbetrieb. Eine andere UN-Studie attestiert dem Hotel-Managementvertrag noch weitere Verbreitung: demnach standen bereits vor 20 Jahren nur noch 3% aller unter Führung einer internationalen Hotelkette stehenden Zimmer in deren Eigentum, wohingegen 1% der Zimmer auf Pachtbetriebe, 11% auf Franchisebetriebe und gar 85% auf Managementbetriebe entfielen. Damit kann davon ausgegangen werden, dass der Hotel-Managementvertrag, wenn nicht gar vor, so zumindest neben dem Franchising, die wichtigste Kooperationsform in der internationalen Hotellerie darstellt.

Dr. Robert Schlup ist Partner in der Zürcher Anwaltskanzlei Bloch & Partner. In dieser htr beginnt auf Seite 4 die dreiteilige Serie von Robert Schlup über Verträge zwischen Hotelbesitzern und Management.

FINANZEN WALLIS / Peter Furger: Der Sanierer der Burgergemeinde und der Präsident der Matterhorn Group AG Holding hat erste Erfolge erzielt. **INTERVIEW: PETER HÄBERLIN**

«Zermatt wird die Probleme lösen»

Weshalb häufen sich Ihrer Ansicht nach die massiven Schieflagen von Gemeinden und Behörden gerade im Wallis, wenn man an Leukerbad, Zermatt oder auch an die Dorsaz-Affäre denkt?

Als Walliser hat man den Eindruck, dass die Affären in unserem Kanton immer ein besonderes Medienecho finden. Man vergisst anscheinend, dass auch in der übrigen Schweiz ähnliche Probleme laufend auftauchen. Leukerbad ist zwar wirklich ein Sonderfall. Zermatt aber wird die Probleme lösen, und die Walliser Kantonalbank hat den Dorsaz-Fall wesentlich besser bewältigt als andere Kantonalbanken ähnliche Probleme (Bern, Solothurn usw.). In diesem Sinne ist das Wallis nicht grössere Risiken eingegangen als ähnlich gelagerte andere Regionen und Kantone; es kann also nicht von einem Verlust der kritischen Urteilsfähigkeit gesprochen werden.

«Man vergisst, dass auch in der übrigen Schweiz ähnliche Probleme auftauchen.»

Weshalb ist es möglich, dass der sehr auf Eigenbestimmung bedachte Walliser sich im kommunalen Bereich so lange von gewissen Dorf- und Regionalgrössen beeinflussen, ja beherrschen lässt und sich dabei von gesunden (Finanzierungs)-Grundsätzen entfernt?

Das Wallis als Berg- und Randregion mit einer starken Tourismusabhängigkeit war in den vergangenen Jahrzehnten wesentlich auf die Eigeninitiative zur Sicherstellung der wirtschaftlichen Entwicklung angewiesen. Entsprechend war auch das Engagement der Öffentlichen Hand, ohne deren Unterstützung die touristische Infrastruktur nicht auf dem heutigen Stand wäre. Trotz dieser besonderen, heute viel kritisierten Rolle als touristische Unternehmer wurde der Finanzhaushalt von den 163 Walliser Gemeinden – mit wenigen Ausnahmen – ausgezeichnet im Griff gehalten; das demokratische Kontrollsystem funktioniert. Ausnahmen wie Leukerbad haben einen besonderen Hintergrund. Gerade dieser Fall war in der Konstruktion so schwierig, dass selbst Fachleute Mühe hatten, die effektiven Dimensionen zu erfassen – wie hätte es der einzelne Bürger tun sollen? Zudem ist es halt schon so: wenn es anscheinend gut und immer vorwärts geht, wird es schwierig, zu kritisieren.

Stillhalteabkommen und Schuldentilgung

Peter Furger präsidiert seit diesem Jahr die neu gegründete Matterhorn Group AG Holding, welche die touristischen Betriebe der Zermatter Burgergemeinde führt. In dieser Funktion gelang es ihm in der vergangenen Woche, mit den Banken ein Stillhalteabkommen zu schliessen. Furger erreichte damit, dass die Burgergemeinde in diesem Jahr eine erste und im nächsten Jahr eine zweite Tranche an die ESG zahlt. Furger leitet das Beratungs-, Planungs- und Projektleitungsbüro ARW in Visp. PH

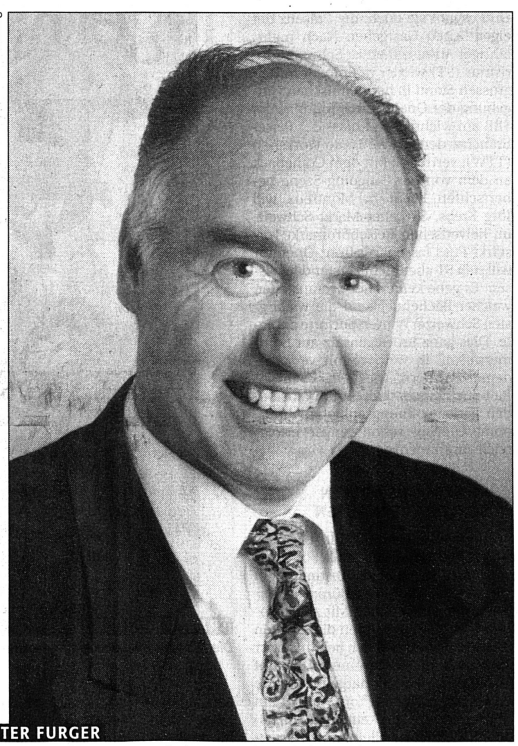


Foto: zvg

PETER FURGER

Der Sanierer der Burgergemeinde Zermatt hat mit den Banken ein Stillhalteabkommen vereinbaren können.

Was ist in Leukerbad und in Zermatt grundsätzlich schief gelaufen? Wo sind die Parallelen und wo liegen die spezifischen Vorkommnisse?

Zermatt kann nicht mit Leukerbad verglichen werden, da hier nur die Burgergemeinde gegenwärtig in Schwierigkeiten ist. Diese hat aber bis heute ihre finanziellen Verpflichtungen terminkonform erfüllt. Durch die Schwierigkeiten der Emissionszentrale der Schweizer Gemeinden ESG, die selber gewährte Kredite nicht verlängern kann, werden für die Burgergemeinde die im Moment gehäuft anfallenden Kreditterneuerungen zum Problem. Lösungen sind aber in Sicht, ohne dass jemand Geld verliert. Allerdings kann nicht darüber hinweggesehen werden, dass die Burgergemeinde ihren Investitionsspielraum arg strapaziert hat.

In Leukerbad ist zweifellos bei den grossen Investitionsentscheiden der letzten Jahre der potenzielle realistische Ertragswert zu wenig berücksichtigt worden. Die Veränderungen in den Leistungen der Krankenkassen und die ungünstige Wirtschaftsentwicklung seit Beginn der 90er Jahre – also just zum Zeitpunkt der bedeutenden letzten Investitionen – haben das Übrige dazu getan.

Wie sehen die grundsätzlichen Lösungsansätze für die finanzielle Sanierung der touristischen Infrastruktur aus?

Neue Finanzierungsmodelle sind für die Zukunft unumgänglich. Hier ist ein grosser Spielraum offen. Der Grundsatz «Wer profitiert, soll auch bezahlen» wird wohl nicht mehr zu umgehen sein. Zudem wird man die Wirtschaftlichkeit der angebotenen Leistungen strenger prüfen müssen. Verschiedene Studien sind gegenwärtig im Gang.

Welches sind die wichtigsten Lehren aus den verschiedenen Walliser Tourismus-Exzessen?

Ihr Ausdruck ist etwas übertrieben. Fehler sind auch an anderen Orten passiert und werden – je nach Konjunkturverlauf – überall immer wieder vorkommen. Die strenge Berücksichtigung des Ertragspotenzials einer Investition und die absolute Orientierung der angebotenen Leistungen an der direkten Wirtschaftlichkeit sind wohl die wesentlichen Punkte.

«Ausnahmen wie Leukerbad haben einen besonderen Hintergrund.»

Wie fühlt man sich als Walliser, wenn man in zwei Gemeinden die finanziellen Verhältnisse wieder in Ordnung bringen muss, nachdem man selbst touristische Interessen verfolgt und an der Projektierung neuer Anlagen, wie Sidelhorn, massgeblich beteiligt war?

Der Tourismus wird im Kanton Wallis je länger je mehr zum wichtigsten Arbeitgeber. Fast jeder zweite Arbeitsplatz ist heute bei uns davon direkt oder indirekt abhängig. Die Verfolgung touristischer Interessen und damit touristischer Investitionen wird deshalb auch für die Zukunft existenzbedeutend sein. Ich hatte in den vergangenen Jahren Gelegenheit, bei einer Reihe von Projekten mitzuwirken, die gut funktionieren. Das zitierte Sidelhornprojekt ist nicht gebaut worden; und zwar weil eine regionale Opposition bestand, aber insbesondere auch weil das zur Sicherstellung der wirtschaftlichen Tragfähigkeit notwendige Eigenkapital nicht beigebracht werden konnte.

Die konkreten Erfahrungen – auch negative, d.h. bezahltes Lehrgeld – in der Realisierung und Führung von touristischen Projekten sind für meine heutige Tätigkeit eine Voraussetzung. *Siehe auch Seite 3*

Leukerbad: Auch dort Sanierer

Nachdem sich in Leukerbad finanzielle Engpässe abzeichneten, übernahm Peter Furger bereits dort den Auftrag als Sanierer mit weitreichenden Vollmachten. Zunächst war er Verwaltungsratspräsident der touristischen Gesellschaften und faktisch deren Geschäftsführer. Als dann der Streit mit der Emissionszentrale der Schweizer Gemeinden ESG entbrannte, wurden Furger diese Vollmachten vom Staatsrat wieder entzogen und die fünf Gesellschaften deponierten die Bilanz. Es wurde ein Sachwalter eingesetzt, Furger blieb jedoch Verwaltungsratsrats-Präsident der LLB (Busverkehr Leuk–Leukerbad) und der Torrentbahnen. Ebenso versieht er weiterhin deren Geschäftsleitung. PH

Gastro-Krimi von Peter Zeindler

Hörspiel-Event. «Das Ende einer Leidenschaft oder Der letzte Gang» heisst das neue Hörspiel von Krimiautor Peter Zeindler. Dieser «Ess-Krimi» in fünf Gängen schildert das erbitterte Duell zwischen einem Chefkoch und einem Gastrokritiker. *DST*

Veranstaltungsort: «Pecavi» im Restaurant Belvoirpark, Zürich; Voranmeldung Telefon 01 286 88 44. Das Hörspiel wird gesendet auf DRS 1 am Freitag, 27.10. um 20 Uhr und am Montag, 6.11. um 14 Uhr.

Lauda Air vor Konkurs gerettet

Sanierung. Das von Niki Lauda ohne Zustimmung des Aufsichtsrates begonnene Refinanzierungskonzept wird nicht gestoppt. Damit konnte der Konkurs der in Turbulenzen geratenen Airline vorerst abgewendet werden. Das Sanierungskonzept sieht vor, dass Leasingverträge von fünf Lauda-Air-Maschinen so umgeschichtet werden, dass zum Bilanzstichtag eine Milliarde Schilling hereinkommt, die den vorhandenen Fehlbetrag deckt. *HP*

ESG-Gläubiger haben Geduld

Leukerbad. Weniger Glück als mit Zermatt hat die Emissionszentrale der Schweizer Gemeinden (ESG) mit Leukerbad, das bei ihr ebenfalls in der Kreide steht. Die ESG hätte eine Privatplatzierung in der Höhe von 30 Millionen Franken zurückzahlen sollen. Es fehlten ihr aber 9 Millionen, die die Burgergemeinde Leukerbad hätte abliefern müssen. Die Gläubiger müssen sich vorderhand mit einer 55-prozentigen Rückzahlung begnügen. *CK*

ZERMATT / Einen Drittel der Schulden abbauen

Vereinbarung mit den Gläubigern

Die Burgergemeinde Zermatt hat laut Mitteilung ihre «Finanzkrise überwunden und einen entscheidenden Schritt zur Realisierung der eingeleiteten Restrukturierungsmassnahmen gemacht». Der neue Verwaltungsrat der Matterhorn Group Holding AG habe mit den Finanzgläubigern der Burgergemeinde eine Vereinbarung über den Abbau von über einem Drittel der gesamten Schulden treffen können. Nun kann die Burgergemeinde unter anderem ihren Verpflichtungen gegenüber der Emmissionszentrale der Schweizer Gemeinden (ESG) nachkommen. 6 Millionen Franken sind laut NZZ mit der Zermatter Solidaritätsaktion zusammengekommen; anvisiert sind 10,5 Millionen. Dank dem Erlös aus den kürzlich verkauften Gornergratbahn-Aktien verfügt die Burgergemeinde nun über Mittel für die erste Tranche an die ESG. Dieser Effort der Burgergemeinde war auch ein Grund für das Stillhalteabkommen der Banken. Die Rückzahlung erfolgt nach einem Desinvestitionsplan, der einen Schuldenabbau in streng umschriebener Frist vorsieht. Dadurch soll die Belastung der Burgergemeinde Zermatt auf eine entsprechend den Ertragswerten tragbare Höhe reduziert werden. *CK*

Siehe auch Seite 2

IN EIGENER SACHE

Neue Redaktorin

Am 16. Oktober ist Sonja Stalder (SST) in die Redaktion der htr eingetreten. Stalder (29) hat nach ihrer Ausbildung zur Primarlehrerin an der Universität Bern Soziologie und Medienwissenschaft studiert und im September 2000 mit lic. rer. soc. abgeschlossen. Fachkenntnisse in



Tourismus und Hotellerie erwarb sie sich durch den Besuch des Fachprogramms «Freizeit und Tourismus» am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern. Bei der htr wird sich Sonja Stalder unter anderem um Trendsport, Tourismuspolitik, Freizeit und Ökologie kümmern. Wir freuen uns auf die neue Kollegin und wünschen ihr viel Freude und Erfolg. ***MD***

SCIB / Neue Pocket Web

Qualität und Performance

«Switzerland. Where the World Meets» heisst eine neue Pocket Web, eine CD im Kreditkartenformat, die sich auf dem Computer abspielen lässt. Die Teilnehmer der Informationssitzung von Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB) bekamen dieses neuste Werbeinstrument von SCIB in Bern ausgehändigt. Roter Faden und SCIB-Motto für 2001: Qualität und Performance.

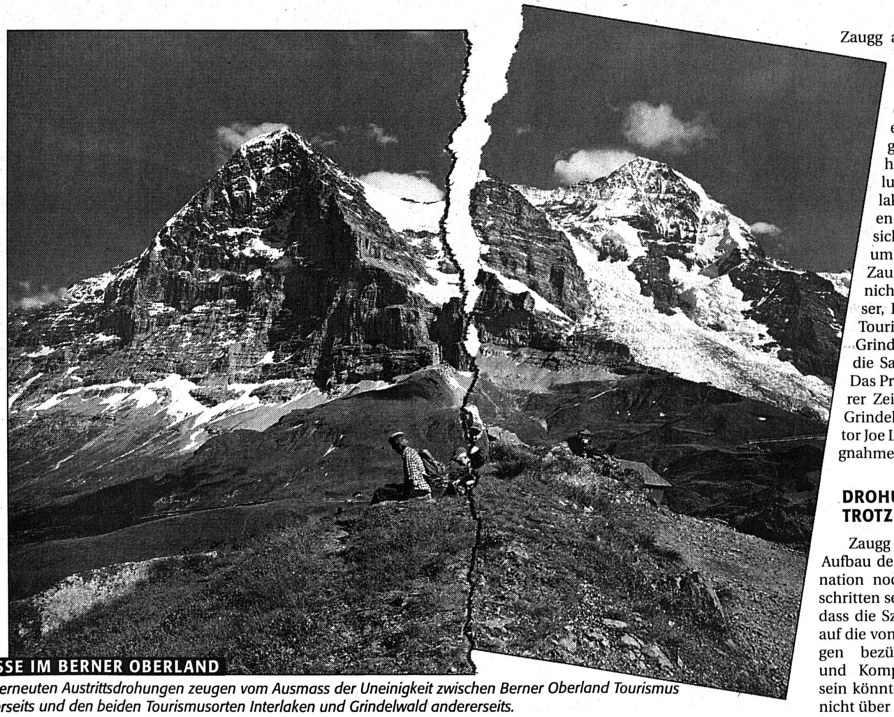
Die SBB offerieren neu ein Congress Rail Ticket, das bedürfnisorientierte Lösungen für Kongresstouristen bietet. Eventbesucher sollen vermehrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln reisen, und zwar komfortabel und zu günstigeren Pauschalpreisen. Bis ins Jahr 2005 wollen die SBB den Fahrplan so verdichten, dass alle Viertelstunden ein Zug auf den wichtigsten Linien verkehrt.

Die verschiedenen SCIB-Werbeaktivitäten im Bereich Business, Konferenz und Incentive zeitigen für die Schweiz optimistisch stimmende Resultate. Die SCIB-Repräsentanten aus der Schweiz, aus Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, Benelux, Skandinavien und Nordamerika sprachen über ihre Tätigkeiten wie Informationsvermittlung und Beratung an Workshops, Fachmessen und Kongressen, aber auch über ihre intensive PR-und Medienarbeit, Studienreisen und Schulung. Flyers, Direct Mailings, Newsletters, Broschüren und ein Handbuch als Ergänzung zum Internetauftritt. *TRU*

BERNER OBERLAND TOURISMUS / Erneut geben die Interlakner und Grindelwalder Austrittsdrohungen zu reden. Hansruedi Müller vom Institut für Freizeit und Tourismus warnt vor Konsequenzen. **SONJA STALDER**

Im Berner Oberland hängt der Haussegen wieder schief

Foto: Swissimage / Bildmontage: htr/GPE



RISSE IM BERNER OBERLAND

Die erneuten Austrittsdrohungen zeugen vom Ausmass der Uneinigkeit zwischen Berner Oberland Tourismus einerseits und den beiden Tourismusorten Interlaken und Grindelwald andererseits.

Hansruedi Müller, Leiter des Instituts für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern, spricht von einem «Ritual»: Einmal mehr drohen die Tourismusorte Grindelwald und Interlaken mit dem Austritt aus der regionalen Tourismusorganisation.

Dabei ist der Konflikt längst bekannt: Interlaken und Grindelwald argumentieren, dass sich das Marketingverhalten weltweit verändert habe. Im Zentrum stünden nicht länger Regionen, sondern Marken. Interlaken und Grindelwald wollen ihre Gelder deshalb selbst in die Markenbildung investieren. Diese Entwicklung müsste aus der Sicht der beiden Tourismusorte zwei Konsequenzen haben: Rückzug des Berner Oberland Tourismus (BOT) aus dem Marketing und Senkung der BOT-Mitgliederbeiträge um 50 Prozent.

Weil BOT nicht so auf diese Forderungen eingegangen ist, wie dies Interlaken und Grindelwald wünschten, drohen die Tourismusorte nun wieder mit dem Austritt.

MIT KOPFSCHÜTTELN ZUR KENNTNIS GENOMMEN

Hannes Imboden, Direktor des BOT, bemerkt, dass diese Meldung im Vorstand mit «Kopfschütteln» zur Kenntnis genommen worden sei. Es habe keinen Grund gegeben, für Interlaken und Grindelwald ein «Sonderzügli» zu fahren. «Die spielen ein bisschen mit den Muskeln», urteilt er.

Imboden vermutet, dass Interlaken und Grindelwald mit dem lauten Poltern interne Schwierigkeiten überdecken wollen: So wie Hansruedi Müller ist auch er der Meinung, dass die Destinationenbildung im Jungfraugebiet noch nicht so weit fortgeschritten ist wie etwa in Gstaad-Saanenland oder in Hasliberg-Meiringen.

STUDIE ALS INITIALZÜNDUNG

Diese Feststellung könnte laut Imboden durchaus ein mögliches Ergebnis der Markenstudie sein, die von Urs Kessler, Marketingleiter Jungfraubahnen, in Auftrag gegeben wurde. Im Rahmen dieser Studie wird in neun ausländischen Märkten und in der Schweiz nach dem Bekanntheitsgrad der touristischen Marken des Berner Oberlands gefragt. Die Resultate sollen Ende November vorliegen. Laut Imboden werden sie die Initialzündung sein, um die Marketingaktivitäten des BOT neu zu strukturieren. BOT habe bereits verschiedene Szenarios formuliert, in welche Richtung die Entwicklung gehen könnte. Der Direktor nennt drei Punkte, die BOT im Visier habe: Es gehe um eine saubere Kompetenzenregelung, die Einführung des Verursacherprinzips und um eine Entschlackung der bereitgestellten Dienstleistungen.

«Es muss besser abgesprochen werden, wer zu welchem Zeitpunkt mit welchen Mitteln auf welchem Markt was macht», erläutert Imboden den ersten Punkt und verweist auf die bisherige Ineffizienz. In Bezug auf das Verursacherprinzip erklärt er, dass der BOT zum Teil Dienstleistungen anbiete, von denen zwar nicht alle profitieren, dafür aber dennoch zur Kasse gebeten werden. Zur Entschlackung schliesslich meint er, dass zwischen dem BOT und Schweiz Tourismus eine Reihe von wenig sinnvollen Überschneidungen bestünden; als Beispiele erwähnt er die Reservationen und die Call-Centers. – Kurz zusammengefasst, soll die Entwicklung des BOT somit Richtung Markt und Wettbewerb gehen. Die Frage nach Mitgliederbeiträgen und Kompetenzen werde sich aus diesem Blickwinkel in einem ganz neuen Licht zeigen, vermutet Imboden.

Angesprochen auf diese Studie und die ausgearbeiteten Szenarios, wiegelt der Interlakner Tourismusdirektor Urs Zaugg ab: Es bestehe überhaupt kein Zusammenhang zwischen der bevorstehenden Veröffentlichung der Studie und dem Zeitpunkt der erneuten Austrittsmeldungen in den Medien. Zaugg habe lediglich eine Mitteilung zur Tätigkeit von Interlaken Tourismus an die Medien versandt; darunter befinde sich auch ein Absatz zur Frage um die BOT-Mitgliedschaft. Zaugg hält fest: «Wir wollten nichts provozieren.» Otto Hauser, Präsident von Grindelwald Tourismus, hält hierzu fest, dass Grindelwald genau gleich über die Sache denke wie Interlaken. Das Problem sei schon seit längerer Zeit «latent vorhanden». Der Grindelwaldner Tourismusdirektor Joe Luggen war für eine Stellungnahme nicht erreichbar.

DROHUNG – EINE TROTZREAKTION?

Zaugg gibt jedoch zu, dass der Aufbau der Jungfrauregion als Destination noch zu wenig stark fortgeschritten sei. Auch ist er sich bewusst, dass die Szenarios des BOT in Bezug auf die von ihnen aufgeworfenen Fragen bezüglich Mitgliederbeiträgen und Kompetenzen von Bedeutung sein könnten. Er sei allerdings bisher nicht über den Inhalt dieser Szenarios orientiert worden. Er lässt dabei durchblicken, dass ihn auch diese Tatsache nicht eben erfreut. Doch eine Trotzreaktion sei das Verhalten von Interlaken Tourismus nicht.

Anders sieht das Müller. Er beurteilt die Austrittsdrohungen von Interlaken und Grindelwald durchaus als Trotzreaktionen. Mit Blick auf die Erfahrungen in der Ostschweiz warnt er jedoch vor der radikalen Demontage – und dem unvermeidlichen «Scherbenhaufen». Seine Empfehlungen lassen sich auf einen kurzen Nenner bringen: Zuerst Analyse und Aufgabenteilung, dann Restrukturierung.

Reklame

Rosenthal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:

Sternegg

Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94

HOTEL-MANAGEMENTVERTRÄGE (SERIE) / Wo viel investiert wird, wachsen die Anforderungen an die Professionalität im Betrieb jedes einzelnen Hotels. Der Managementvertrag zwischen Besitzer und Betreiber in der Hotellerie erhält Auftrieb. **ROBERT SCHLUP***

Neue Verträge begünstigen Kreativität

Foto: Keystone



KONTRAKT ZWISCHEN EIGENTÜMER UND BETREIBER

Der Hotel-Managementvertrag: Sämtliche finanziellen Rechte und Pflichten bleiben beim Eigentümer, diejenigen der operativen Betriebsführung gehen vollumfänglich auf den Betreiber über.

Seit den Anfängen des Tourismus und den Zeiten der Grandhotels hat die Hotellerie eine rasante Wandlung durchlebt. Um im globalen und hart umkämpften Markt bestehen zu können, müssen Hotels heute wie andere moderne Dienstleistungsbetriebe vermarktet und geführt werden. Die hohe Kapitalintensität, die Notwendigkeit von internationalen Vertriebssystemen sowie die gestiegenen Anforderungen an die Professionalität führten in den letzten Jahrzehnten zur Entwicklung von neuen Betriebsformen in der Hotellerie. Neben dem Franchising steht dabei der so genannte Hotel-Managementvertrag im Vordergrund.

BETRIEBSRISIKO UND BETRIEBSFÜHRUNG

Der Hotel-Managementvertrag lässt sich definieren als eine Vereinbarung zwischen dem Eigentümer eines Hotels und einem Betreiberunternehmen, wonach das Betreiberunternehmen das Hotel gegen ein Honorar auf Kosten und Gefahr des Eigentümers führt. Das Grundkonzept des Hotel-Managementvertrages ist durch die folgenden drei Elemente geprägt: (1) der Betreiber hat das uneingeschränkte und exklusive Recht, sowie die entsprechende Pflicht, ein Hotel ohne direkte Einflussnahme des Eigentümers zu führen; (2) der Eigentümer verpflichtet sich, für die Betriebsmittel und das Investitionskapital aufzukommen und trägt das Betriebsrisiko; und (3) der Eigentümer verpflichtet sich, den Betreiber für seine Handlungen im Zusammenhang mit der Betriebsführung schadlos zu halten.

Damit fallen Betriebsrisiko und Verantwortung für die Betriebsführung auseinander: Während sämtliche finanziellen Rechte und Pflichten beim Eigentümer verbleiben, gehen die Rechte und Pflichten hinsichtlich der operativen Betriebsführung vollumfänglich auf das Betreiberunternehmen über.

ZWEI ARTEN VON VERTRÄGEN

Grundsätzlich können zwei Arten von Hotel-Managementverträgen unterschieden werden: Bei der ersten Variante beschränkt sich der Betreiber ausschliesslich auf die Führung und den Betrieb des Hotels. Der Betreiber wird in diesem Fall als unabhängiger Betreiber bezeichnet, da die anderen von ihm betriebenen Hotels nicht unter seinem Markennamen geführt werden und damit auch nicht miteinander in Zusammenhang gebracht werden. So bietet etwa der Schweizer Hotelier-Verein SHV Hotels in Krisensituationen die Führung des Betriebes auf Rechnung des Eigentümers unter einem Managementvertrag an. Bei der zweiten, weitaus wichtigeren Kategorie stellt das Betreiberunternehmen, neben Führungs- und Betriebsleistungen seine Marke, sein internationales Reservierungssystem sowie gewisse zentral erbrachte Dienstleistungen als integralen Teil der Managementleistung zur Verfügung. Beim Betreiber handelt es sich hier um eine Hotelkette, welche eine Anzahl von Hotels unter Verwendung desselben Namens und derselben Marke führt.

Managementverträge werden vor allem dort eingesetzt, wo das Hotel eine Mindestbetriebsgrösse erreicht. Damit ein Managementbetrieb für den Betreiber rentabel geführt werden kann, bedarf es in der Regel mindestens 100 bis 200 Zimmer, wobei diese Grösse für viele Betreiber sogar am untersten Limit liegt.

GASTGEWERBE-PACHT UND «OPERATING LEASE»

Neben der selbständigen Betriebsführung durch den Eigentümer findet in der Schweiz traditionell die gastgewerbliche Pacht eine hohe Verbreitung. Diese zeichnet sich dadurch aus, dass der Eigentümer einer Hotelimmobilie oder eines gesamten Hotelbetriebes (Verpächter), einem Dritten (Pächter) den entsprechenden Gegenstand gegen ein Entgelt zum Gebrauch überlässt, und der Pächter das Hotel im eigenen Namen und auf eigene Rechnung betreibt. Damit geht im Gegensatz zum Hotel-Managementvertrag nicht nur die Betriebsführung sondern auch das Betriebsrisiko vom Eigentümer auf den Betreiber über und dem Eigentümer verbleiben lediglich die anlagebedingten Kosten. Anders als bei den übrigen möglichen Betriebsformen, tauscht der Verpächter einen potenziell höheren Betriebsgewinn gegen die relative Sicherheit eines mehr oder weniger fixen Pachtzinses. Er trägt weder die Gefahr eines allfälligen Betriebsverlustes, noch muss er die laufenden Betriebsmittel zur Verfügung stellen oder die mit der Arbeitgeberstellung verbundenen Nachteile tragen. Diese Risiken übernimmt vielmehr der Pächter, dem anderseits der volle Betriebsgewinn – abzüglich Pachtzins – zugute kommt, falls er das Hotel erfolgreich führt.

Je nach der Struktur des Pachtzinses wird in der internationalen Hotellerie unterschieden zwischen einem gewöhnlichen Pachtverhältnis oder einem so genannten Operating Lease. Während das Entgelt bei der herkömmlichen Pacht aus einem festen Betrag, eventuell zuzüglich einem prozentualen Anteil am Umsatz- oder Gewinn besteht, erhält der Verpächter unter einem Operating Lease ausschliesslich einen Anteil am Gewinn ohne Mindestgarantie. Falls das Hotel keinen Gewinn abwirft, geht der Verpächter unter einem Operating Lease folglich leer aus. Aufgrund der damit verbundenen Risiken und trotz potenziell höheren Gewinnaussichten, sind die internationalen Ketten bei der Eingehung von Pachtverträgen in der Regel äusserst zurückhaltend, wobei aus deren Optik am ehesten der Abschluss eines Operating Leases in Frage kommt. In Fällen, in denen das Hotelunternehmen über das Management-Entgelt hinaus vom Erfolg eines Hotels profitieren will, wird es daher viel eher versuchen, eine Kapitalbeteiligung an der Eigentümergesellschaft auszuhandeln.

*Dr. Robert Schlup ist Partner in der Zürcher Anwaltskanzlei Bloch & Partner, die sich intensiv mit allen Aspekten von Hotelentwicklung und -management befasst und zahlreiche Hoteleigentümer und Ketten im In- und Ausland zu diesen Fragen berät. Von ihm ist kürzlich im Stämpfli Verlag Bern das Buch «Der Hotel-Managementvertrag» erschienen, welches über den Buchhandel bezogen werden kann. Der Autor kann unter robert.schlup@blochlaw.ch erreicht werden.

Serie Hotelmanagement (I)

Was genau ist der Unterschied zwischen Hotelmanagement, Pacht und Operating Lease? Der Autor Robert Schlup, Sachkenner und juristischer Berater vieler Hotelketten und -betriebe, geht in dieser dreiteiligen Serie auf die Eigentumsfrage, die Vertragsmöglichkeiten rund um den Betrieb und deren Folgen ein. Es zeigt sich, dass gerade im KMU-Bereich die Vertragsform des «Hotelmanagements» längst noch nicht so gängig ist wie bei den Hotelketten, die den KMU-Betrieben ja verstärkt Konkurrenz machen. Neben den Aspekten Vertrieb & Marketing sowie Finanzierung gehört die juristische Betriebsvertragsform zum Basiswissen der Beherbergungsprofis. APK

Abgrenzung zu traditionellen Betriebsformen

In der Schweiz und im umliegenden Europa dominieren nach wie vor klein- und mittelgewerbliche Betriebe die Struktur der Hotellerie. Diese Hotels werden oft von Familien betrieben, welche zugleich Eigentümer der Immobilie und des Inventars sind. Die einzelnen geschäftsleitenden Funktionen werden dabei von den Familienmitgliedern übernommen. Eigentümer- und Betreiberstellung fallen in solchen Verhältnissen zusammen: Der Betrieb wird vom Eigentümer unabhängig im eigenen Namen und auf eigene Rechnung geführt, was für diesen den Vorteil hat, dass er in seinen strategischen und operativen Entscheiden völlig frei ist. Dem Eigentümer kommt zudem ein allfälliger Betriebsgewinn vollumfänglich zugute, da er das Hotel auf seine eigene Rechnung führt.

Anderseits trägt der Eigentümer nicht nur das volle Betriebsrisiko alleine, sondern er ist auch hinsichtlich Betriebsführung und Marketing auf sich selber gestellt. Insbesondere kann er nicht von den Vorteilen einer nationalen oder internationalen Verkaufsorganisation oder eines weitverbreiteten Computer-Reservationssystems profitieren. Die unabhängige Führung eines Hotels durch den Eigentümer selber ist daher nur dann Erfolg versprechend, wenn der Eigentümer oder dessen Mitarbeiter, beispielsweise ein angestellter Gerant, über solides Hotel-Know-how verfügen und sich das Hotel durch eine hohe Grundauslastung auszeichnet, die ohne grössere Marketinganstrengungen erreicht werden kann. Dabei ist etwa an einzigartige Traditionshäuser oder Hotels an besonders vorteilhafter Lage zu denken. RSch

THOMAS JAISLI / Der SHV ist unter gewissen Bedingungen verhandlungsbereit.

INTERVIEW: TONI RÜTTI

«Wir fordern 5-Prozent-Schwelle»

Der Hotelier-Verein und mit ihm die Organisationen GastroSuisse und Agab werden von den drei Gewerkschaften Unia, Syna und VHTL angeschuldigt, mit ihnen keine Sozialpartnerschaft eingehen zu wollen.

Der Schweizer Hotelier-Verein ist sehr wohl daran interessiert, mit den Gewerkschaften zu verhandeln. Voraussetzung ist allerdings, dass wir es mit Sozialpartnern zu tun bekommen, die die Intereressen der Gastgewerbe-Beschäftigten branchenkundig vertreten können. Eine gewisse Verwurzelung müssen wir voraussetzen können. Wollen die Gewerkschaften hingegen in der Hotellerie bloss Fuss fassen, weil ihnen in den angestammten Branchen die Mitglieder zu tausenden davongelaufen sind, dann ist das nicht mehr im Sinne der Sache, für die wir uns engagieren.

Was spricht noch dagegen, die Sozialpartnerschaft für weitere Gewerkschaften aufzubrechen?

Wenn wir die Sozialpartnerschaft mit der Hotel & Gastro Union, der ehemaligen Union Helvetia, für andere Organisationen aufbrechen, müssen wir die Gewissheit haben, dass dies im Interesse der Hotellerieangestellten und nicht vorab der mitgliedschwachen Gewerkschaften geschieht.



Foto: Archiv htr

Thomas Jaisli, SHV-Geschäftsleitung.

Wie tief liegt die Messlatte in Sachen Mitgliederstärke, um als Gewerkschaft überhaupt als Sozialpartner akzeptiert werden zu können?

Wir haben die Messlatte sicherlich nicht zu hoch gesetzt, wenn wir eine minimale Verankerung in der Branche von 5 Prozent der Beschäftigten erwarten. Im schweizerischen Gastgewerbe konnten im vergangenen Jahr 240 000 Angestellte beschäftigt werden.

Diese im Jahr 1999 ermittelte Zahl lässt sich wie folgt aufschlüsseln: Rund 140 000 Schweizer, über 82 000 Niedergelassene und Jahresaufenthalter, über 11 200 Saisonniers sowie über 10 000 Grenzgänger. Die Gewerkschaften rechnen anders und sprechen von etwa 150 000 und nicht 240 000 Hotelbeschäftigten. Syna, Unia und VHTL haben in der Hotelleriebranche einen sehr bescheidenen Organisationsgrad. Zusammengezählt werden 9000 Mitglieder angegeben, was also noch deutlich unter der von uns verlangten 5-Prozent-Schwelle liegt.

Unia, Syna und VHTL wollen sich nicht vorschreiben lassen, sich juristisch zusammenzuschliessen. Wird dies von den Arbeitgebern effektiv gefordert?

Wir verlangen den Zusammenschluss der Gewerkschaften keineswegs. Die Verbände messen sich selber immer wieder an ihrer Gesamtstärke und widersprechen sich somit. Im Alleingang organisiert die Unia, die sich rühmt, von den drei Gewerkschaften am meisten Mitglieder im Gastgewerbe zu haben, keine 2% der gastgewerblichen Mitarbeiter.

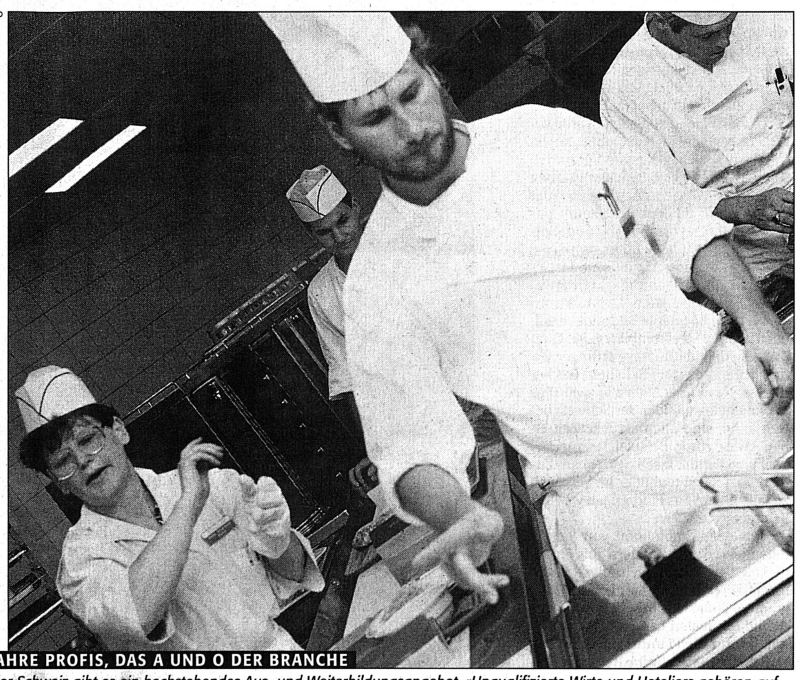
HOTEL & GASTRO UNION / Die neu benannte, ehemalige Union Helvetia adressiert massive Vorwürfe an die Hoteliers und Wirte bezüglich Qualifikation sowie Rekrutierungspolitik. TONI RÜTTI

Hotel & Gastro Union ruft nach hochqualifizierten Profis

Qualitätsmanagement sei zu einem Schlüsselbegriff für die Konkurrenzfähigkeit der Hotel- und Gastro-Branche geworden, erklärte Karl Eugster, Geschäftsleiter der Union Helvetia, die an ihrer Delegiertenversammlung in Lausanne in Hotel & Gastro Union umgetauft wurde. Eugster kritisierte im Zusammenhang mit der Zertifizierung der Betriebe die Qualifikationen, und zwar sowohl der Mitarbeitenden als auch der Arbeitgeber. Die Branche unternehme eindeutig zu wenig zur Höherqualifizierung der Arbeitgeber, monierte Eugster.

So wie die Dinge heute lägen, kämen die Qualifikationen der Kader und Mitarbeitenden gar nicht zum Tragen. «Unqualifizierte Wirte und Hoteliers gehören auf die Schulbank. Qualifizierte Mitarbeiter haben Anspruch auf qualifizierte Arbeitgeber», lautet eine Resolution der Hotel & Gastro Union. SHV-Geschäftsleitungsmitglied Thomas Jaisli sagte dazu zur htr: «Der SHV ist ebenfalls stark daran interessiert, dass die Wirte und Hoteliers die eigene Aus- und Weiterbildung ernst nehmen. Der SHV betreibt eine offensive Bildungspolitik.»

Foto: zvg



WAHRE PROFIS, DAS A UND O DER BRANCHE

In der Schweiz gibt es ein hochstehendes Aus- und Weiterbildungsangebot. «Unqualifizierte Wirte und Hoteliers gehören auf die Schulbank», fordert die Hotel & Gastro Union.

GESAMTANSTRENGUNGEN STATT PROGRESSO

Von den Wirten und Hoteliers verlangt die Hotel & Gastro Union zudem, dass sie jährlich eine Million Franken in die Qualifizierung der Mitarbeitenden ohne Berufsbildung investieren. Die Kostenbeiträge der Betriebe an den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes von bisher jährlich 30 Franken müsse angepasst werden. In einer weiteren von den Delegierten verabschiedeten Resolution heisst es: «Jeder Wirt und Hotelier soll 50 Franken pro Jahr für das Qualifizierungsprojekt Progresso bezahlen.» Finanziert wird dieses aus den Vollzugskostenbeiträgen. Die Finanzierungsfrage der Bildungsanstrengungen kann indessen nicht losgelöst von den Gesamtbemühungen der Branche betrachtet werden, steht für Jaisli fest (siehe nebenstehendes Interview). Die Frage stelle sich aber, welche Mittel bereits heute in die Anliegen der Aus- und Weiterbildung investiert würden. Und: Was lässt sich noch verbessern, um eine optimal funktionierende Berufs-, Aus- und Weiterbildung garantieren zu können?

BILLIGSTARBEITSKRÄFTE AUS DEM ZWEITEN KREIS

Eine weitere in Lausanne verabschiedete Forderung betrifft die Rekrutierung der Angestellten: «Die Schweizer Gastrobranche soll sich auf dem europäischen Arbeitsmarkt behaupten und nicht Billigstarbeitskräfte aus dem Zweiten Kreis importieren.» Eugster sprach von einem strikte abzulehnenden «Ansinnen der Arbeitgeber, die Personalprobleme mit Billigstarbeitskräften von ausserhalb der Europäischen Union zu lösen». Es sei nicht im Interesse der Branche, die «verfehlten Ausländerpolitik der vergangenen Jahrzehnte mit ihren verheerenden strukturerhaltenden Folgen weiterzuführen.

Für Jaisli ist klar, dass mit den Bilateralen Verträgen schon weitgehend vorgegeben ist, wo die Mitarbeitenden rekrutiert werden können: «Aus Osteuropa kommen Stagiaires, das heisst ausgebildete Berufsleute, die in der Schweiz ihre fachlichen Fähigkeiten verbessern und die Sprache lernen wollen. Richtig ist, dass der SHV eine Erhöhung der sehr geringen Ländergkontingente anstrebt. Kommt hinzu, dass die Stagiaires in der Schweiz zu GAV-Voraussetzungen verpflichtet werden.» Gesucht würden keineswegs Billigstarbeitskräfte von ausserhalb der EU und der Efta.

Verhandlungen scheiterten bisher an den Aufnahmekriterien

Die Gewerkschaften Syna, VHTL und Unia sind nicht damit einverstanden, dass eine ausreichende Verankerung in der Hotelleriebranche und eine Mindestzahl von gewerkschaftlich organisierten Hotelangestellten erforderlich sind, um in eine bestehende Vertragspartnerschaft aufgenommen zu werden.

Der Schweizer Hotelier-Verein, GastroSuisse und die Arbeitsgemeinschaft der Vereinigung alkoholfreier Betriebe (Agab), sehen im Gegenzug keine Notwendigkeit, ihr im September formuliertes Angebot als nichtig zu erklären, wie dies die Gewerkschaften wollen: Konkret hatten die Arbeitgeberorganisationen gefordert, dass für den Beitritt neuer Gewerkschaften zum L-GAV mit gleichen Rechten und Pflichten ein Organisationsgrad von mindestens 5% der dem L-GAV 98 unterstellten Mitarbeiter nötig ist. 5% von rund 240 000 Gastgewerbe-Beschäftigten ergeben in etwa 12 000 Mitarbeitende und Gewerkschaftsangehörige. Die drei Verbände kommen indessen zusammengezählt und nach eigener Angabe auf 9000 Mitglieder, die in der Hotellerie tätig sind.

Die Arbeitgeber sehen keine Veranlassung, die Mitglieder von Unia, VHTL und Syna zusammenzuzählen, solange diese drei Organisationen nicht juristisch vereint auftreten, vergleichbar mit der Agab, die aus mehreren Arbeitgeberorganisationen zusammengesetzt ist.

Für Syna-Zentralsekretär Alois Studerus ist nicht nachvollziehbar, dass die Arbeitgeber auf einer Kontrolle zur Ermittlung des Organisationsgrades bestehen. Die bisherige alleinige Sozialpartnerin arbeitnehmerseits, die Hotel & Gastro Union (vormals Union Helvetia) bringt es auf gegen 18 000 Mitglieder. Der L-GAV des Gastgewerbes gilt seit über 20 Jahren. Rund 30 000 Betriebe haben sich in der Schweiz danach zu richten. Er gilt für rund 240 000 Angestellte. Vom Bundesrat wurde der L-GAV 98 für allgemeinverbindlich erklärt. GastroSuisse fasste die Problematik in ihrer Medien-Information wie folgt zusammen: «Die Arbeitgeberverbände Agab, GastroSuisse und Schweizer Hotelier-Verein stehen dem Anliegen der Arbeitnehmerschaft zur Erzielung einer breiteren Basis im Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes grundsätzlich positiv gegenüber. Als Voraussetzung für den Beitritt verlangen die Arbeitgeberorganisationen ein ausreichendes repräsentatives Gewicht.»

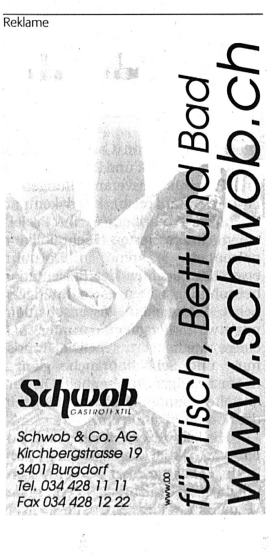
Die Unia wirft einer Mehrzahl von Wirten und Hoteliers vor, sie wollten gar keine wirksame Kontrolle über die Einhaltung des L-GAV. Der SHV ist mit der Aussage der Gewerkschaften nicht einverstanden, wonach sich das Gastgewerbe den Kontrollen der Arbeitsbedingungen widersetze. Eine paritätische Aufsichtskommission kontrolliert den L-GAV und dessen Anwendung. Die ausführende Kontrollstelle in Basel bestätigte mit ihrer Stichprobenerhebung vom Frühjahr, dass weit über 90% der Arbeitgeber des Gastgewerbes den L-GAV sehr gut einhalten.

Die Bedingungen für einen Beitritt weiterer Gewerkschaften zum L-GAV seien von den Arbeitgebern so formuliert, dass eine Aufnahme zum heutigen Zeitpunkt gar nicht möglich sei, sagte Unia-Co-Präsident Vasco Pedrina. Laut Unia sind viele Wirte und Hoteliers darauf aus, eine Personalpolitik der niedrigen Löhne und der maximalen Verfügbarkeit der Arbeitskräfte zu betreiben. Aus Tschechien, Ungarn und Polen würden Leute in grosser Zahl zu Bedingungen angestellt, die für einheimische Beschäftigte nicht mehr akzeptabel seien. Und: Der Schwarzarbeit stünden in der Hotellerie Tür und Tor offen. Die Gewerkschaften drohten, mit einer Kampagne würde demnächst öffentlich «über den Willen der Arbeitgeber informiert, wirksame Kontrollen der Einhaltung minimaler Arbeitnehmerrechte zu verhindern». TRU

Modernisierte Berufsorganisation

Die ehemalige Union Helvetia, die Hotel & Gastro Union, versteht sich auf Grund revidierter Statuten und eines neuen Namens nicht mehr als eine Gewerkschaft im herkömmlichen Sinne. Vielmehr will sie als «eine moderne und dynamische Berufs- und kompetente Branchenorganisation auftreten», die auch «in den wirtschaftlichen und unternehmerischen, branchenpolitischen und bildungspolitischen Belangen mitreden kann». TRU

Reklame



CARTESIAN / Uni und ETH Zürich haben gemeinsam mit europäischen Forschern ein auf Fernerkundungsdaten basierendes Planungs- und Management-Information-System für Infrastrukturprojekte in Skigebieten entwickelt. **STEFAN RENGGLI**

Mit Satellitenbildern Skigebiete planen

Die Diskussion über die Erschliessung von Skigebieten, über andere grosse Infrastrukturvorhaben oder geplante Megaveranstaltungen wie Weltmeisterschaften oder gar Olympische Spiele verläuft meist sehr emotional und weitab aller realen Sachverhalte. Um diese meist hitzigen und oft wenig zielführenden Diskussionen zu versachlichen und den Projektverantwortlichen ein breit angelegtes Planungsinstrument in die Hand zu geben, wurde vor zwei Jahren das EU-Forschungsprojekt Cartesian (siehe Kasten) gestartet. Nach zweijähriger Entwicklungsarbeit haben die Wissenschaftler aus der Schweiz und aus dem EU-Raum das Produkt ihrer Forschungs- und Entwicklungsarbeit präsentiert.

Cartesian nutzt Luft- und Satellitenbilder für die Planung und Überwachung von Skigebieten. Mit Auflösungen von 1 x 1 Meter je Bildpunkt erreichen heutige Satellitenbilder eine Qualität, die detaillierte Auswertungen ermöglichen. Mit dem Satelliten Ikonos, der seit November 1999 alle zwei Tage hochaufgelöste Bilder der Schweiz liefern kann, sind auch aktuelle Zeitreihen wie zum Beispiel Schneebedeckungskarten rasch verfügbar. Zudem sind Satellitenbilder im Vergleich zu Luftbildern aus Flugzeugen wesentlich preisgünstiger.

Aus der Kombination von Satelliten- und/oder Luftbildern mit einem digitalen Geländemodell (diese Daten liefert das Bundesamt für Landestopographie) lässt sich ein sehr naturnahes Abbild der realen Landschaft simulieren, das für die Planung und bildliche Darstellung von Infrastrukturvorhaben genutzt werden kann. Ergänzt man diese Geografischen Informationssysteme (GIS) um weitere Daten wie Bodenbeschaffenheit, Klima, Besonnung etc., so lassen sich auch Gefahren- und Nutzenpotenziale abschätzen. Auch sozio-ökonomische Daten können ins System integriert werden.

DREI HAUPTNUTZEN VON CARTESIAN

Cartesian kombiniert Methoden und Technologien, die bisher einzeln verfügbar waren und die auch bereits zur Planung von grossen Infrastrukturvorhaben eingesetzt werden. Zu erwähnen sind dabei primär die Geografischen Informationssysteme, die mittels verschiedenster räumlicher Daten standortgerechte Planung ermöglichen. Durch die Gewichtung der einzelnen Daten in Modellrechnungen lassen sich die Vor- und Nachteile verschiedener Varianten eines Projekts simulieren und analysieren.

Foto: zvg ethz



PLANUNG VIA SATELLIT

Im EU-Forschungsprojekt Cartesian wurde ein Verfahren entwickelt, bei welchem Luft- und Satellitenbilder für die Planung und Überwachung von Skigebieten genutzt werden.

Zweite wichtige Cartesian-Komponente ist die Visualisierung von Projekten mit Hilfe von 3D-Technologien. Aus den GIS-Daten heraus lassen sich Geländemodelle mit den bestehenden und geplanten Einrichtungen anschaulich visualisieren. Virtuelle Flüge über das Gelände lassen sich damit ebenso realisieren wie «Projekt-Fotos», die bislang mittels Zeichnungen oder Aufnahmen von Modellen aufwändig produziert werden mussten. Die sehr anschaulichen 3D-Darstellungen ermöglichen eine wesentlich bessere Projektpräsentation z.B. zuhanden von Entscheidungsträgern oder der Öffentlichkeit.

Einen dritten wichtigen Nutzenbereich bietet Cartesian mit seinem Management Information System (MIS). Das MIS hilft, die für ein Projekt relevanten Fragestellungen transparent zu machen, den Planungsablauf zu strukturieren und somit die Kommunikation unter allen Beteiligten zu erleichtern und zu versachlichen. Mit Hilfe des MIS kann die Diskussion auf gemeinsamen, allen zugänglichen Informationen aufbauen.

ERFOLGREICHE FALLSTUDIE SION 2006

Anhand von drei konkreten Fallstudien wurde Cartesian entwickelt und in der Praxis erprobt: Im französischen Fallbeispiel wurde Cartesian für die Suche nach einer Vision für die zukünftige Entwicklung des Skigebiets von Les Arcs (Region Albertville) eingesetzt. Berücksichtigt wurden dabei einerseits die (erwarteten) Auswirkungen des Klimawandels sowie bestimmte Marktbedingungen.

Im zweiten Fallbeispiel, anhand dessen Cartesian entwickelt wurde, wurden notwendige ökologische und ökonomische Kriterien für den Bau neuer Infrastrukturen im Skigebiet Silvretta Nova (Vorarlberg/A) evaluiert.

Das dritte Pilotprojekt von Cartesian war die Olympiakandidatur von Sion 2006. Hier wurde Cartesian zur Selektion geeigneter Austragungsorte für einzelne Olympische Disziplinen (Freestyle-Wettbewerbe) und zur Analyse von ökonomischen und ökologischen Wirkungen einzelner Infrastrukturen eingesetzt. «Super» findet denn auch Jean-Daniel Mudry, damaliger Generaldirektor des Kandidaturkomitees Sion 2006 und heutiger Direktor von Swiss Ski (Schweizerischer Skiverband) die Möglichkeiten und den Nutzen von Cartesian, das sich bei der Standortevaluation im Rahmen der Walliser Olympiakandidatur bestens bewährt habe. Cartesian strukturiere die Problemstellung und sei damit ein nützliches Hilfsmittel für die Entscheidungsfindung. Die Synthese verschiedener Techniken in einem integrierten Planungsinstrument ist eine interessante Stärke von Cartesian. Damit erhalten Planer oder Projektverantwortliche ein in sich geschlossenes Hilfsmittel für den Projektierungsprozess eines Infrastrukturvorhabens oder eines grossen Events. Und: Das Produkt aus dem EU-Forschungsprojekt wird nicht verkauft, sondern interessierten Anwendern zur Verfügung gestellt.

ANWENDUNG BRAUCHT BEGLEITUNG

Damit ist Cartesian allerdings nicht gratis, denn dessen Anwendung ist nicht ganz einfach und erfordert die Begleitung durch spezialisierte Fachleute. Zudem müssen die Fernerkundungsdaten (Satellitenbilder, Luftaufnahmen) sowie weitere benötigte Grundlagen (digitales Geländemodell, naturräumliche und sozio-demografische Daten) von den jeweiligen Anbietern gekauft werden. Eine grobe Zusammenstellung dieser Kosten ist bei den Verantwortlichen des Cartesian-Projekts erhältlich. (Kontakt: siehe nachfolgenden Kasten.)

2-jähriges EU-Forschungsprojekt

Cartesian (Cost effective Application of Remote sensing to environmenTal aspects of skirEgions; a Ski region monItoring and manAgement informatioN system) ist ein EU-Forschungsprojekt, an welchem ein Konsortium, bestehend aus der ETH Zürich, der Universität Zürich und weiteren europäischen Hochschulen und Unternehmungen aus dem Umweltplanungsbereich beteiligt ist. Hauptsächlich sind Wissenschaftler aus der Schweiz, den Niederlanden und Frankreich beteiligt. Das zweijährige (1998 bis 2000) EU-Projekt wurde ebenfalls mit finanzieller Beteiligung der Schweiz realisiert.

Das Management Information System von Cartesian wird zusammen mit den drei Fallstudien Sion 2006, Les Arcs und Silvretta Nova auf einer CD-ROM an interessierte Kreise abgegeben.

Kontakt: Dr. Hans-Caspar Bodmer, Dipl. Ing. ETH/SIA, Eidgenössische Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft, Zürcherstrasse 111, 8903 Birmensdorf, Tel. 01 739 22 72, E-Mail bodmer@wsl.ch. Weitere Informationen auch unter www.cartesian.nl.

REAKTIONEN / Die Cartesian-Präsentation hat unter den Seilbahnfachleuten nur zurückhaltendes Echo geerntet. Die Tourismus- und Seilbahnbranche, namentlich die schweizerische, glänzte mit fast völliger Abwesenheit. **STEFAN RENGGLI**

Wenig Schweizer Präsenz bei der Vorstellung

Die Entwickler von Cartesian haben zwischen dem 16. und 20. Oktober an drei Präsentationsveranstaltungen in Les Arcs (Frankreich), Interlaken und Dornbirn (Vorarlberg/A) ihr Projekt einem interessierten Fachpublikum präsentiert. Während in Dornbirn etwa 120 Personen der Präsentation beiwohnten, waren es in Interlaken nebst zahlreichen Wissenschaftlern nur etwa 15 Personen, darunter auch einige Medienvertreter. Die Tourismus- und Seilbahnbranche glänzte mit fast völliger Abwesenheit. Die Veranstalter räumen ihrerseits Mängel in der Kommunikation ein.

«Die Schweizer Seilbahnwirtschaft hat von dieser Veranstaltung wohl kaum etwas gewusst – die Wissenschaft ist viel zu zurückhaltend in der Vermarktung ihres Know-hows», vermutet Walter Steuri, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Jungfrau-Bahnen, der an der Interlakner Präsentation als Teilnehmer an der Podiumsdiskussion auftrat. «Cartesian bietet interessante Ansätze, die – weiterentwickelt und verfeinert – für etliche Problemstellungen dienlich sein könnten. Im jetzigen Zeitpunkt scheint mir Cartesian jedoch vor allem für grossräumigere Planungen geeignet, vielleicht in den Rocky Mountains oder hierzulande für Masterplanunge von Grossanlässen wie Olympischen Spielen oder Weltmeisterschaften.»

Steuri vermutet, dass Cartesian für Detailplanungen noch zu wenig kleinräumig funktioniere. «Bei uns sind die Spielräume oft viel enger.» In der Praxis zeige sich, dass vielfach die ersten gebauten Anlagen auch noch aus heutiger Sicht an den optimalen Standorten realisiert worden seien, dass also das lokal bei Kennern und Ortsansässigen vorhandene Wissen um Eignungen und Gefahren ebenfalls ein sehr guter Ratgeber sei.

KAUM NEUE ANLAGEN GEPLANT

Beeindruckt von den technischen Möglichkeiten der modernen Fernerkundungsmethoden zeigte sich auch Damian Bumann, Direktor der Luftseilbahnen Saas Fee AG, der der Cartesian-Demonstration in Dornbirn beiwohnte. «Bislang haben wir mit bodengestützten Daten und Analysen die Standorte unserer Bahnen bestimmt. Die hervorragenden Möglichkeiten heutiger Satelliten bieten hier ganz neue Ansätze. Da wir derzeit aber keinen Bedarf an Neuanlagen in Saas Fee haben, sehe ich keine unmittelbare Einsatzmöglichkeit bei uns», so Bumann. Bumann sieht in diesem weit fortgeschrittenen Ausbaustand der Erschliessungsstruktur in der Schweiz ein wichtiges Hindernis für den breiteren Einsatz von Cartesian.

SEILBAHNVERBAND IST ZURÜCKHALTEND

«Nice to have...» lautet der wenig enthusiastische Kommentar zu Cartesian von Peter Müller, Vizedirektor von Seilbahnen Schweiz. Müller findet die Idee zwar gut, stellt aber gleichzeitig auch fest, dass in der Schweiz der Bedarf für ein Planungshilfsmittel für neue Anlagen nur klein sei, da kaum noch Neuanlagen realisiert würden. Und an den bestehenden Standorten sei das lokale Wissen in der Regel so gross, dass Cartesian nur wenig zusätzlichen Erkenntnisgewinn zu liefern vermöge. Dies insbesondere im Verhältnis zum notwendigen Aufwand, da die Luft- und Satellitenbilder sowie weiteren Daten fallspezifisch erworben und in Cartesian eingebaut werden müssten.

Nicht nur das Interesse des Branchenverbands, auch das Interesse der Seilbahnbetreiber an Cartesian ist eher gering: In einem eigenen Mailing haben Seilbahnen Schweiz die Einladung für die Cartesian-Präsentation in Interlaken beigelegt. Und dennoch blieben die Teilnehmerzahlen in Interlaken sehr bescheiden.

LICHTSPIELHÄUSER / Der Trend zum amerikanischen Erlebniskino ist nach Europa übergeschwappt. Auch in der Schweiz zeichnet sich jetzt eine stürmische Entwicklung ab. Vor der Realisierung hagelt es allerdings jeweils Einsprachen. **PIRMIN SCHILLIGER**

Multiplex-Kinos überrollen die Schweiz

Multiplex-Kinos, also Lichtspielhäuser mit einem halben Dutzend und mehr Leinwänden, gibt es in den USA schon seit den achtziger Jahren. In den letzten Jahren ist der Trend zum amerikanischen Erlebniskino nach Europa übergeschwappt. Jetzt zeichnet sich auch in der Schweiz eine stürmische Entwicklung ab.

Die ersten Multiplex-Kinos auf europäischem Boden wurden in Belgien und in ganz grossem Stil in England eingerichtet. Dort schossen – dank Multiplex – die Besucherzahlen innert fünfzehn Jahren von 80 auf 160 Millionen pro Jahr (1999) in die Höhe. Europa wurde in den Neunzigern so richtig reif für das Freizeitkino nach amerikanischem Muster. Der englische Kinoboom brachte die Multiplex-Welle in fast allen anderen westeuropäischen Ländern ebenfalls ins Rollen. Inzwischen weisen die grössten Paläste in Madrid mit 25 Sälen und 9200 Plätzen und in Antwerpen mit 24 Sälen und 8400 Plätzen Kapazitäten eines durchschnittlichen Fussballstadions in der Schweiz auf. In den USA gibt es bereits Ultraplexe mit 30 und mehr Sälen und über 15 000 Plätzen.

Multiplex-Kinos treffen offensichtlich den Massengeschmack unserer auf Unterhaltung ausgerichteten Freizeitkultur. Im Gegensatz zum traditionellen Kinoerlebnis ist in den Multiplexen auch einiges anders: Die Vergnügungsstätten befinden sich nicht im Stadtzentrum, sondern liegen in der Agglomeration, vorzugsweise direkt an einer Autobahnausfahrt. Es handelt sich nicht einfach um einen Kinosaal, sondern um grössere Unterhaltungskomplexe, in denen verschiedene Dienstleistungen angeboten werden. Einkaufen, speisen und nachher ins Kino oder umgekehrt, lautet das Motto.

Einen ganz entscheidenden Unterschied aber zum herkömmlichen Kino formuliert Tarkan Oezküp, Geschäftsleiter Kino und Print von der Cinécom & Media AG, die in der Schweiz fast sämtliche Kinowerbung vermarktet: «Die Multiplexe wollen die Gewohnheiten der Leute verändern.» Die Besucher sollen nicht mehr zuerst in der Zeitung einen bestimmten Film auswählen, sondern einfach ins Kino gehen mit der Überlegung: Unter den zehn Filmen, die im Multiplex laufen, wird uns schon einer gefallen.

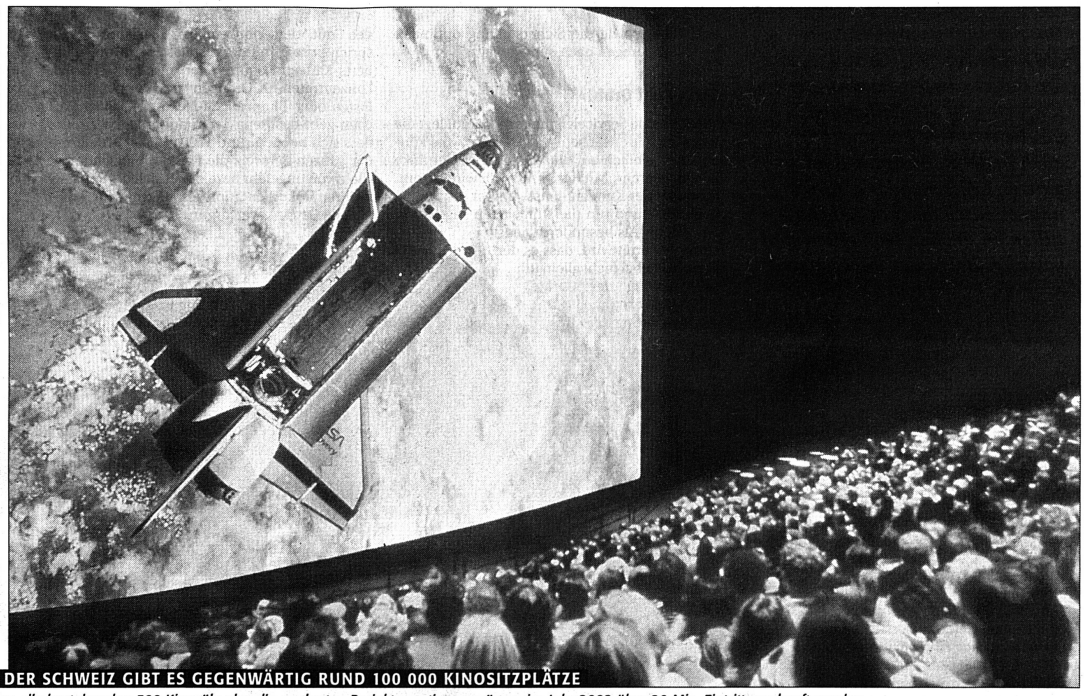


Foto: Zentralschweiz Tourismus

IN DER SCHWEIZ GIBT ES GEGENWÄRTIG RUND 100 000 KINOSITZPLÄTZE

Sollen alle bestehenden 500 Kinosäle plus die geplanten Projekte rentieren, müssen im Jahr 2002 über 20 Mio. Eintritte verkauft werden.

DAS ANPEILEN NEUER ZIELGRUPPEN

Die Multiplex-Kinos zielen also nicht auf den selektiven Studiofilm-Besucher. Sie peilen den materialistisch orientierten Konsumenten an, der am liebsten einen McDonald's verdrückt und sich erst zwischen Computer- und Snöbershop entscheiden möchte, ob und welchen der neusten Hollywood-Streifen er reinziehen soll. «Dem Besucher wird so ziemlich alles abgenommen», erklärt Oezküp und spricht von einer «Pleasure-Island-Situation» für den Bürger, der gar nicht mehr mündig sein will. Die Kernzielgruppe der Multiplexe sind denn auch Jugendliche zwischen 15 und 25 Jahren, im weiteren alle Personen mit einem unverkrampften Verhältnis zur Mobilität. Einkaufsgewohnheiten, wie sie durch die Fachmärkte konditioniert werden, sollen auch zu Freizeitgewohnheiten werden. 90 Prozent der Besucher fahren, wie Zahlen aus Deutschland belegen, mit dem privaten PW an. Es macht ihnen nichts aus, bis zu 80 Kilometer weit anzureisen. Hauptsache, sie werden im Multiplex zwei Stunden genau so unterhalten, wie sie das gewohnt sind.

Mit dem über den öffentlichen Verkehr meist kaum erschlossenen Standort am Rande der Stadt haben die neuen Lichtspielhäuser zudem auch ländliche Schichten im Visier. Ferner sollen Familien, die als Kinomuffel vor dem Fernsehen gestrandet sind, wieder ins Kino zurückgeholt werden. Die Multiplexe bieten deshalb auch spezielle Dienstleistungen wie zum Beispiel einen Kinderhütedienst an.

Relativ spät für Europa kam es in Deutschland erst in den letzten Jahren zu einer richtiggehenden Aufrüstungsschlacht. Inzwischen sind über 100 Multiplex-Kinos mit über 200 000 Sitzplätzen in Betrieb. Häufig sind sie integriert in grosse Shopping-Malls oder Erlebniscenter. Im CentrO in Oberhausen zum Beispiel befinden sich ein Multiplex mit 9 Leinwänden, daneben eine gastronomische Meile mit zwanzig Themenrestaurants und jede Menge Einkaufsläden. Viele der neuen Multiplexe sind so gigantisch konstruiert, dass sie von Shoppingcenters weitgehend unabhängig funktionieren und eine Attraktion für sich darstellen. Allenfalls ziehen sie weitere Dienstleistungsbetriebe an.

MAINSTREAM BRINGT KULTURELLE VERARMUNG

Die Investitionen für die einzelnen Multiplex-Bauten bewegen sich in zwei- oder gar dreistelliger Millionenhöhe. Das können sich nicht kleine einheimische Kinokönige, sondern nur noch international ausgerichtete Konzerne leisten. Beispiel Birmingham in England, wo im vergangenen September das neuste und wohl teuerste Multiplex Europas (30 Leinwände, 6300 Sitzplätze) seine Pforten öffnete. Hier investierte die Warner Village Cinemas als Betreiberin 240 Mio. Franken.

Weil in den Multiplexen alles auf Grösse ausgerichtet ist, müssen sie mehrheitsfähiges Kino bieten. Mainstream ist also auf den Leinwänden angesagt. Hollywood-Streifen wie zum Beispiel Titanic oder die x-te Episode von Star Wars werden so aufwändig und teuer produziert, dass sie zum Kassenschlager geradezu verdammt sind. Bestimmte erzählerische Grundmuster werden endlos repetiert. «Mit den Multiplexen droht uns eine kulturelle Verarmung», befürchtet denn auch die Eidgenössische Filmkommission in einem Grundsatzpapier.

Offenbar prallen beim Multiplex zwei Kinophilosophien aufeinander. Das eingefleischte Kinopublikum will zwar weiterhin im Stadtzentrum und nicht auf der Kuhwiese bei der Autobahnausfahrt Filme sehen, doch es droht mehr und mehr in die Minderzahl zu geraten. Zu den potenziellen Verlierern könnten weltweit die Studiokinos und die Restaurants im Umkreis dieser traditionellen Kinos werden. In vielen englischen Innenstädten herrscht am Abend seit dem Multiplex-Boom gähnende Leere, am Stadtrand hingegen dröhnt «American Graffiti».

KONZENTRATIONSPROZESS DURCH MULTIPLEX

In gewissen Ländern, so auch in Deutschland, zeichnet sich bereits ein «Overscreening» ab, zu viele Leinwände also. Das führt, sobald die Auslastung der Kinosessel ungenügend ist, innerhalb der noch jungen Multiplex-Szene unweigerlich zu einem Konzentrationsprozess. Die mächtige Cinemaxx hat in Deutschland vor kurzem die auch nicht gerade schmächtige UFA-Gruppe übernommen und beherrscht jetzt den Kinomarkt zu 25 Prozent.

In Zukunft wird die «economy of scale» eine entscheidende Rolle spielen. Jean-Claude Bruhin, Leiter Marketing von Cinecom & Media, erklärt: «In einem nächsten Schritt geht es um die Digitalisierung der Kinosäle.» Dann lassen sich über eine Zentrale, eventuell via Satellit, die Filme abspielen. Das erlaubt einen schnellen Zugriff auf neue Produktionen, und man braucht nicht mehr jeden Saal separat mit teurer Abspieltechnik auszurüsten. Hinfällig wird auch, den fertigen Film für den Masseneinsatz im Kinosaal zu kopieren, wenn digitale Technik eingesetzt wird. Profitabel wird dieses System – da die Investitionen für die Digitaltechnik hoch sind – aber erst aber einer gewissen Grösse.

Projekte in der Schweiz

1996 eröffnete im grenznahen französischen Archamps bei Genf die Gaumont-Gruppe einen Palast mit 11 Grossleinwänden für 2700 Besucher. Im letzten Jahr dann erfolgte der Start auf Schweizer Boden: Die australische Village Roadshow baute in Genf selber einen Komplex mit 13 Leinwänden. Im Februar 2000 wurde in Emmen ein Multiplex mit 2300 Plätzen in acht Sälen fertig. Auch hier steckt ein mächtiger Player hinter der Betreiberin Maxx Filmpalast AG, nämlich die deutsche Cinemaxx AG. Im Bau sind gegenwärtig zwei weitere Multiplexe: In Lugano mit der deutschen Gruppe Kieft & Kieft GmbH als Investor, in Schaffhausen mit der belgischen Kinepolis. Weitere Konzerne wie Europlex mit dem Financier George Soros im Rücken, die amerikanische UCI und Warner Villages beackern den Schweizer Kinoboden.

Rund 40 Projekte dürften in der Schweiz, wie Tarkan Oezküp erklärt, gegenwärtig gewälzt werden. Dass nicht alle realisiert werden, ist klar, denn fast überall hagelt es zuerst Einsprachen, teils auch von etablierten Kinobetreibern, die sich gegen die neue Konkurrenz wehren. Jürg Judin, Geschäftsführer und Aktionär der Maxx Filmpalast AG, glaubt aber, dass es durchaus Platz für zehn bis zwölf Multiplexe hat. Diese dürften innerhalb der nächsten fünf Jahre auf die Beine gestellt werden. Nebst den vier erwähnten sind im Berner Wankdorf-Stadion und in Dietlikon ZH die nächsten Multiplexe zu erwarten, beide Male mit Judins Filmpalast AG als Betreiberin. Weitere heisse Standorte: In Abtwil SG, vor den Toren Lausannes und in Spreitenbach AG. Bei zwei, für Multiplexe eher untypischen innerstädtischen Projekten, deren Realisierung aber noch keinesfalls sicher ist, sind gar renommierte Architekten am Planen: In Basel beim Heuwaage-Projekt Herzog & de Meuron und in der Brunau in Zürich Theo Hotz.

In Reykjavik, mit 150 000 Einwohnern sicher keine Grossstadt, gibt es bereits zwei erfolgreiche Multiplexe. Allerdings sind die Isländer mit sechs jährlichen Visiten fleissigere Kinobesucher als die Schweizer mit 2,5 Besuchen. PS

Marktausweitung dank Multiplex

Heiss umstritten bleibt die Frage, ob es sich beim Kino in der Schweiz um einen Verdrängungsmarkt handelt, oder ob es dank Multiplexen wie in England zu einer Marktausweitung kommt. Hanspeter Sigg, Vizepräsident des Schweizerischen Kinoverbandes, glaubt: «Es herrscht in unserer Kinolandschaft bereits eine Marktübersättigung.»

Im Moment gibt es rund 500 Kinosäle mit 100 000 Sitzplätzen. Werden die erwähnten Multiplexe realisiert, dürfte das Angebot um einen Viertel erhöht werden. Gegenwärtig zeigen die Zuschauerzahlen zwar tendenziell leicht nach oben: Von 15,3 Mio. (1997) auf 16,2 Mio. (1998) und 16,5 Mio. (1999) Besucher. Sollen aber alle gegenwärtigen und geplanten Kinos rentieren, so müssten im Jahre 2002 mindestens 20 Mio. Eintritte bezahlt werden.

In der Region Luzern, wo im Februar die Kinokapazität auf einen Schlag um 70 Prozent von 3700 auf 6300 Plätze erhöht wurde, nahm die Zahl der Kinoeintritte in den ersten sechs Monaten zwar um stolze 38 Prozent zu. Die Auslastung der Kinositze aber ging um 40 Prozent zurück. Die neue Konkurrenz Multiplex spürten am heftigsten jene Stadtkinos, die Mainstram anboten, also die gleichen Filme wie vor den Stadttoren, während die Spezialisten für Studiofilme keinen Einbruch verzeichneten.

Die Prognose, dass die Multiplexe die Hälfte ihres Publikums durch Marktausweitung, die andere Hälfte auf Kosten bestehender Kinos generieren, scheint sich hier zu bewahrheiten. Jürg Judin warnt aber davor, diese Zahlen als exemplarisch für die ganze Schweiz zu nehmen. «Die Kinosituation ist in jeder Stadt wieder anders. Je besser die innerstädtischen Kinos bereits geführt werden, desto weniger Marktanteile gehen verloren.»

In mittleren Städten wie Baden und Biel, wo die traditionellen Kinobesitzer selber gegen die drohende neue Konkurrenz aufrüsten, wälzt Judin denn auch keine Pläne, während er im weniger beackerten Aarau mit einem kleineren Multiplex ebenfalls den Markt umkrempeln will. PS

Wenn der frische Saft kein kalter Kaffee ist

Das Seminar ist anstrengend, die Pause verdient. Grossandrang am Buffet. Ein frisch gebrühter Kaffee macht die Teilnehmer wieder munter. Grossandrang auch in der Kantine des Sportplatzes. Erfrischende Getränke müssen rasch den ärgsten Durst stillen. In solchen Momenten sind leistungsfähige Getränkesysteme notwendig. Die Repa AG aus Seon bietet mit Cafitesse und Bibsy entsprechende Lösungen an. Erfolgreich – seit über 40 Jahren…

Drehen wir das Rad der Zeit zurück. Als im Jahre 1964 die ersten Repa-Fahrzeuge durch die Lande kurvten, setzte sich das Ladegut aus Premix-Ausschankanlagen, entsprechendem Zubehör sowie aus Containern und Fässern für Softdrinks und Bier zusammen. Ziel der Trucks: Getränkehersteller und Brauereien. Nur ein paar Jahre später, nämlich 1970, wagte die Repa AG den Schritt ins Postmix-Geschäft. Damit verbunden war der Aufbau einer Service-Organisation für die direkte Belieferung und Betreuung der Kunden. Und im Zuge dieser Entwicklung übernahm die Repa AG 1982 die Generalvertretung für das Cafitesse-Kaffeesystem des niederländischen Veredlers Douwe Egberts.

Premix? Postmix?

Wie interessant die Repa AG im Laufe ihrer Geschichte für potente Partner war, und wie innovativ die Zukunft in diesem Hause angegangen wurde, beweist die Tatsache, dass das Unternehmen 1985 von der Rivella AG, Rothrist, übernommen und bereits zwei Jahre danach das Getränkesystem Bibsy erfolgreich eingeführt wurde.

Die Frage einer endgültigen und klaren Weichenstellung stellte sich immer deutlicher und das Ergebnis manifestierte sich 1994, als der langjährige Geschäftsführer Kurt Bertschi im Rahmen eines Management-Buy-Out die Aktien der Repa übernahm. Der Postmix-Bereich verblieb bei der Rivella AG, und die eigenständige, fortan nurmehr auf dem Premix-Bereich spezialisierte Repa AG zog nach Seon. Heute stehen der Kundschaft rund zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Verfügung. Ihre primäre Aufgabe: Der Vertrieb der Getränkesysteme Cafitesse und Bibsy sowie die Sicherstellung optimaler Serviceleistungen nach dem Verkauf.

Stets «auf Draht»

Optimale Serviceleistungen – darauf legt die Repa AG in der Tat sehr viel Gewicht. «Sie können sich einfach auf den Verkauf der Getränke konzentrieren». Mit dieser Aussage wird betont, dass sich der Kundendienst «immer auf Draht» befindet. Rund um die Uhr, sieben Tage in der Woche. Als besondere Dienstleistung gewertet wird, dass es der Repa AG dabei nicht allein um die Wartung der Geräte geht, sondern auch um die Belieferung der Kunden mit den notwendigen Basisprodukten, sprich primär mit der erstklassigen Douwe Egberts-Kaffeemischung oder mit den Getränkekonzentraten für Orangen- und Grapefruitsaft, Eistee oder Blutorangen-Nektar. Alle vier Wochen geht das Repa-Team auf grosse Tour, auf dass sich bei den rund 1000 aktiven Kunden in der ganzen Schweiz die Lager nie erschöpfen. Nicht von ungefähr bezeichnet sich die Repa AG in ihrer Dokumentation als «Partner für rationelle Getränkeversorgung».

Flagge zeigen

Rationelle Getränkeversorgung ist eine Seite, eine andere ist der rationelle Ausschank von qualitativ hochstehenden Produkten. Die Getränkesysteme Cafitesse und Bibsy sind die entsprechenden Garanten dafür und das Fundament dieser Erfolgsgeschichte fusst auf der Repa-Postmix-Philosophie, die – wie erwähnt – im Jahre 1970 ihren Anfang nahm und sich zwölf Jahre später mit der Übernahme der Generalvertretung des Cafitesse-Kaffeesystems bestätigte. Ebenso wie das fünf Jahre später eingeführte Bibsy-System für gekühlte, kohlensäurefreien Getränke, segelt auch Cafitesse unter der Flagge Qualität, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit. Die Plazierung bedürfnisgerechter Geräte, die Lieferung ausgesuchter Qualitätsprodukte und der angetönte zuverlässige Kundenservice – diese Marktleistungen hat sich die Repa AG aufs Banner geschrieben und trägt diese Fahne stolz und aufrecht im Wind des hart umkämpften Marktes.

repa
GETRÄNKESYSTEME



Verdienste der Repa AG

Wenn Hotelgäste am Frühstücks- oder Bankett-Tisch den feinen, frisch zubereiteten und heissen Kaffee geniessen, wenn in Spitäler und Heimen eine professionelle Kaffee- und Milch-Zubereitung gelobt wird, dann ist das ein Verdienst der Repa AG. Wenn durstige und erschöpfte Gäste in reinem Orangensaft mit Fruchtfleisch, im Blutorangen-Nektar, im Eistee mit reinem Schwarztee-Extrakt Erfrischung suchen, sich gütlich tun an Tranksame, die aus Konzentraten in der praktischen Bag-in-Box entstammen, dann ist das ebenfalls ein Verdienst der Repa AG.

Der Umstand, dass das Unternehmen stets eine genaue Analyse der individuellen Ist-Situation vornimmt, Wirtschaftlichkeitsberechnungen für Geräte und Produktebedarf anstellt und massgeschneiderte Lösungsvorschläge entwickelt, gewährleistet, dass die Kunden sich nicht auf 0815-Lösungen zu beschränken haben und sich die Gäste nicht mit 0815-Getränken zufrieden geben müssen.

Das vielblättrige Kleeblatt der Repa AG: Die Getränkesysteme Cafitesse und Bibsy erfüllen höchste Kundenansprüche und sichern eine feste Marktposition.

Cafitesse… im Hotel

Ob nur ein paar wenige oder tausend Gäste, ob in der Tasse, im Kännchen oder im Krug, jede Portion wird erst bei Bedarf frisch gebrüht, ohne Verlust an Kaffee und Geschmack. Cafitesse-Maschinen sind schnell, einfach zu bedienen und betriebssicher. Der Reinigungsaufwand ist gering. Papierfilter und Kaffeesatz gibt es nicht. Der Kunde kennt die tatsächlichen Kaffeekosten genau. Je nach Verbrauch entstehen für Maschinen und Service keine Auslagen. Douwe Egberts, gegründet 1753, einer der grössten und erfahrensten Kaffeeveredler, hat das Cafitesse-System entwickelt, das heute global die Kaffeeversorung im professionellen Einsatz wesentlich vereinfacht.

Cafitesse… im Spital

Direkt am Speiseverteilband in der Zentralküche meistern Cafitesse-Kaffeemaschinen und Micherhitzer problemlos Zubereitung und Portionierung. Ein stufenlos verstellbarer Hubwagen erleichtert die Bedienung, das Füllen und das Reinigen. Mit der dezentralen Kaffee- und Milchzubereitung auf der Etage oder der Station wird ein Top-Hotelservice erreicht. Die Gäste schätzen frisch gebrühten, heissen Kaffee zum Frühstück und zwischendurch. Dank dem Cafitesse-System kennen sie die effektiven Kaffeekosten.

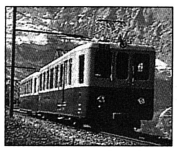
Bibsy… gegen den Durst

Bibsy ist das einzigartige Ausschanksystem mit dem Fruchtsäfte und andere Getränke gekühlt und absolut hygienisch ausgeschenkt werden. Fruchsaft- und Getränkekonzentrate gelangen direkt aus der praktischen Bag-in-Box ins Glas. Die erfrischenden Getränke kommen so nie mit Luft oder Teilen des Gerätes in Kontakt. Die Getränkequalität bleibt erhalten, absolute Hygiene ist gewährleistet. Reiner Orangen- und Grapefruitsaft, Blutorangennektar, Eistee usw. sind im Angebot. Je nach Verbrauch werden Geräte inklusive Service leihweise zur Verfügung gestellt.

Mehr… Leistungen

Der Gastro-Boy, ein praktischer Rollwagen, Getränkepackungserwärmer, ein Tassenwärmeschrank: Zusatzgeräte, die ebenfalls zum Sortiment der Repa AG gehören und im Rahmen der von der Firma massgeschneiderten Lösungsvorschläge wichtige Optionen darstellen.

WEITERE INFORMATIONEN:
REPA AG, GETRÄNKESYSTEME, 5703 SEON, TELEFON 062 775 07 07, FAX 062 775 06 06, INTERNET WWW.REPA.CH UND E-MAIL: INFO@REPA.CH



BÖRSE / Etliche Aktionäre sitzen auf Verlustpapieren, und Investitionen – etwa für Bergbahnen – werden nicht getätigt. SEITE 11



CORPORATE TRAVEL INDEX / Europas Hotelpreise steigen – ausgerechnet in den Budget-Hotels. Das zeigt der Index von American Express. SEITE 13

Tourismus Hotellerie

hotel+tourismus revue

BÜNDNER BERGBAHNEN / Rentabilitätsprobleme

Branchenübergreifende Kooperationen geplant

Die Bündner Bergbahnen haben weniger ein Finanzierungs- als vielmehr ein Rentabilitätsproblem. Das zeigt eine Wertschöpfungsstudie von der Grischconsulta AG in Chur, erstellt im Auftrag der Bündner Bergbahnen. Sie zeigt einen Langzeitvergleich für die Periode 1993 bis 1999 und liegt nun in Vollversion vor. Der Vergleich der letzten fünf Jahre ermöglicht klare Aussagen: Er zeigt die Turbulenzen einer touristischen Leitbranche, die am Beginn des Strukturwandels steht. Eine Arbeitsgruppe mit Wirtschafts-, Tourismus- und Bahnvertretern soll nun Lösungsansätze konkretisieren und umsetzen.

Um Rentabilität und schwache Ertragskraft zu steigern, soll nun ein überbetriebliches Betriebskonzept als Pilotprojekt im Raum Klosters/Davos erarbeitet werden. Darin eingeschlossen sind Bergbahn-Fusionen, finanzielle Verflechtungen und Kooperationen auch mit anderen Dienstleistungsunternehmen. Ebenfalls soll gemäss Luzi Tischhauser, Präsident Bergbahnen Graubünden, ein Konzept für den Aufbau eines spezialisierten Dienstleistungszentrums erarbeitet werden.

DIE ALPENARENA ALS MODELL

Lösungen zur Stärkung der Ertragskraft sieht die Arbeitsgruppe u.a. im Zusammenschluss der Bahnen innerhalb einer Destination und auf überregionaler Ebene. In Frage kämen insbesondere 14 mittlere und 23 ertragsschwache Betriebe. Für die fünf ertragsstarken Bündner Bergbahnunternehmen wird kein Handlungsbedarf gesehen. Das Beispiel der Alpenarena (Zusammenschluss von zwei Bahnen und Integration Tourismuspartner) könnte dabei durchaus als Modell für andere Regionen Graubündens dienen, wie Hans-Jörg Matter im Namen der Arbeitsgruppe erklärte.

Es stellt sich bei den Vorhaben nach Tischhauser nicht unbedingt die Frage nach dem Zeithorizont. «Wichtig ist vielmehr, die Denkprozesse in Gang zu setzen.»

INVESTITIONEN FÜR 600 MILLIONEN FRANKEN

Gemäss Wertschöpfungsstudie generieren die Bündner Bergbahnen insgesamt 380 Millionen Franken Wertschöpfung. Sie haben in den letzten fünf Jahren rund 600 Millionen Franken investiert. Im gleichen Zeitraum sind bei steigenden Leistungen die Umsätze um nominell vier Prozent (teuerungsbedingt neun Prozent) gesunken. Die Verkehrsumsätze nahmen um elf Prozent ab, während sich die Einnahmen im Gastrobereich um neun Prozent und die Nebenerträge um 52 Prozent erhöhten. Bruttowertschöpfung und Abschreibungen sind um je 13 Prozent gesunken. Anderseits haben sich die Personalkosten mit 14 Prozent stark erhöht ebenso wie das Fremdkapital (116 Prozent), während sich Eigenkapital um 76 Prozent und Gewinne um 17 Prozent verminderten.

«Trotz hartem Wind, der uns entgegenbläst, weisen die Bündner Bergbahnen im Schweizer Vergleich noch immer Spitzenwerte auf», versuchte Tischhauser die «dramatische» Situation zu relativieren. Doch es bestünde Handlungsbedarf, bisherige Strukturen müssten hinterfragt, verkrustete Konstruktionen aufgebrochen werden. *KH*

Die Wertschöpfungsstudie «Wie aus Natur, Technik und Emotionen Wohlstand entsteht» kann bei Grischconsulta, 7000 Chur, bezogen werden.

ÖSTERREICH WERBUNG / Einigung erzielt

ÖW in Kammer integriert

Im Ringen um die künftige Struktur der Österreich Werbung (ÖW) ist es zu einer Einigung gekommen: Ihre Zweigstellen werden in die Aussenhandelsstellen der Wirtschaftskammer (WKÖ) integriert. Bis 2003 werden die über die ganze Welt verstreuten Aussenhandelsstellen in «Austria Centers» umgewandelt werden beziehungsweise übersiedeln und unter ihrem Dach auch die Tourismusfachleute der ÖW beherbergen. Von den Synergieeffekten werden sowohl die zum Sparen gezwungene Kammerorganisation als auch die ÖW profitieren; die Aussenwirtschaftsorganisationen geniessen durch den Diplomatenstatus Steuervorteile von umgerechnet 25 Millionen Franken, was auch der ÖW zugute kommen wird. Mit dieser Lösung scheint die Kontroverse «Umbau in eine GmbH» oder «ÖW neu» endgültig beigelegt. Die gewählte Form sieht, entgegen einer früheren Variante, keine echte Fusion der Auslandnetze von ÖW und Kammer vor. Vielmehr werden die beiden Organisationen über einen Syndikatsvertrag zusammengeführt. Sie bleiben dabei aber selbständig. *HP*

BUS CONTACT / Schweizer Busunternehmer sind mit dem Anlass zufrieden, wie eine Umfrage zeigt. **SONJA STALDER**

«Es können geschäftlich wertvolle Kontakte geknüpft werden»



Foto: E.T. Studhalter, Fotoagentur ExPress

REISEBUSTOURISTEN IN LUZERN

Die Carbranche hofft auf interessante Kontakte, um ein attraktives Programm anbieten zu können.

Im Rahmen des Travel Trade Workshops TTW in Montreux, findet heute der «Bus Contact» statt. Diese Veranstaltung bietet Schweizer Busunternehmern die Gelegenheit, mit Anbietern von touristischen Dienstleistungen wie Hotels, Tour-Operators oder Bergbahnen aus ganz Europa in Kontakt zu treten.

Jedes angemeldete Unternehmen erhält einen eigenen Stand mit einem Tisch, an dem die Anbieter zu einem Gespräch empfangen werden können. Angebote bzw. Destinationen, die den Busunternehmer besonders interessieren, werden anhand eines Plakates kommuniziert. Damit soll gewährleistet werden, dass beide Gesprächspartner optimal von dem Treffen profitieren können, wie Martin Spoerri, Direktor der TTW Management AG, erläutert.

DIE ERWARTUNGEN WERDEN ERFÜLLT

Eine Umfrage bei den angemeldeten Unternehmen zeigt, dass diese organisatorisch vorstrukturierten Gespräche von Unternehmen verschiedener Grösse gleichermassen geschätzt werden. Der Vergleich der letzten fünf Jahre ermöglicht klare Aussagen. «Es können geschäftlich wertvolle Kontakte geknüpft werden», meint etwa Jürg Zumkehr, Geschäftsführer der Auto AG Oberland Tours in Interlaken. Jean-Paul Hiroz, Patron der Lémania Voyages SA in Montreux, beurteilt den Bus Contact als «gutes System». Und Andrea Steiger von der Rheintal Reisen in Altstätten bringt ihre Erfahrungen mit dem Bus Contact auf einen kurzen Nenner: «Die Veranstaltung brachte uns das, was wir wollten: Wir lernten interessante Destinationen kennen.»

BUSUNTERNEHMER ENTDECKEN «PERLEN»

Das stetige Kennenlernen von neuen Destinationen ist für die Carbranche von grosser Bedeutung, um eine attraktive Produktepalette anbieten zu können. So sind Bus-Unternehmen, die Rundreisen im Angebot führen, zurzeit damit beschäftigt, das Programm für das nächste Jahr zusammenzustellen. Der Bus Contact bietet ihnen die Gelegenheit, noch offene Lücken zu schliessen. André Pellet, Leiter der BVZ Zermatt Tours, spricht in diesem Kontext von einer eigentlichen «Ideenbörse».

Aber auch Unternehmen, die eher auf direkte Kundenaufträge setzen, profitieren von der Veranstaltung. Bruno Schmid, Bereichsleiter Carreisen bei der Funi-Car Reisen AG in Biel, sagt beispielsweise: «Wir lernen Regionen kennen, die uns bis anhin wenig bekannt waren. Manchmal sind richtige Perlen darunter.»

Die Kontaktinteressen richten sich jedoch durchaus auch auf die eigene Branche, wie André Pellet erwähnt: Er hofft auf einen Ideenaustausch mit anderen Bus-Unternehmern, aber auch auf konkrete Vereinbarungen, etwa im Bereich der Transferleistungen.

POSITIVE UND NEGATIVE STIMMEN

Diejenigen Unternehmen, die bereits in früheren Jahren am Bus Contact teilgenommen haben, können alle auf zu Stande gekommene Zusammenarbeiten zurückblicken. «Es hat sich durchaus schon Positives ergeben», bestätigt beispielsweise Daniel Saner, Mitinhaber der Saner Autoreisen AG in Basel. In Bezug auf die neue Organisation des Bus Contact halten sich positive und negative Stimmen bei den befragten Unternehmen die Waage. Bruno Schmid etwa hat den Eindruck, dass sich die Veranstaltung «um einiges verbessert hat». Die neuen Boxen böten besseren Lärmschutz als früher. Jürg Zumkehr hingegen findet, dass es früher besser organisiert gewesen sei. So habe letztes Jahr die Kommunikation in Bezug auf die ausgehängten Plakate noch nicht zufriedenstellend geklappt.

Die Veranstaltung im Rahmen des TTW ist gemäss den Befragten jedoch auch deshalb von Interesse, weil sie generell ein Forum biete, um Leute aus der Tourismusbranche kennen zu lernen. Darauf hofft auch Jean-Louis Schafer von der AVO Société des Auto-Transports de la Vallée de l'Orbe, der dieses Jahr zum ersten Mal am Bus Contact teilnimmt.

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

FORUM.CH
Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants
Finden Sie heraus, warum immer mehr Hotelprofis FORUM als Internet-Partner wählen:
• Attraktive Websites • Online Booking-Engine
• 360° Panoramabilder • Website-Promotion
• Web-Postcard • Hotel-Stellenbörse
• Aktualisierungsdienst integriert • Planung, Beratung und Support
FORUM AG • Kasimir-Pfyffer-Str. 1 • CH-6000 Luzern 7
Telefon 041 249 44 77 • Telefax 041 249 44 70
admin@forum.ch • www.forum.ch

Weniger Ausrutscher in der Körperhygiene!
Weil Sie mit den Lever Körperhygiene-Produkten von DiverseyLever auf Nummer sicher gehen.
DiverseyLever
Hotline: 0800 81 27 27
E-Mail: hotel.ch@diverseylever.com

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

SCH SGH SCA
Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
Ihr kompetenter Partner für
• Finanzierung
• Beratung
• Wirtschaftsprüfung
• Vermittlung von Hotel-Liegenschaften
Gartenstrasse 25
Postfach, 8039 Zürich
Telefon 01 209 16 16
Fax 01 209 16 17
www.sgh.ch
120744/81558

Cafitesse das Kaffeesystem
Bankett- und Pausen-Kaffee soviel Sie wollen wann Sie wollen
Repa AG
Talstrasse 29 Tel. 062 775 07 07
5703 Seon Fax 062 775 06 06
www.repa.ch info@repa.ch

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

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

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

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

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

Zu verpachten per Juli/August 2001

Neu renoviertes Restaurant

mit grosszügiger, moderner Wirtewohnung im Zentrum des historischen Städtchens Laupen bei Bern.

Die Renovationsarbeiten stehen in der Anfangsphase, Anregungen und Wünsche können noch berücksichtigt werden.

Gaststube ca. 60 Sitzplätze
Säli ca. 30 Sitzplätze
Terrasse ca. 30 Sitzplätze

Sind Sie interessiert?
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen adressiert an: Barbara Reinhard, Gimmerz 52, 3283 Kallnach

P 132990/412495

Landgasthaus

«Sternen» in Bolligen (Vorortsgemeinde von Bern) auf den 1. Februar 2001 zu vermieten, an

kreative und dynamische

«Gastgeber»

mit Gastronomie-Erfahrung

Hier einige Facts zu diesem Betrieb:
- grosses Potenzial an Stammkunden
- beste Lage an der Hauptdurchgangsstrasse
- grosser Parkplatz, geschützter Kinderspielplatz
- Gaststube, Veranda und Säli mit je 40 Sitzplätzen
- 2 Säle im 1. OG sowie 5½-Zimmer-Wohnung
- Gartenwirtschaft unter alten Kastanienbäumen mit 70 Sitzplätzen
- 1998 renoviert

Haben wir Sie «gluschtig» gemacht, dann würden wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen.

Hans-Peter Misteli, Unternehmensberatung
Jubiläumsstrasse 73, 3005 Bern
E-Mail: misteli@dial.eunet.ch

P 132679/225835

Hotel Garni

in Lugano Cassarate zu vermieten.
28 Zimmer mit Bad oder Dusche.
50 Meter vom See und zu Fuss ungefähr 10 Minuten vom Stadtzentrum.
Nur für interessierte, seriöse und zahlungsfähige Personen.

Offerten unter Chiffre 24-258819, Publicitas S.A., C.P. 3209, 6901 Lugano.

P 132973/412588

Spende Blut. Rette Leben.

Affittasi

Ristorante-Bar

50 posti Cantonale
Caslano – Ponte Tresa

091 606 53 70
079 240 03 21

P 128739/403023

Luzern

Wir vermieten nach Übereinkunft

RESTAURANT

Sehr gepflegte Räume mit Ambiance an guter Geschäftslage.

Restaurant	35 Plätze
Terrasse	25 Plätze
Veranda	35 Plätze

Gross- und Kleininventar wird zur Verfügung gestellt.
Interessante Mietkonditionen.

Kontakt:
Roland Wismer, Hotel Baslertor
Pfistergasse 17, 6003 Luzern
Telefon 041 240 09 18
www.baslertor.ch

132935/23000

Zu verkaufen in **Koblenz AG**, schöne Liegenschaft mit **Restaurant** und **Gartenwirtschaft** nächst Bahnhof, gute Verkehrslage.
Restaurant: ca. 140 m², 3-teilig, 60 Sitzplätze, 45 Parkplätze, separate Veranstaltungsräume mit Bar, Buffet, Empfang, Garderobe.
Wohn-/Gewerbeteil: sieben 2- bis 4-Zimmer-Wohnungen, 3 Studios, Werkstatt und Garagen.
(Totalerneuerung 1994/1996)

P 132972/412587

BLUMENAUER IMMOBILIEN
Manessestrasse 170, CH-8045 Zürich
Telefon 01 206 15 15 / Fax 01 206 15 16

Gelegenheitsverkauf

in einem grösseren Kurort der Zentralschweiz

***HOTEL mit Restaurant

ca. 15 Zimmer, 120 Sitzplätze, ebenso Wirtewohnung und andere Wohnungen. Parkplatz.

Solvente Kaufinteressenten melden sich bitte unter Chiffre 122284, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

122284/75426

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

LANDRESTAURANT MIT GROSSER MINIGOLFANLAGE ...

WIR VERMIETEN IM KT. AARGAU EIN RESTAURANT MIT 80 PLÄTZEN, GARTENRESTAURANT MIT 80 PLÄTZEN, GROSSER GEPFLEGTER MINIGOLFANLAGE, GRILLANLAGE, SAAL FÜR ANLÄSSE U.A.M. WENN SIE UNSER ANGEBOT INTERESSIERT ERWARTEN WIR GERNE IHRE KONTAKTAUFNAHME.

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

Kanada – Québec

Zu verkaufen:
Hotels, Motels und Restaurants

Gratis-Unterlagen erhältlich bei:

Frau E. Schneider
Telefon 056 225 18 16

Elisabeth Herzog
Les investissements CEGO Ltd.
île Perrot, Canada

132970/412584

Wir verkaufen in **Ronco s/Ascona**

Restaurant mit Zimmern und separates Haus

An zentraler Lage mit Seeblick. Gut geführter Betrieb mit vielseitiger Nutzung.
VP Fr. 2 475 000.–

... und weitere 600 Objekte im Verkauf

B+E **B+E Immobilia SA, Minusio**
Telefon 091 744 64 46, Fax 743 20 40
www.be-immobilia.ch

Immobilien:
Jeden Donnerstag
in der
hotel + tourismus revue.

Ab sofort zu verkaufen oder zu verpachten in Filisur/GR, an der Albula-Passstrasse, neben dem Golf- und Badezentrum Alvaneu-Bad

Hotel-Restaurant

Total 35 Gästebetten, davon 14 in 1992 erstellten Doppelzimmern plus 1 Massenlager mit 30 Plätzen.
3 Lokale zu je 30 Plätzen für Restaurationsbetrieb, gemütliche Bar, schöne Gartenwirtschaft mit Kinderspielplatz und grosser, unterteilbarer Saal.
Neu eingerichtete, moderne Küche.
Ganzer Betrieb rollstuhlgängig.
Grosse 3½-Zimmer-Dach-Wirtewohnung.

Auskunft erteilt gerne
Telefon 081 404 11 33
Fax 081 404 10 70

132978/349062

Gelegenheit

Aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen besteingeführtes

Hotel/Restaurant

im Zentrum von St. Gallen.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 125772, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

125772/409765

Hotelbetrieb in landwirtschaftlich reizvoller Lage im Südschwarzwald zu verkaufen

Das Wanderheim Hochkopfhaus liegt auf 1080 m am Rande des Naturschutzgebietes «Gletscherkessel Präg» am Westweg und der Verbindungsstrasse zwischen Todtmoos und Todtnau.
Die einzigartige landwirtschaftliche Lage, eine eigene Wasserversorgung und das Grundstück mit ca. 6100 m² bietet hervorragende Investitionsmöglichkeiten.

Interessenten melden sich beim Schwarzwaldverein e.V.
Schlossbergring 15, D-79098 Freiburg
Telefon 0049/76 13 80 53-0
Fax 0049/76 13 80 53-20
E-Mail: info@schwarzwaldverein.de

132705/399305



Wir verkaufen unseren Betrieb an der Lenk, das Hotel-Restaurant **«Zum Gade»**, auf Frühjahr oder Herbst 2001. Schöner Betrieb, im Zentrum des Kurortes.
Interessenten melden sich unter:
Tel. 033 722 23 14
Fax 033 722 23 16

Von Privat zu verkaufen

4-Stern-Hotel

in Mittelbaden – Nordschwarzwald – D

70 Zimmer, 2 Restaurants, Seminar-Etage für 150 Personen, Tanzbar 140 Personen, Parkterrasse 150 Plätze.

Tiefgarage, zentrale Lage.

Angebote unter Chiffre 132475, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

132475/412405

Zu vermieten per 1. Januar 2001

Restaurant mit 4-Zimmer-Wohnung

in **4444 Rümlingen**. 60 Sitzplätze.
Miete Fr. 3000 exkl. NK.
Telefon 061 971 62 34

P 133018/412596

Stadt Zug

Zu verkaufen an bester Zentrumslage

Restaurant-Liegenschaft

mit Wohnungen

Grundstück 1500 m² (AZ 1)
Kubatur 2912 m³

Für mehr Informationen rufen Sie uns einfach an.

P 132938/411818

Lustenberger

S. Lustenberger Immobilien AG
Seemattweg 5 · 6403 Küssnacht a. R.
Tel. 041 850 60 25 · Fax 041 850 60 15

Zu verkaufen in **Lugano mit direktem Seeanstoss:**

Hotel

mit 76 Betten, Badebucht, Seeterrasse für 120 Gäste, Bootsplätze und Bootssteg, grosser Parkplatz.
VP Fr. 5,5 Mio.

Postfach 33, 6906 Lugano 6.

132932/393171

Zu verkaufen
aus gesundheitlichen Gründen

In MURTEN am See

(Region EXPO.02) www.hotel-seepark.ch



HOTEL GARNI ☆☆☆☆

mit Barbetrieb

☆ exzellentes Renommée
☆ 34 luxuriöse Zimmer
☆ 600 m2 Panorama-Dachterrasse
☆ 300 m2 Seminar- und Bankettsäle
☆ unterirdisches Parking
☆ Neues Hotel, Baujahr 1995

Schriftliche Informationen richten an:
Treuhand Cotting AG, Chännelmattstr. 9
Herr Stadelmann 3186 DÜDINGEN
☎ 026 492 78 78
e-Mail: office@treuhand-cotting.ch

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

NEUES RESTAURANT/BAR MIT 100 PLÄTZEN ...

WIR VERMIETEN AUF FRÜHLING 2001 AN SEHR GUTER GESCHÄFTSLAGE (HAUPTORT KT. AARGAU) EIN NEUES RESTAURANT. DER BETRIEB IST SEHR RATIONELL EINGERICHTET UND VERFÜGT ÜBER EIN SEHR SCHÖNES AMBIENTE. DER UMSATZ BETRÄGT FR. 1,2 MIO, DER BETRIEB SPRICHT EINE GEHOBENERE KUNDSCHAFT AN.

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

Zu verpachten per 1. Dezember 2000 oder nach Vereinbarung

Berggasthaus

1580 Meter ü.M.

Nähe Andeer – Graubünden
Ganzjahresbetrieb
Moderne Küche
Komplettes Inventar vorhanden

2 schöne Gästezimmer mit WC/Dusche und 4-Zimmer-Wirtewohnung

Telefon 081 661 22 83

132974/412589

---

htr

Druckvorlagen, Logos, Signete

Ihre Anzeige erscheint in einwandfreier Druckqualität, wenn Sie die folgenden Vorgaben beachten:

Geeignete Vorlagen:	Verwendeter Raster:	Nicht geeignete Vorlagen:
• Offsetfilme • Papierbelichtungen • gute Schwarz/Weiss-Vorlagen • Kunstdrucke • Reinzeichnungen • Briefbogen	40er Raster, 1:1, Grauton ca. 20%, Vorlagen sollten nicht vergrössert oder verkleinert werden müssen (Qualität).	• Mehrfarben-Logos • Vorlagen mit zu feinem oder zu schwachem Raster • Zeitungsausschnitte • Faxe, Kopien • sehr helle Vorlagen

Nach Absprache können Sie Ihre Inserate auch als Dateien (für Macintosh) auf einem Datenträger oder neu auch via ISDN (031 370 41 34) liefern.

Wir danken Ihnen für Ihre Mitarbeit bei der Erreichung einer optimalen Druckqualität Ihres Inserateauftrages.

hotel + tourismus revue
Verlag



GÄSTEBERATER / Ausbildung mit eidgenössischem Fachausweis

Gästebedürfnissen gerecht werden

Berufe in Tourismusbetrieben mit vorwiegender Tätigkeit im Gästekontakt sollen professioneller werden. Nachdem die Schweizerische Tourismusfachschule STF in Sierre vor vier Jahren einen Ausbildungslehrgang «Tourismus-Kommunikator» lanciert hatte, wurde Mitte Oktober ein weiterentwickelter Lehrgang gestartet. Laut STF basiert das Konzept «auf den Bedürfnissen des Gastes und der Tourismusbetriebe».

Der Ausbildungsplan ist in die Module Gästeberatung im Tourismus, Empfang, Informatik im Tourismus, Gästebetreuung und Event-Organisation gegliedert. Die Module können auch unabhängig voneinander besucht werden.

Abgeschlossen wird die ein Jahr dauernde, berufsbegleitende Ausbildung mit einer Diplomarbeit. Erfolgreiche Absolventen erhalten den Titel «Gästeberater/in» mit eidgenössischem Fachausweis. Der Lehrgang richtet sich an Berufsleute, die bereits in einem Tourismusbetrieb tätig sind. Die Schulung dient der Tourismuswirtschaft, weil praxisnahe, gute Leute im Bereich des Kundenkontakts weiter gebildet werden. *TRU*

Auskünfte: Schweizerische Tourismusfachschule, Avenue du Rothorn 2, 3960 Sierre. E-Mail: secretariat.est@est.stf.ch

Bluewin kooperiert mit Reiseanbieter

Ebookers.com. Der Schweizer Internet-Provider Bluewin kooperiert mit dem europäischen Online-Reisebüro Ebookers. Die Zusammenarbeit beinhaltet das Reiseprodukt Flugtickets. Die etwa 500 000 registrierten Bluewin-Kunden können auf über 120 Fluggesellschaften und Flugpreise für gut 900 internationale Reiseziele zurückgreifen. Der Vertrag ist zunächst für ein Jahr gültig. *sda/TRU*

E-BUSINESS / 17 Prozent mehr Web-Seiten als 1999

Internet wird wichtiger

In der Schweiz benutzen bereits mehr als die Hälfte der Unternehmen das Internet. Nach dem Informatiksektor wird das Web am meisten im Grosshandel, von Versicherungen und Banken genutzt.

Bis Ende Jahr werden 42 Prozent der 280 000 Schweizer Firmen, öffentlichen Betriebe und Verbände über eine eigene Web-Seite verfügen. Dies entspricht einer Zunahme von 17 Prozent gegenüber 1999, wie eine Studie der Universität Freiburg zeigt.

Über 40 Prozent der 891 antwortenden Unternehmen gaben an, im vergangenen Jahr im elektronischen Handel mit anderen Firmen («business-to-business») tätig gewesen zu sein. Im Vergleich etwas tiefer, bei 30 Prozent, liegt der Anteil der Unternehmen, die kommerziell mit Konsumenten («business-to-consumer») in Kontakt traten. *SST*

BÖRSENSPIEGEL / Die Unruhe ist noch nicht abgeklungen

Einbruch der «Modetitel»

Mehr oder weniger im Einklang mit allen internationalen Börsen hat sich das Kursniveau auch an der Schweizer Börse weiter zurückgebildet. Anlass dazu war etwa der Einbruch der «Modetitel» aus dem High-Tech-Bereich, wo die einstigen Wundertitel die bittere Erfahrung machen mussten, dass Aktienkurse oft mindestens so schnell fallen wie steigen.

Belastend waren die Nahost-Krise und der fast unverändert hohe Erdölpreis, der allen Airlines zu schaffen machte. Mit wenigen Ausnahmen gehörten Aktien von Luftverkehrs-Gesellschaften zu den Verlierern. Die UAL, die Dachgesellschaft der United Airlines, hat sogar eine eigentliche Gewinnwarnung erlassen, nachdem diese Airline zusätzlich unter dem Tarifkonflikt mit ihren Piloten gelitten hatte. Die Swissair-Aktie fiel auf einen neuen Tiefststand zurück. Anhaltende Schwierigkeiten mit ihren französischen Beteiligungsgesellschaften geben den Investoren zu denken.

Dass die Zuversicht nicht verloren gegangen ist, belegen zwei Meldungen. Zum einen hat die Singapore Airline 25 neue Grossraumflugzeuge A3XX bei Airbus bestellt, was einer Investition von 8,6 Milliarden Dollar entspricht. Zum anderen will der britische Billigflieger Easy Jet, der auch die Schweiz anfliegt, schon im November 25 Prozent seines Kapitals an die Börse bringen, um 32 neu bestellte Flugzeuge finanzieren zu können.

Aufgefallen ist Mövenpick mit einer Kursavance. Der Gastronomiekonzern will wohl seine bedeutende Liquidität für einen weiteren Aktien-Teilrückkauf einsetzen. Dies kommt dem Aktienkurs zugute.

NAHOSTKRISE WIRKT SICH AUS

Rückläufig war der Kuoni-Kurs. Hier waren die Auswirkungen der sich verschärfenden Nahostkrise zu spüren. Darunter leidet nicht nur generell die Reiselust; Spekulationen befürchten einen Lieferboykott von Erdöl durch die arabischen Staaten. Ein unvermindert hoher Kerosin-Preis würde aber nicht nur den touristischen Verkehr treffen. Vielmehr könnte dies auch den Geschäftsreiseverkehr negativ beeinflussen. Noch keine Neuigkeiten gibt es von der Feldschlösschen Holding; die Verkaufsverhandlungen laufen.

In Richtung Normalniveau zurück bewegen sich das Hotel Victoria-Jungfrau und die Jungfrau-Bahn. Leichte Einbussen verzeichnete – nach der Unwetterkatastrophe im Wallis – die Brig-Visp-Zermatt-Bahn. Wie sich der Verkehrsunterbruch für die Brig-Visp-Zermatt-Bahn, aber auch zum Beispiel für die Gornergrat-Bahnen auswirken wird, bleibt abzuwarten.

Zu den US-Aktien ist zu vermelden, dass sich McDonald's leicht und Coca-Cola deutlich verbessern konnten. Viele Investoren haben sich von den High-Tech-Aktien ab- und dafür den defensiven Werten zugewendet. *WL*

BÖRSE / Etliche Altaktionäre sitzen auf Verlustpositionen. Neues Eigenkapital in den Bergbahnsektor wollen sie nicht investieren. Staat und Kantone engagieren sich. *MEINRAD SCHNELLMANN

Öffentliche Hand speist Finanzen ein

Viele Bergbahngesellschaften sind überaltert und bedürfen dringend grösserer oder kleinerer Investitionen. Die Fremdgeldaufnahme bei Banken harzt teilweise sehr, und Aktienkapitalerhöhungen durchzuführen ist zum heutigen Zeitpunkt kaum opportun. Der Grossteil der Altaktionäre sitzen auf Verlustpositionen und sind kaum mehr bereit, neues Eigenkapital nachzuschiessen.

Übrig bleiben dann die öffentliche Hand – Korporationen, Talschaften, Gemeinden oder der Kanton, die neue Finanzen in die Gesellschaften einspeisen, um so das Überleben zu sichern. Geholfen wird dann nicht nur der Bahn, sondern der ganzen Talschaft. Das Resultat ist klar: Die öffentliche Hand kontrolliert die Mehrheit des Aktienkapitals. Somit ist der Altaktionär dem Staat ausgeliefert und hat kaum mehr das Sagen.

AUCH AUSLÄNDISCHE INVESTOREN KOMMEN

Dieses Szenario kann sich überall in der Schweiz vollziehen. Attraktive Regionen werden letztlich von ausländischen Investoren nachgesucht. Durch eine französische Gruppe wurde an der Téléverbier S.A. eine Beteiligung genommen und entsprechend ausländisches Eigenkapital in die Unternehmung gebracht. Ebenso finden Verhandlungen in der Region Zermatt statt. Ganze Betriebsgesellschaften werden in der Region Davos kreiert. Auch das Ober- und Unterengadin geht in diese Richtung. Demzufolge kommt der ganze Bergbahnsektor in ein neues Licht, so dass vielleicht in Zukunft die Aktien wieder etwas begehrter sein könnten.

DIVERSE BERGBAHNEN IM AUFWÄRTSTREND

↗ Die Namenaktien der Arosa Bergbahnen AG liegen leicht im Aufwärtstrend (Fr. 160.– Geld/Fr. 180.– Brief). Trotz des schlechteren Abschlusses haben sich die Werte in den letzten Monaten gut gehalten. Die Inhaberpapiere notieren bei rund 800 Franken. Demnächst werden Einheitsaktien geschaffen, das heisst die Inhaberpapiere werden eins zu fünf gesplittet und in Namenaktien umgewandelt. Mit 160 und 800 Franken entspricht dies der Parität.

↘ Trotz des hohen Aktienkapitals von über 6 Millionen Franken werden die Furtschellas-Bahn-Werte kaum gehandelt. Bei 140 bis 150 Franken besteht einseitige Nachfrage. Der schlechtere Abschluss erlaubte im letzten Jahr keine Ausschüttung der 5-Prozent-Dividende mehr.

↗ Mit der Wiederaufnahme der 15-prozentigen Dividende werden die Papiere der Weissen Arena gut nachgesucht und erreichten Geldkurse von teilweise 120 bis 125 Franken. Die Volumina sind jedoch eher gering.

↘ Die Sportbahnen Pischa AG sowie die Davos-Parsenn-Bahnen AG haben kürzlich den Jahresbericht präsentiert, der kaum viel Hoffnung verspricht. An eine Wiederaufnahme der Dividende ist kaum zu denken. Die Davos-Parsenn-Bahnen haben den schlechten Abschluss bereits in den Kursen eskomptiert und liegen unverändert bei 280 Franken Geld im Markt. Bei den Sportbahnen Pischa, die seit Jahren mit 480 Franken Brief im Markte liegen, sind kaum Abschlüsse zu beobachten.

↘ Auch die LSB Klosters-Gotschnagrat-Parsenn musste wegen des schlechteren Abschlusses die Dividende auslassen. Im Vorjahr wurden noch 5 Prozent bezahlt.

→ Geringfügige Transaktionen werden in den Papieren der LSB Wengen-Männlichen AG festgestellt. Es scheint, dass die seinerzeitige Kapitalerhöhung doch langsam in festere Hände übergeht und das flottante Material absorbiert wird. Die Titel liegen bei 120 Franken Geld und 130 Brief im Markte; das ist 20 Prozent höher als am Jahresanfang.

→ Die Papiere der Bergbahnen Splügen-Tambo AG verkehrten noch vor einem Jahr bei 600 Franken. Mangels Nachfrage sind die Titel kürzlich zum Nominalwert umgesetzt worden, was sicher nicht den Bilanzdaten entspricht.

↘ Die Werte der Seilbahnen AG Blatten-Belalp-Aletsch stürzen von 400 auf 300 Franken ab, wobei zum erwähnten Preise kaum Käufer gefunden werden konnten.

→ Auf Höchstkursen verkehren die KHE Konferenzhotel Egerkingen, die sich seit Anfang Jahr von 500 auf 625 Franken emporarbeiten konnten. Die Nachfrage ist derzeit gut; leider ist die Liquidität schlecht, so dass mit längerfristigen Kaufaufträgen am Markte operiert werden muss.

→ Analog werden auch die Kongress & Kursaal Bern AG stark gesucht und Preise wurden zwischen 300 und 320 Franken toleriert.

↗ Ebenso auf Höchstpreisen verkehren die sporadisch gehandelten Seiler Hotels Zermatt AG, die kürzlich 535 Franken erreichten. Das Volumen lässt jedoch zu wünschen übrig.

↗ Noch nicht entdeckt wurden die Papiere der Lurag AG Neuenkirch, die immer noch bei 800 Franken offeriert werden. Die gute Bilanz und die ausgezeichneten Zukunftsaussichten mit der 6-prozentigen Dividende lassen das Papier 4,5 Prozent rentieren. Diese Investition dürfte einen Obligationenersatz mit einer mittelfristigen Laufzeit darstellen.

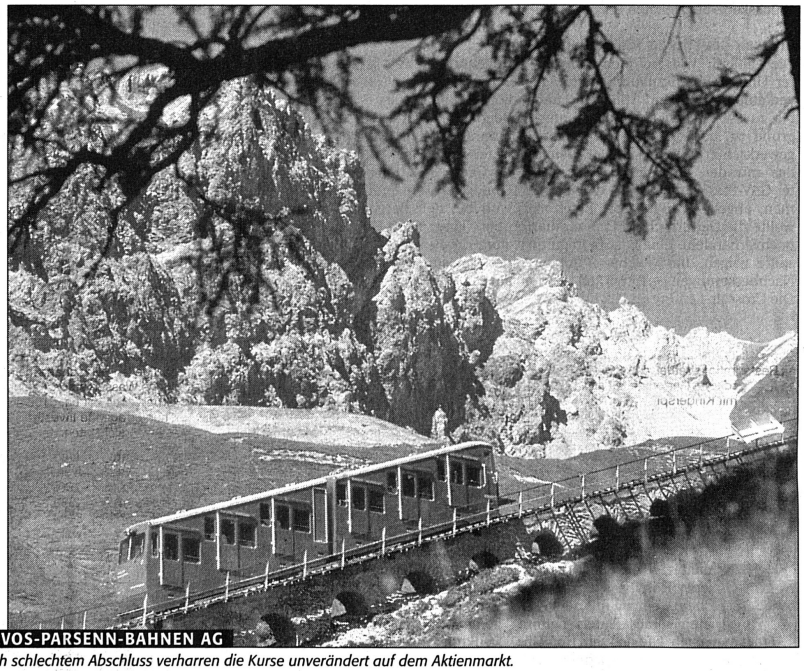


Foto: htr-Archiv

DAVOS-PARSENN-BAHNEN AG

Nach schlechtem Abschluss verharren die Kurse unverändert auf dem Aktienmarkt.

Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT GELD
Arosa Bergbahnen AG, N*	160	180	+ 10
BET Engelberg–Titlis, I*	650	700	– 20
Davos–Parsenn AG, N*	280	310	
Furtschellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	140	165	
LSB Surlej–Silvaplana–Corv. AG, I*	525	600	– 75
Schilthornbahn AG, Mürren, N	860	880	– 5
Weisse Arena, Laax	115	125	+ 5
ÜBRIGE			
Kongress & Kursaal Bern AG, N	300	320	+ 5
Seiler Hotels Zermatt	525	550	+ 40
Schweizer Mustermesse, Basel	325	340	+ 5
Thermalbad Zurzach AG, I	480	500	

Schlussstand 15. 10. 2000	93.70 Punkte
Schlussstand Vorperiode (15. 8. 2000)	96.62 Punkte
Extremstände 1993/2000 Tiefst/Höchst	92.70/127.90

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

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

*Meinrad G. Schnellmann ist Mitglied der Geschäftsleitung der Luzerner Regiobank AG, Luzern.

KURZ UND BÜNDIG

SDM mit 38 Prozent mehr Umsatz. Die Switzerland Destination Management AG SDM hat im dritten Quartal 2000 einen Umsatz von 5,7 Millionen Franken erwirtschaftet. Das entspricht einer Umsatzsteigerung von 38 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Markus Busch, Geschäftsführer der SDM, führt diesen Erfolg auf ihre Verkaufsstrategie zurück: Seit April wird ein Verkaufstrainings- und Coaching-Programm durchgeführt, bei dem die verkaufsorientierte Gästeinformation im Zentrum steht. Die SDM-Ferienberater lernen, aktiv nach Kaufsignalen zu suchen, ohne den Informationsinteressierten vor den Kopf zu stossen. *SST*

Sammelaktion am Travel Trade Workshop TTW. Die Tourismusbranche ist aufgerufen, am Travel Trade Workshop TTW in Montreux für die Betroffenen der Unwetterkatastrophe im Wallis und in Norditalien zu spenden. Die Hilfsaktion wird vom Tourismus & Umwelt Forum Schweiz zusammen mit der Fachzeitschrift «Travel Inside» durchgeführt. Die Initianten werden den Spendentopf der Glückskette überreichen. *SST*

Crossair baut bis zu 300 Stellen ab. Die Crossair will zur Sicherung ihrer Unternehmenszukunft Flugzeuge verkaufen, Strecken stilllegen und bis zu 300 Stellen abbauen. Hintergrund ist, dass die Crossair-Pilotengewerkschaft CCP am letzten Freitag das mit der Crossair ausgehandelte GAV-Paket mit 62,7% der Stimmen abgelehnt hat. Das Ergebnis wollte die Gewerkschaft noch einmal nachverhandeln. Eine Basisbefragung sollte zeigen, bei welchen Punkten Nachbesserungen erforderlich sind. Die Crossair-Leitung erklärt nun, eine Nachbesserung des Gesamtarbeitsvertrages komme nicht infrage. Die Crossair vertrage keinen weiteren Kostenschub. Man wolle Einsparungen in zweistelliger Millionenhöhe erzielen. Die Besatzungsbasis in Lugano stehe zur Debatte. Bis zum nächsten Frühjahr müssten 200 bis 300 Stellen abgebaut werden. Ein definitiver Entscheid zu den Massnahmen sei in zwei Wochen zu erwarten. *SST*

Swiss Partner in Deutschland. Fünf Zweier-Teams von Swiss Partner für den Bustourismus haben während einer Woche in einer koordinierten Aktion deutsche Busunternehmer besucht. Mit dem Verkaufsrallye hat Swiss Partner dieses Jahr ein neues Marketinginstrument in seine Promotionstätigkeit aufgenommen. Die fünf Zweier-Teams aus den Reihen der Mitglieder besuchten die potenziellen Kunden und boten sowohl ihre eigenen Angebote als auch die gesamte Swiss-Partner-Palette an. Wie Geschäftsleiter Toni Semadeni mitteilt, brachten die über 100 Besprechungen persönliche Kontakte, zahlreiche Offerten und einige direkte Buchungen. *CK*

Bergbahn-Tickets erstmals via Internet. Für die Wintersaison 2000/01 können die Tickets für die Savogniin-Bergbahnen via Internet bestellt und bezahlt werden. Als berührungslose Datenträger dienen entweder eine KeyCard oder eine Swatch-Access-Uhr. Der entsprechende Besitzer wird bei den Bergbahn-Talstationen über eine Chip-Nummer identifiziert; die Berechtigung für die Dauer des gelösten Skipasses wird dabei automatisch auf den Datenträger geladen. *SST*

QUALITÄTSGÜTESIEGEL / Der 500. Betrieb ist mit der Stufe 1 ausgezeichnet worden. Jetzt stehen Erneuerungen an. **CHRISTINE KÜNZLER**

Kleine haben's künftig einfacher

Der 500. Betrieb ist zweienhalb Jahre nach der Lancierung mit dem Qualitätsgütesiegel der Stufe 1 ausgezeichnet worden. Dieses Jubiläum ist ein Grund, einige Neuerungen einzuführen. Vor allem Kleinbetriebe mit einem maximalen Jahresumsatz von 250 000 Franken werden ab 2001 einen einfacheren Zugang zur Stufe 1 haben: Sie müssen nämlich nur noch eine Servicekette für die wichtigste Gästegruppe einreichen. Auch brauchen sie keinen eigenen Qualitätscoach mehr; sie können sich mit anderen Kleinbetrieben zusammenschliessen und einen gemeinsamen Coach ausbilden lassen oder sich an einem grösseren Betrieb anhängen. Und: Sie müssen nur drei statt sechs Massnahmen definieren.

Änderungen stehen auch beim Qualitätsprofil an: Es enthält neu nur noch sechs statt zehn Aussagen. Davon müssen mindestens fünf bearbeitet werden. Wurden bis jetzt nur Organisationsbereiche beurteilt, ist es künftig auch möglich, den Gesamtbetrieb zu beurteilen. Ab nächstem Jahr ist das Video, das zur Vermittlung des Qualitätsgedankens in den Betrieben sehr hilfreich ist, in Spanisch, Portugiesisch und Serbokroatisch erhältlich.

Zudem sind drei neue Trägerorganisationen dazugekommen: Die Fachgruppe Car des Schweizerischen Nutzfahrzeug-Verbandes Astag, der Schweizerische Ski- und Snowboardschul-Verband (SSSV), der Schweizerische Reisebüroverband SRV und die Union Helvetia.

Die Preise für die Qualitätscoachkurse und die Prüfung der Dossiers für die Stufe 1 werden ab nächstem Jahr leicht steigen. Der Preis für die Ausbildung zum Qualitätscoach wird neu geregelt: 490 Franken für Mitglieder der Trägerorganisationen, 610 Franken für Nichtmitglieder.

VIEL MEHR COACHES ALS AUSZEICHNUNGEN

Über 2200 Frauen und Männer haben sich bis jetzt zum Qualitätscoach ausbilden lassen. Verhältnismässig wenig Coaches aber setzen das Gütesiegel im Betrieb auch um. Die Walliser beispielsweise haben nach dem heutigen Stand 453 Männer und Frauen zur Qualitätscoachausbildung delegiert. 149 Betriebe sind aber erst mit dem Gütesiegel ausgezeichnet worden. Zürich hat 213 Coaches ausbilden lassen und weist 57 ausgezeichnete Betriebe auf. Die Bündner haben 310 Coaches und 54 ausgezeichnete Betriebe, im Berner Oberland beträgt das Verhältnis 230 zu 51. Am vorbildlichsten sind die Hoteliers: 243 Hotels haben das Gütesiegel erarbeitet, 880 Coaches haben sie ausbilden lassen. An zweiter Stelle stehen die Tourismusorganisationen mit 78 Betrieben und 279 Coaches. Die Gastronomie folgt mit 48 Betrieben und 205 Coaches. An vierter Stelle stehen die Skischulen mit 40 Auszeichnungen und 181 Coaches.

Auch die Expo.02 setzt auf Qualität. Der Schweizer Tourismus-Verband, die Prüfstelle des Qualitätsgütesiegels, erarbeitet zurzeit ein konkretes Projekt für die Expo.02.

Daten für Qualitäscoach-Kurse sind unter Tel. 01 377 55 30 erhältlich. Wichtige Informationen zum Qualitätsgütesiegel unter www.MySwitzerland.com.

Familienorte: Nur zwei bestätigt

Auch punkto Gütesiegel für Familienorte stehen Änderungen an: Allerdings werden sie erst gegen Ende Jahr bekannt sein. Arosa und Maloja sind die einzigen zwei Ferienorte, die das Gütesiegel «Familien willkommen» bei der letzten Überprüfung vorbehaltslos für drei weitere Jahre wieder verdient haben. Anzère und Grimentz erfüllen mehrere Kriterien nicht (mehr) und sind deshalb aus den Familienorten ausgeschlossen worden. Adelboden, Blatten-Belalp, Grindelwald, Lenk, Leysin, Nendaz und Zinal erfüllen gewisse Voraussetzungen nicht oder nicht zur vollen Zufriedenheit. Diese sieben Orte dürfen das Gütesiegel vorerst behalten, müssen aber bis Ende März 2001 alle Mängel beheben. Alle Ferienorte mit dem Gütesiegel «Familien willkommen» können nächstes Jahr an der Familienpromotion von Schweiz Tourismus (ST) teilnehmen. ST will über die nächsten drei Jahre Mittel in eine grossangelegte Familienpromotion investieren. *CK*

PUBLI-REPORTAGE

Qualität in der Hotellerie – eine Selbstverständlichkeit

* MARIUS FISCHER, MÜNCHWILEN

Qualität – ein Begriff, den jeder Hotelbesitzer im gleichen Atemzug mit dem Namen seines Hotels nennt. Fragt man nach, wie sich sein Hotel in Bezug auf Qualität auszeichnet, wird man unter anderem Folgendes hören:

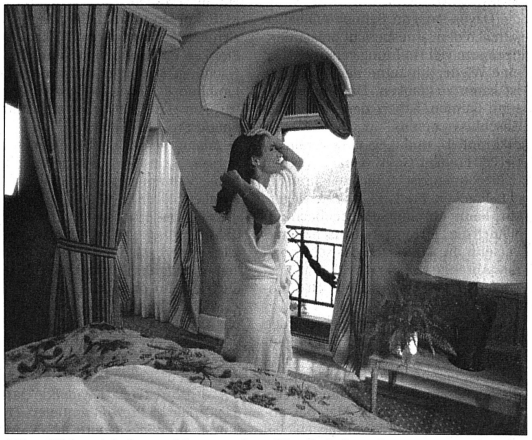
- gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Infrastruktur
- Sauberkeit
- Hygiene
- Know-how der Mitarbeiter
- zuvorkommende und freundliche Mitarbeiter
- komfortable Zimmer
- gutes Essen

Diese Liste könnte beliebig erweitert werden. Aber die Quintessenz bleibt: Qualität ist etwas, was der Gast immer bewusst oder unbewusst wahrnimmt.

Im modernen Qualitätsmanagement können die Bereiche Infrastruktur, Prozesse und Mitarbeiter als die tragenden Säulen betrachtet werden. Die oben genannten Qualitätskriterien lassen sich problemlos in diese drei Kategorien einteilen. Im ersten Schritt muss man definieren, welchen Qualitätsstandard man in jedem einzelnen Bereich erreichen will. Im zweiten Schritt wird eine Momentaufnahme des Ist-Zustandes erstellt. Der Vergleich zwischen dem definierten Standard und der aktuellen Situation zeigt schliesslich auf, wo Nachholbedarf besteht.



Die in Münchwilen/TG durchgeführten Kurse zeigen, wie sich die hohen Qualitätsanforderungen in die Praxis umsetzen lassen.



Gäste fühlen sich dort wohl, wo auch auf Sauberkeit und Hygiene Wert gelegt wird.

Qualität muss täglich überwacht werden

Die Schweiz hat im Bereich Qualität bzw. Qualitätssicherung in der Vergangenheit eine Vorreiterrolle gehabt. Im Jahre 1979 wurde in unserem Land durch den SHV das erste privatwirtschaftliche Hotelklassifikationssystem eingeführt. Schweiz Tourismus verleiht ebenfalls ein Qualitätsgütesiegel, das bis zum Total Quality Management ausgebaut werden kann.

Ein Qualitätssystem muss ständig aktualisiert, angepasst und verbessert werden. Unzählige Ordner werden mit Papier gefüllt. Für den Mitarbeiter ist es sehr schwierig, den Überblick zu behalten und alle definierten Standards zu erfüllen. Zudem liegt es in der Natur des Menschen, dass implementierte Prozesse für ihn zu einer simplen Routine werden. Er wird nachlässig und führt einzelne Arbeitschritte oder Tätigkeiten nicht mehr so gewissenhaft aus. Die definierten Qualitätsstandards verkommen zu einem obsoleten Papierstapel.

Diesem natürlichen Prozess kann entgegengewirkt werden, indem die Leistung der Mitarbeiter an definierte Qualitätsstandards geknüpft wird. Dies ist zweifellos eine Managementaufgabe. Die Qualitätsstandards können mit dem passenden Softwareprogramm jeden Tag den aktuellen Anforderungen angepasst und überwacht werden. Jeder Mitarbeiter sieht, dank moderner Computertechnologie, wie sich seine Leistung in Bezug auf die Qualitätserfüllung entwickelt und wird dadurch motiviert, sich zu verbessern. Die Qualität wird gelebt!

Die Firma DiverseyLever AG in Münchwilen bietet dieses Jahr zum ersten Mal einen Kurs an, der sich an Führungskräfte aus der Hotelbranche richtet. Am Beispiel von DiLOGIC, einem computergestützten Managementsystem, wird aufgezeigt, wie den hohen Qualitätsanforderungen in der Praxis entsprochen werden kann. Die Bereiche Infrastruktur, Prozesse und Mitarbeiter werden systematisch und praxisnah abgedeckt. Qualität jeden Tag leben und überwachen: DiLOGIC macht es möglich!

* Marius Fischer arbeitet als Product Manager bei DiverseyLever AG, CH-9542 Münchwilen, Telefon 0800 81 27 27. DiverseyLever ist ein zur Unilever-Gruppe gehörendes, international tätiges Unternehmen mit über 500 Mitarbeitern in der Schweiz, das eine führende Stellung im Gebiet der professionellen Reinigung, Hygiene und Werterhaltung innehält.

IN ZUSAMMENARBEIT MIT:
DIVERSEYLEVER AG, 9542 MÜNCHWILEN, TELEFON-HOTLINE 0800 81 27 27, www.diverseylever.ch

Berner Oberland im Auftrieb

Logiernächte-Plus. Im Berner Oberland haben im August 6,1% mehr Personen übernachtet als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Damit hielt der positive Jahresverlauf an. Der Sommer 2000 kann bereits jetzt als sehr erfolgreich bezeichnet werden. Von Mai bis August betrug die Zunahme der Gäste in Hotel- und Kurbetrieben 7%, von Januar bis August sogar 8,5%. Den Rückgang bei den deutschen August-Gästen um 8,8% will man analysieren. *sda/KJV*

Zürich deutlich im Plus

Logiernächte über Schweizer Durchschnitt. Die Zahl der Hotelübernachtungen ist in der Stadt Zürich im August gegenüber dem Vorjahresmonat um 10,8% gestiegen. Von Januar bis August 2000 nahm die Zahl gegenüber der Vorjahresperiode um 7,6% oder 101 280 zu. Der Zuwachs der ersten acht Monate lag über dem Landesdurchschnitt von 6,1%. Die Auslastung stieg von Januar bis August gegenüber 1999 von 71,7 auf 74,2%. *sda/KJV*

GRINDELWALD / Inklusive die Umfahrung West

Doch ein Hotelprojekt

Nach den vielen Anläufen, um oberhalb des Bahnhofs von Grindelwald auf der Fuhrenmatte ein Hotelprojekt zu realisieren, wurde nun ein neuer Investor gefunden. Dies nachdem sich die SchweizerParaplegiker-Stiftung unter Präsident Guido A. Zäch zurückzog. Träger der Fuhrenmatte AG sind nun zu gleichen Teilen die Hotel Schweizerhof Grindelwald AG und die Batigroup AG. Inhaltlich wolle man weitgehend am einstigen Vorhaben Zächs festhalten – allerdings nicht mit einem speziell für Behinderte konzipierten Hotel. Geplant sind die Erweiterung des «Schweizerhofs» und von dessen Wellness-Angebot. Geprüft werde auch die Idee eines Budget-Hotels, schreibt der «Bund».

Mit dem Projekt ist auch jetzt noch die Absicht untrennbar verknüpft, eine Umfahrung West zur Verkehrsentlastung für Grindelwald zu bauen. *KJV*

Kein Kongress in Jerusalem

Skål International. Der 61. Skål International World Congress vom 12. bis 17. November in Jerusalem findet nicht statt. Richard Hawkins, Präsident von Skål International, gab den Mitgliedern «mit grosser Trauer» den Verzicht bekannt. Die diplomatischen Schritte zur Beilegung der Nahost-Krise seien erst ein Anfang, betonte Hawkins, das Endresultat sei unklar. Ein Ersatztermin gegen Ende November wird gesucht. (Siehe auch htr 42.) *KJV*

Seminar-Event

FBMA und HSMAI. Der Motivationstrainer Harry Holzheu ist einer der beiden Top-Referenten des Seminars «Rahmen sind dazu da, dass man aus ihnen fällt» am 8. November im «Seedamm Plaza» Pfäffikon SZ. Hans C. Leu ist der andere. Sein Vortrag: «Erfolgsfaktor Mitarbeiter – durch das Führungsmodell ‹Soft Management› mehr Gewinn und mehr Freizeit für den Manager!» *KJV*

Anmeldungen über www.fbma.ch oder bei Victor Steffenelli, E-Mail: victor.steffenelli@landolt-weine.ch

EURO-BARGELD / Urlaubssperre in der Umtauschzeit?

Bargeld lacht und lässt warten

Noch scheint der Januar 2002 in weiter Ferne. Doch die Hoteliers der Schweiz sollten sich schon bald auf diesen Termin – und auf die sechs Wochen danach – einrichten. Denn: Ab dem 2. Januar 2002 und in den sechs Wochen, die darauf folgen, wird in den Ländern der Euro-Region das nationale Bargeld in die neue Währung Euro umgetauscht. Und das dürfte heissen, dass während dieser Zeit Ferien- und Geschäftsreisende rar werden.

Handel, Banken und Gewerbe in allen Ländern des Euro bereiten sich seit Monaten auf den Termin des Euro-Bargeld-Umtausches vor. Dimensionen von ungeahnten Ausmassen kommen auf jeden zu, der mit Währung zu tun hat. Der Einzelhandel muss Bargeldsummen in doppelter Währung verkraften und verarbeiten, wie noch nie zuvor in der Geschichte. Die Banken werden einen Run erleben, den sich – noch – niemand so recht auszumalen vermag. Polizei und wohl auch die nationalen Armeen werden eingesetzt werden müssen, um die Transporte mit dem neuen und die Abtransporte mit dem alten Geld zu bewachen.

FÜR SECHS WOCHEN KEIN URLAUB DER EU-GÄSTE?

Eines ist allen schon jetzt klar: Mindestens sechs Wochen ab dem 2. Januar 2002 wird es eine komplette Urlaubssperre in fast allen Branchen geben. Denn jede Hand wird gebraucht, den Bargeld-Umtausch zu bewältigen. Wer als Schweizer Hotelier in diesen Wochen nicht vor leeren Betten stehen will, muss sich bald etwas einfallen lassen. Briten, Russen, Araber, Israelis, Japaner und Amerikaner dürften fast die einzigen sein, die als Gäste für diesen Zeitraum infrage kommen. Mit Europäern – zumindest aus den Ländern mit Euro-Währung – dürfte nicht zu rechnen sein. Vielleicht lohnt es sich, Senioren aus «Euroland» mit Sonderangeboten anzusprechen. Ihr (eher) geringes Bargeld-Vermögen ist sicherlich schnell gegen Euro-Noten und -Münzen eingewechselt, so dass sie sich dann auf Ferienreise begeben können. Allerdings werden Sicherheitsunternehmen, Geldtransportbetriebe und Einzelhändler versuchen, für die personalintensive Zeit des Bargeld-Umtausches auch aus den Reihen der Rentner Hilfskräfte zu rekrutieren, die dann wieder als potenzielle Feriengäste entfallen.

Auch in der Schweiz ist damit zu rechnen, dass vermehrt um den Jahreswechsel 2001/2002 Falschgeld aller möglichen alten Währungen auftauchen wird. Wer «Blüten» besitzt, wird nach den Erkenntnissen der Kriminalisten alles dransetzen, diese im Trubel des Bargeldumtausches loszuwerden. Es lohnt sich also, rechtzeitig eine Strategie für diesen Zeitraum zu entwickeln. *GU*

EUROPEAN CORPORATE TRAVEL INDEX / In vielen Hotels Europas steigen die Preise – vor allem in den Budget-Hotels. Gründe liegen in Fusionen und dem Anstieg von Privat- und Geschäftsreisen. **KARL JOSEF VERDING**

Business-Travel stimuliert Preise

Die neueste Ausgabe des European Corporate Travel Index (ECTI) von American Express International belegt: Reisende müssen in vielen Hotels tiefer in die Tasche greifen. Während Preise für Luxushotels europaweit nur zwischen null und drei Prozent zulegten, verzeichneten Häuser im unteren Preisbereich (dem Segment «no frills» = dt. «keine Verzierungen, keine Kinkerlitzchen») beispiellose Quartalszuwächse. Am dramatischsten fielen die Preisanstiege in den Niederlanden (+33,4%), in Italien (+22,3%) und Frankreich (+9%) aus. Diese Statistiken verdecken sogar die noch extremeren Steigerungsraten in einigen europäischen Metropolen. Aufgrund besonderer Einflüsse und Ereignisse schossen die Preise in Rom um 58,3, in Amsterdam um 33,4, in Paris um 10,6 und in Edinburgh um 9,6 Prozent in die Höhe.



Foto: Gerd Rebenich, Lufthansa

PREISE IM STEIGFLUG

Fusionen und Allianzen in der Hotellerie könnten vergleichbar mit den Airline-Allianzen zu einem Anstieg der Zimmerpreise führen, heisst es in der Quartalsstudie des European Corporate Travel Index von American Express.

BUDGET-HOTELS: ZWEISTELLIGE ZUWÄCHSE

Am deutlichsten spürbar ist also der Trend bei den Budget-Hotels. In diesem wachsstumsstarken Niedrigpreissegment führten Kapazitätsengpässe in einigen Ländern zu zweistelligen Zuwachsraten, den höchsten Preissteigerungen seit langem. In der Luxuskategorie sind die Preise dagegen weniger stark angestiegen, die Zuwachsraten erreichten hier maximal drei Prozent. Gründe für die im Prinzip weltweite Entwicklung liegen den Ergebnissen von American Express zufolge in der Zunahme von Fusionen und Übernahmen im Hotelbereich und im allgemeinen Anstieg von Privat- und Geschäftsreisen.

FREIZEITHOTELS AUF DEM VORMARSCH

«Die starke Nachfrage sowohl im Freizeit- als auch im Geschäftsbereich hat den Budget-Hotels neues Leben eingehaucht», kommentiert Borge Ellgaard, Vice President Hotel Relations EMEA von American Express, das Phänomen. «Die ‹No-frills›-Unterbringung ist in Europa auf dem Vormarsch, weil der Trend hin zum Grundsatz ‹value for money› geht. Die Preissteigerungen werden durch die begrenzten Kapazitäten noch verschlimmert. Die neue Generation der Budget-Hotels wird bei Touristen und Geschäftsleuten zunehmend populär: Hotelgäste erhalten alle essenziellen Dienstleistungen, und sie können gleichzeitig Geld sparen», meint Ellgaard. «Die Budget-Hotels boomen, da viele Unternehmen bei den Reisekosten den Gürtel enger schnallen.» Er ergänzt: «Im Grunde folgen die Hotelketten mit der ‹No-frills›-Option dem Beispiel der Fluglinien, um ihre Einnahmen zu steigern und Marktanteile zu sichern.» Da die Hotelkosten mittlerweile durchschnittlich 24 Prozent des gesamten T&E-Budgets (Travel & Entertainment) einer Firma ausmachen, nehmen viele Unternehmen die «No-frills»-Anbieter in Anspruch, um Kosten zu sparen.

Budget-Hotels umwerben Geschäftsreisende zunehmend mit verbesserter Zimmerausstattung, erweiterter Service-Palette und Zugang zu Internet und E-Mail.

POSITION DER FIRMEN WIRD SCHWÄCHER

Unternehmen haben bei Verhandlungen über Business-Travel-Arrangements einen zunehmend schweren Stand, da sie sich immer grösseren Hotelgiganten gegenübersehen. Dazu Ellgaard: «Die Hotelketten werden ihre Anforderungen an die Unternehmen höher schrauben. Sie werden wohl vor allem auf striktere Einhaltung der vertraglichen Bedingungen pochen. Die grossen Hotelgruppen entwickeln ihr Preismanagement stetig weiter und prüfen die Leistung der Unternehmen hinsichtlich der versprochenen Umsätze. Ich gehe davon aus, dass Hotels von bestimmten Firmenkunden eine Modifikation der Discountsätze verlangen, weil diese nicht das vereinbarte Volumen buchen.» Paradoxerweise eröffne die Konsolidierungswelle den Unternehmen jedoch auch die Chance zur Kostenersparnis. Sie wenden sich, so stellt man bei American Express fest, immer öfter an Travel-Management-Firmen, um bessere Konditionen als Gegenleistung für ihre «Loyalität» auszuhandeln, und um Firmenrichtlinien für Geschäftsreisen zu entwickeln. «Firmen, die sich konsequent an ihre Richtlinien halten, können durch das so gestiegene Geschäftsvolumen höheren Einfluss ausüben», so Ellgaard.

Den Europeen Corporate Travel Index kann man unter folgender Adresse bestellen: American Express International, Inc. c/o Arts & Others, Schaberweg 23, D-61348 Bad Homburg; oder per E-Mail: m.schumacher@arts-others.de. – Die aktuelle Ausgabe der Studie kostet 125 Euro (190 Franken). Alle vier Quartals-Ausgaben der Studie sind zum Jahrespreis von 500 Euro (755 Franken) erhältlich bzw. abonnierbar.

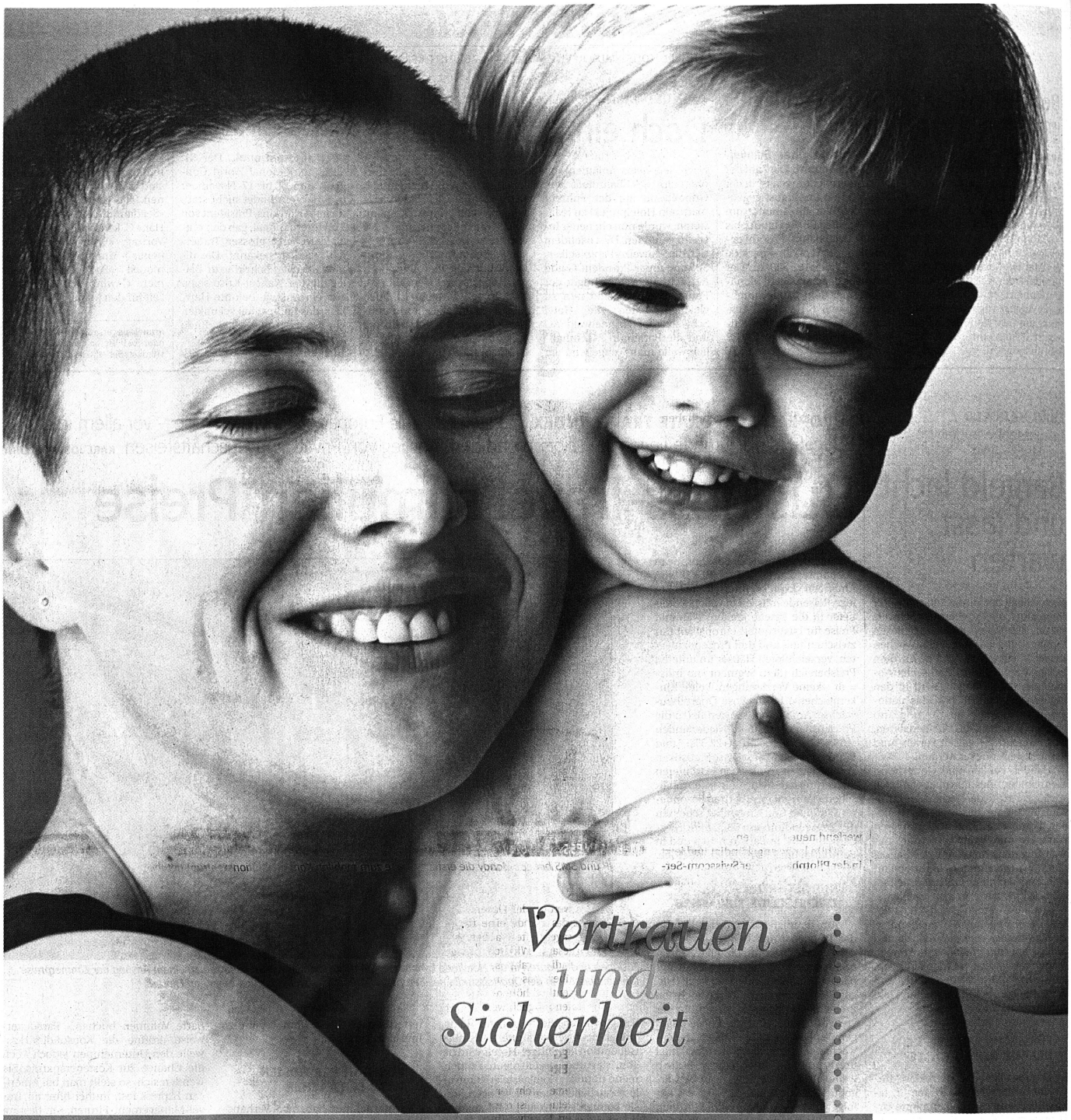
Auswirkungen des Strukturwandels

Die weltweite Hotelindustrie durchläuft gemäss der Studie von American Express eine Phase entscheidenden Wandels: Fusionen und Übernahmen sind an der Tagesordnung, denn viele Hotelgruppen versuchen dadurch, die Stärke ihres Markennamens und ihre geografische Ausweitung zu verbessern sowie die Anzahl und das Angebot an Zimmern zu erhöhen. Nach Immobilienbesitz betrachtet, ist Marriott mit weltweit 4700 Hotels die stärkste Marke, gefolgt von Accor mit 3400 Häusern und Bass Hotels & Resorts mit 2866 Hotels. Die Fusion der spanischen Ketten Melia und Tryp machte die neue Hotelgruppe auf einen Schlag zur zehntgrössten Hotelgruppe weltweit. Ihr Angebot, das sowohl Resorts als auch City-Hotels beinhaltet, umfasst nun 410 Hotels in 32 Ländern. Die grossen Hotelgruppen argumentieren, dass die Konsolidierungen sich zum Vorteil des Gastes auswirken würden. Aber Borge Ellgaard, Vice President Hotel Relations von American Express, gibt zu bedenken: «Sicherlich sind Konsolidierungen vielversprechend, was die Verbesserung der Einrichtungen angeht, aber genau wie im Falle der Airline-Allianzen steht noch nicht fest, ob Zusammenschlüsse der Hotelgruppen wirklich zu sinkenden Zimmerpreisen führen werden.» *KJV*

Hotelpreise nach Kategorien

Stadt	Kategorie	Durchschnittspreis 1. Quartal 2000 (in Euro)	Durchschnittspreis 2. Quartal 2000 (in Euro)	Prozentuale Veränderung
Genf	LRH	73	89	21.7%
	MRH	115	120	4.3%
	URH	237	245	3.4%
Zürich	LRH	71	71	6.9%
	MRH	106	110	3.3%
	URH	187	186	– 0.2%
Schweiz	LRH			14.7%
	MRH			3.8%
	URH			1.7%

Die Hotels in den «Hautpstädten» des Business-Travels in der Schweiz, Genf und Zürich zeigten einen markanten, wenn auch variierten Aufwärtstrend der Preise in allen Kategorien. (1 Euro = 1.50 Fr.; LRH = Lower Range Hotels; MRH = Mid Range Hotels; URH = Upper Range Hotels.) *Quelle: American Express European Corporate Travel Index*



Angesichts der Entwicklungen im Sozialversicherungsbereich verfolgt Hotela eine klare Zukunftsvision. Mit dem Ruf nach einer Vereinigung aller Sozialversicherungen bekennt sich Hotela zur dynamischen Zukunft der Unternehmen.

HOTELA • Rue de la Gare 18 • Postfach 1251 • 1820 Montreux 1 • Tel. 021 / 962 49 90 • Fax 021 / 966 48 04

HOTELA

globales Management

TEX-MEX / Das Franchise-Konzept Poco Loco bietet Tex-Mex-Küche in nicht typisch mexikanischer Umgebung an. SEITE 17



KÄSESPEZIALITÄTEN / Dank den ausländischen Gästen läuft das Geschäft mit Fondue und Raclette auch im Sommer gut. SEITE 21

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

BSE / Weitere Fälle und Skandale in Europa

Schrecken ohne Ende?

Nachdem am vergangenen Wochenende in Frankreich ein neuer BSE-Skandal ans Tageslicht kam, sorgten bereits zu Beginn der laufenden Woche weitere Fälle von BSE in Frankreich und Belgien für Schlagzeilen. In Chevrières westlich von Lyon mussten nach Bekanntwerden eines Falles von Rinderwahnsinn am Montag zwei Herden mit insgesamt 89 Tieren geschlachtet werden. Auch in Belgien sind am Montag zwei neue Fälle von BSE bekannt geworden. Die Erkrankungen sind laut dem Landwirtschaftsministerium in den Provinzen von Lüttich und Antwerpen an zwei jeweils sechsjährigen Kühen aufgetreten. Damit ist die Zahl der BSE-Fälle in Belgien auf 18 Tiere gestiegen.

Am Wochenende war bekannt geworden, dass in Frankreich 39 Supermärkte Anfang Oktober bis zu einer Tonne Hackfleisch von Rindern verkauft worden waren, die möglicherweise vom Rinderwahnsinn-Erreger BSE befallen waren. In Frankreich sind in diesem Jahr bereits 73 BSE-Fälle registriert worden, fast zweieinhalbmal so viel wie im ganzen Jahr 1999. In der Schweiz waren es bis zum 18. Oktober deren 28, verglichen mit 50 im vergangenen Jahr. *r/DST*

EUROTOP 500 / Schweiz bei den Getränken nicht vertreten

Nestlé behält achten Platz

Unter den 500 grössten Firmen Europas des Jahres 1999 sind in den Branchen Nahrungsmittel, Getränke und Freizeitindustrie nur zwei Schweizer Unternehmen anzutreffen: Nestlé (Umsatz 1999: 46,663 Mia. Euro) und das Reiseunternehmen Globus-Cosmos (3 Mia. Euro). Während Nestlé bereits im Vorjahr den achten Platz in der Rangliste der «Handelszeitung»-Eurotop 500 belegte, rutschte Globus-Cosmos von Rang 30 auf Rang 374 ab. In der Kategorie Nahrungsmittel folgen hinter Nestlé der niederländisch-britische Konzern Unilever, die französische Danone und die italienische Montedison. In der Getränkebranche führt die britische Diageo (Umsatz 1999: 15,972 Mia. Euro) vor der britischen Bass und der niederländischen Heineken.

Im Bereich Freizeitindustrie belegen vier britische Unternehmen die ersten Plätze der Branchenrangliste: Hilton Group (Umsatz 1999: 6,916 Mia. Euro), Granada Group, Airtours und Thomson Travel. *DST*

TELEKOMMUNIKATION / «M-Business» eignet sich vor allem für Spontankäufe. Durchaus denkbar, dass sich eines Tages so auch Hotelarrangements oder Last-Minute-Angebote vermarkten lassen. **EDUARD NACHT**

E-Marketing im Gastgewerbe

An das dauernde Handy-Gepiepse in Restaurants und Hotelhallen haben wir uns – widerwillig – gewöhnen müssen. Das Bild ist uns auch alltäglich: Geschäftige Menschen eilen mit dem Handy am Ohr durch die Strassen oder rufen in Tram, Zug oder Auto Informationen mit dem Handy ab. Die kleinen Dinger haben sich bereits zu persönlichen Informationszentralen gemausert, auch wenn noch viele Wünsche offen bleiben.

Es gibt viele, technisch ausgefeilte EDV-Lösungen, die auch fürs Marketing oder für die Werbung im Gastgewerbe eingesetzt werden können. Ein brauchbares, einfach zu bedienendes und auch für den kleinen Betrieb bezahlbares Instrument hat aber nach wie vor Seltenheitswert.

An der Orbit/Comdex im September war die drahtlose Kommunikation im Bereich «B2B», dem üblich gewordenen Kürzel für «Business to Business», eines der grossen Themen. Die Telefongesellschaften waren denn auch prominent vertreten. Grosse Neuigkeiten gab es bei den Kommunikationsriesen allerdings nicht zu sehen. WAP und lokale WAP-Angebote sind im Moment die nicht eben umwerfend neuen Themen.

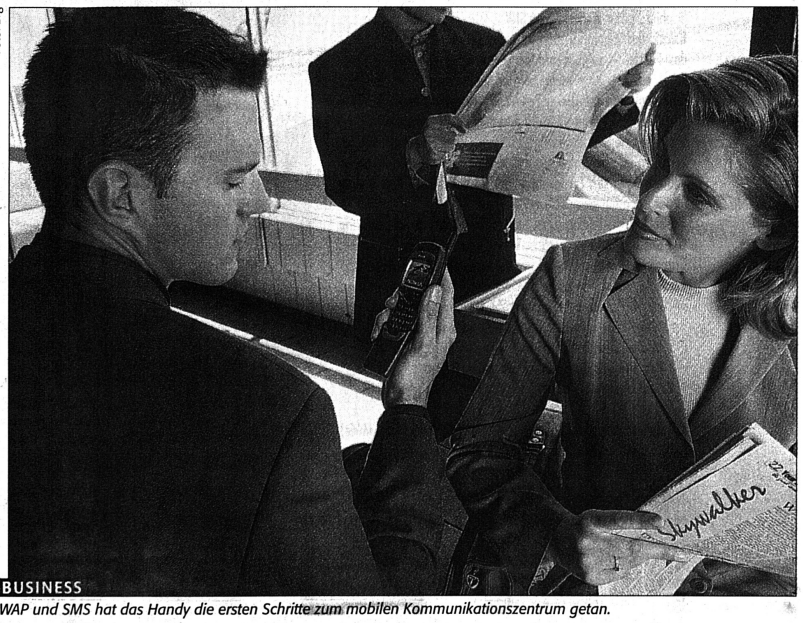
Schon lange angekündigt und jetzt in der Pilotphase ist der Swisscom-Service «My Location». Das sind ortsabhängige Dienste («Location Based Services», LBS), die auf den momentanen Aufenthaltsort des Benutzers zugeschnitten sind. Dieser Service dürfte für das Gastgewerbe von einigem Interesse sein, weil hier Hotelzimmer, Restaurants, Nightclubs und ähnliche Angebote zielgenau angeboten werden können.

ERWARTUNGEN SIND GROSS

Wer den Dienst jetzt schon irgendwo in der Schweiz nutzen will, muss damit rechnen, dass ihm das bekannte «ta tü tü» ins Ohr plärrt und ihm mitgeteilt wird: «Diese Nummer ist ungültig.» Nun ja, es ist eben ein Pilotversuch.

Noch leidet WAP an einer weiteren Kinderkrankheit, der vergleichsweise langsamen Daten-Übertragung von maximal 9600 bit/s. Das macht alles andere als reine Textübertragungen mühsam für den Anwender. So nutzt er sein Handy denn oft, statt über das mobile Internet Informationen abzurufen, schlicht zum Telefonieren. Rund ein Viertel der WAP-Nutzer meinen denn auch, WAP sei nicht top, sondern ein Flop. Nachzulesen auf der WAP-Seite der Swisscom.

Foto: zvg



M-BUSINESS

Mit WAP und SMS hat das Handy die ersten Schritte zum mobilen Kommunikationszentrum getan.

Trotzdem werden der Datenübertragung über das Handy eine rosige Zukunft und sagenhafte Wachstumsraten vorausgesagt. Wirklich alltagstauglich wird die drahtlose Datenübertragung über das Handy wohl erst, wenn wesentlich höhere Datenübertragungsraten möglich werden, etwa mit UMTS.

NEUER WEG MIT M-COMMERCE

«M-Commerce» steht für «Mobile-Commerce». Gemeint ist damit direkter Verkauf übers Handy. Minick, eine im zürcherischen Erlenbach beheimatete Firma, hat ein System entwickelt und an der Orbit/Comdex vorgestellt, das auch für das Gastgewerbe nutzbar gemacht werden kann. Es geht darum, Mitteilungen an eingetragene Abonnenten mit SMS, dem Short Message System der mobilen Telefone, zu verschicken.

SMS ist besonders bei jungen Leuten sehr beliebt und wird intensiv genutzt. Man kann davon ausgehen, dass das Handy heute etwa zur Hälfte für Versand und Empfang von SMS genutzt wird, Tendenz steigend. Marktbeobachter rechnen mit gegen 70 Prozent SMS-Nutzung des Handys in zwei bis drei Jahren. Wer sich auf einen Dienst abonniert, erhält periodisch eine Mitteilung auf sein Handy, mit dem ihm ein Angebot gemacht wird, das dann sofort mit der Antworten-Funktion bestellt werden kann. Obwohl das System noch jung ist, wird es bereits häufig eingesetzt. So lassen sich etwa Neuigkeiten der Reality-TV-Show «Big Brother» abonnieren, oder CDs bestellen, noch bevor sie im Laden erhältlich sind. Gerade billig ist der Spass allerdings nicht, denn jedes SMS muss von irgendjemandem bezahlt werden. Ob das der Absender oder der Empfänger ist, hängt von der jeweiligen Konfiguration des Angebotes ab. Und auch der Anbieter des Services will für seine Dienste entschädigt werden.

NICHT AUF MORGEN WARTEN

Ein Betrieb, gleich ob Landgasthof, Ferienhotel, Nobelherberge, Feinschmecker- oder Imbiss-Restaurant, sollte aber keinesfalls auf die neue UMTS-Technik warten. Das kann nämlich durchaus noch zwei, drei oder möglicherweise noch mehr Jahre dauern. Und über die zu erwartenden Kosten gibt es heute keinerlei zuverlässige Angaben. Durchaus möglich, dass die Nutzung von UMTS noch sehr teuer wird, denn die Telefongesellschaften haben alleine in die Lizenzen Milliarden investiert.

Gut beraten ist, wer heute die herkömmliche E-Mail und das World Wide Web kombiniert als Marketing-Instrument nutzt. Bei geschicktem Einsatz und bei Nutzung der vorhandenen Möglichkeiten kann mit kleinem finanziellen Aufwand eine Marketing-Strategie entwickelt werden, die sofort nutzbar ist, aber etwas Phantasie erfordert. Entsprechende Dienste sollen, so war am Rande der Orbit zu erfahren, unmittelbar vor der Einführung stehen.

Im Gegensatz zur reinen Web-Site wird der Service das Webangebot mit E-Mail verknüpfen und so den Kunden sicherer erreichen. Details über den neuen Service werden allerdings noch unter Verschluss gehalten. Alleweil ein System, dessen Entwicklung Aufmerksamkeit verdient. Die Kombination mit E-Mail macht aus der «Hol-Schuld» des Web eine «Bring-Schuld» des E-Mail. Das bedeutet, der Anbieter macht den potenziellen Kunden auf sein Angebot aufmerksam, getreu dem alten Werbegrundsatz: Tue Gutes und rede darüber.

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











Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung



Workshops 2000

Führen und motivieren im Alltag – Mitarbeiterführung Teil I

Datum/Kursort: Dienstag und Mittwoch, 14./15. November 2000, Schloss Hünigen, Konolfingen. **Referent:** Herr Peter B. Grossholz, lic.phil.I., Leiter Weiterbildung SHV.
Kursziele: Eigentlich geht es recht gut, das Führen – solange nichts Ausserordentliches passiert. Aber eben, ab und zu tauchen Schwierigkeiten auf. Hier gehen Sie die wesentlichsten Elemente der Führungstätigkeit nochmals durch und setzen Schwerpunkte. Sie lernen Ihre Probleme zu analysieren und Ihr Verhalten zu beobachten. Sie erarbeiten sich praxisnahe Vorgaben und erwerben sich Fertigkeiten und Geschick für die Bewältigung des Führungsalltages.
Kursinhalte: Bedingungen und Grundlagen für erfolgreiche Führungsarbeit; Hauptsächliche Schwierigkeiten und ihre Ursachen; Grundlagen für qualitativ anspruchsvolle Tätigkeit oder was erwarten wir eigentlich von unseren Mitarbeitern?; Motivation: was kann sie und was eben nicht; Zielvorgaben, Zielformulierungen, Zielvereinbarungen; Einsatz von erweiterten Feedbacks insbesondere in kritischen Situationen.
☞ **Der Besuch vom Kurs Mitarbeiterführung Teil 1 «Führen aber wie?» ist nicht Voraussetzung aber hilfreich!**
Kurspreis: Mitglieder SHV/Gastrosuisse Fr. 790.00 (exkl. MwSt) Nichtmitglieder SHV/Gastrosuisse Fr. 930.00 (exkl. MwSt)

Kurse Höhere Gastronomie- & Hotelfachschule HGF

Für Küchenchefs, Küchenmitarbeiter und alle die Spass am Kochen haben!
Temperaturbereiche in der Lebensmittelverarbeitung
Datum/Kursort: Dienstag, 21. November 2000, HGF Thun von 09.00 bis 17.30 Uhr. **Referent:** Armin Meier, eidg. dipl. Küchenchef, Fachlehrer Küche, HGF
Kursziele: Sie können den Anforderungen des Lebensmittel-Hygienengesetztes bezüglich Temperaturen erläutern. Sie erkennen die Wichtigkeit der Einhaltung der Temperaturbereiche für Lagerung und Produktion. Sie wissen, welchen Produkten die Temperatur schonend zugeführt werden kann. Durch Demonstration und Degustation erleben Sie korrekte Vorgehensweisen.
Kursinhalte: Grundkenntnisse der Wärmeübertragung; Temperaturen in Bezug auf das LG und die LMV; Temperaturbereiche beim garen; Wärmeentzug und Hygiene nach dem Vorgaren; Lagertemperaturen in allen Bereichen; Korrektes Abkühlen, Pochieren und Arbeiten mit Niedertemperaturen
Kurspreis: Mitglieder SHV/Gastrosuisse Fr. 350.00 (exkl. MwSt) Nichtmitglieder SHV/Gastrosuisse Fr. 390.00 (exkl. MwSt)

Qualitäts-Coach-Seminar Stufe II

Daten/Kursorte: 20. November 2000, Pfäffikon, Sedamm Plaza; 28. November 2000, Martigny (Französisch); 15. Januar 2001, Region Zürich

Kursinhalte: Das Modell der Europäischen Stiftung für Qualitäts-Management (EFQM) kennenlernen; Die Qualitäts-Wahrnehmung durch Kunden verstehen; Erkennen von Qualitätslücken im Betrieb; Benutzung und Einsatz von spezifischen Arbeitsmitteln zur Erlangung des Qualitäts-Gütesiegels Stufe II.
Nach dem Kurs sind Sie in der Lage mit professionellen Instrumenten, aussagekräftigen Managementinformationen aus Ihrem Betrieb zu erarbeiten. Auf dem Weg der Qualität machen Sie die nächsten Schritte.
Das Qualitäts-Gütesiegel Stufe I ist Voraussetzung für die Stufe II. Im Zusammenhang mit der neuen SHV-Klassifikation gilt für Hotels eine Übergangsregelung bis zum 1.1.2000.

Kurskosten: Fr. 400.00 exkl. Mwst. (inkl. Ausbildung, Kursmaterial und Mittagessen)

Anmeldung: Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Postfach, 8046 Zürich, Fax 01 372 14 92

Weitere Informationen erhalten Sie auch beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern

IMPULS SHV HGF
am puls der geschehnisse

Gesundes Essen im Restaurant – Top oder Flop?
- Welche Möglichkeiten hat der einzelne Gastbetrieb?
- Was ist machbar und wo sind die Chancen?
- Ist gesundes Essen im Restaurant Top oder Flop?

Auf diese Fragen gibt der IMPULS SHV HGF Antworten am Mittwoch, 29. November 2000, ab 09.15 Uhr an der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule, Thun

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

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

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

GASTRO SUISSE
GASTRO-UNTERNEHMERAUSBILDUNG

Prüfungsausschreibung

ZERTIFIKATSPRÜFUNG GASTRO-GRUNDAUSBILDUNG

Die nächste Zertifikatsprüfung findet am
15. Dezember 2000
im Ausbildungszentrum G'ART in Luzern statt.
Zugelassen sind Absolventen/-innen aller Module der Gastro-Grundausbildung.
Die Prüfungsgebühr beträgt Fr. 100.–.
Anmeldeschluss ist der 30. November 2000.

Anmeldeformulare und weitere Auskünfte erhalten Sie bei:
GastroSuisse · Weiterbildung · Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich
Telefon 01 377 55 30 · E-Mail weiterbildung@gastrosuisse.ch

Künstleragentur & Tanzschul-Center
Grabenstrasse 8
8952 Schlieren
✆ 01/ 730 08 00
Berufsausbildung in Showtanz & Hotelanimation
günstige Hobbykurse:
Hip-Hop/Street-, Jazzdance
Gesellschaftstänze, Aerobic
Kinderjazz- u. Hip-Hop etc.
Esther Gabriel

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279.275
Fax: 0033-5-49-272.179
E-Mail: cciel@mellecom.fr
http://www.mellecom.fr/cciel

- Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
- inklusive Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austernfelder etc.)
- Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- Menu-Übersetzungen für Hotelbetriebe

Herbsttermine: 2.10.–30.10.–27.11. oder nach Vereinbarung
109210/362204

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

PROGRESSO-Lehrgänge
Berufsbegleitende Weiterbildung im Gastgewerbe

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

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

Kursdaten für die Fachbereiche Service und Küche:

Kursdaten	Ort	Lehrgang
06.11. bis 17.11.2000	Zürich	1
16.07. bis 27.07.2001	Zürich	2
21.01. bis 25.01.2002	Zürich	3
05.03. bis 16.03.2001	Zürich	1
03.09. bis 14.09.2001	Zürich	2
in Planung	Zürich	3
27.11. bis 08.12.2000	St. Gallen	1
25.06. bis 06.07.2001	St. Gallen	2
07.01. bis 11.01.2002	St. Gallen	3
19.02. bis 02.03.2001	Davos	1 italienisch
05.11. bis 16.11.2001	Davos	2 italienisch
11.03. bis 15.03.2002	Davos	3 italienisch
07.05. bis 18.05.2001	Davos	1
19.11. bis 30.11.2001	Davos	2
in Planung	Davos	3

Ein Kurs 1 im Fachbereich Hauswirtschaft ist für Jan./Feb. 2001 in Planung.

Auskünfte erhalten Sie bei
Hotel & Gastro *formation*, Weggis
Telefon 041 392 77 33, Fax 041 392 77 70
132933/65967

6. SCHWEIZER GASTRONOMIE-SYMPOSIUM 2000
TOP INFORMATION. TOP FASZINATION. TOP MOTIVATION.

SUCCESS
NICHTS IST ERFOLGREICHER ALS ERFOLG

20. UND 21. NOVEMBER 2000
KONGRESSZENTRUM SEDAMM PLAZA, PFÄFFIKON/SZ

Erfolgreiche und Erfolgsuchende sind dabei. Da dürfen Sie nicht fehlen...

BE A PART OF IT. BE SUCCESSFUL.

Weitere Infos:
Telefon: 01 377 55 30
Fax: 01 372 14 92
E-Mail: weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch/gastro_events

GASTRO SUISSE

www.weltsprachen.com
Sprachen lernen – weltweit
Kursbeginn: jede Woche – Anfänger bis weit Fortgeschrittene – 2 bis 48 Wochen
Kostenloser Katalog / Beratung
Tel. 027 924 30 00, Fax 924 34 04
E-Mail: info@metzenbauer.ch
131822/264652

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

NESTLÉ / Mineralwasser-Akquisition in Kanada

Steiler Wachstumskurs

Der Nahrungsmittelkonzern Nestlé hat den Umsatz in den ersten neun Monaten 2000 im Vergleich zur Vorjahresperiode um 9,5 Prozent auf 59,5 Milliarden Franken gesteigert. Für das Gesamtjahr gibt sich Konzernchef Peter Brabeck «sehr optimistisch». Zum Ertrag sagte Brabeck an der Herbst-Medienkonferenz in Vevey, dass dieser «deutlich über dem Gewinn» des letzten Jahres liegen werde. 1999 hatte der Nestlé-Konzern einen Reingewinn von 4,72 Milliarden Franken ausgewiesen. Die Konzernleitung gab gleichzeitig die Übernahme der kanadischen Aberfoyle-Springs-Gruppe durch die Nestlé-Tochter Perrier-Vittel bekannt. Aberfoyle produziert und verteilt abgefülltes Trinkwasser. Drei Viertel des Gesamtumsatzes von 125 Millionen kanadischen Dollar erzielt das Unternehmen in den USA und ein Viertel in Kanada. *DST/sda*

1 Prozent mehr Gewinn im 3. Quartal

McDonald's. Die amerikanische Fast-Food-Kette McDonald's hat ihren Reingewinn im dritten Quartal 2000 nur geringfügig steigern können. Im Vergleich zum Vorjahreszeitraum stieg der Netto-Überschuss um ein Prozent auf 548,5 Millionen Dollar, wie das Unternehmen in Oak Brook im US-Bundesstaat Illinois bekannt gab. Der anhaltend schwache Euro habe die Gewinnentwicklung belastet, hiess es. *DST*

ZÜRICH / Churrasco Zürich: Flaggschiff der Gioma-Gruppe

Churrasco auf Expansionkurs

Nach mehrwöchigem Umbau ist das auf argentinisches Fleisch spezialisierte Lokal im historischen «Haus zur Glocke» wiedereröffnet worden. «Keine dunkle Blockhütten-Atmosphäre mehr und kein Cowboy-Stil» sondern «harmonische Atmosphäre aus Avantgarde, Hightech und edlen Materialien für neue Trends», sagt Zeev Godik, Chief Executive und Hauptaktionär der Gioma Restaurants plc. (Konzepte: «Gaucho», «Churrasco» und «Down Mexico Way»), welche international 34 Restaurants (sieben in der Schweiz) betreibt. Gemäss Godik soll in den kommenden zwei bis drei Jahren die Anzahl der Restaurants, international wie auch in der Schweiz, verdoppelt werden. Das neue Interieur soll auch als Vorbild für die im nächsten Jahr geplanten Umbauten der Churrasco-Betriebe in Bern, Basel, Luzern, Lausanne und Genf dienen. *MJP*



Churrasco Zürich: Raffiniert beleuchtete Stuck-Decke.

MEINE MEINUNG

Pizza, Pasta & Co.

MARTIN J. PETRAS

Italien sei der eigentliche «world champion in culinary exports» und die wichtigste Quelle der weltweiten gastronomischen Trends, hiess es am «1st European FoodService Summit»



im Gottlieb Duttweiler Institut in Rüschlikon. Mein bärtiger italienischer Sitznachbar versetzte mir mit seinem Ellenbogen einen kräftigen Stoss in die Rippen und flüsterte erstaunt: «Das habe ich gar nicht gewusst...» «Ma che», flüsterte ich zurück, «ihr verkauft euch nur völlig unter dem Wert.» Er dachte eine Weile nach und sagte: «Das stimmt...»

Und wie das stimmt! Pizza und Pasta sind klar gesetzt, doch die Welt hat Italien kulinarisch noch mehr zu verdanken: Aceto balsamico und olio d'oliva extra vergine, Ciabatta und Gelati, Tirami-sù und nicht zu vergessen die ganze Espresso- und Acqua-minerale-Kultur, um nur einige weitere Beispiele zu nennen.

Ihr Italiener müsst euch heute aber sagen lassen, dass die Pizza eigentlich ein dicker Tomatenkuchen mit genauso dick Bacon oder sonst was drauf ist, dass der Cappuccino neuerdings aus einem Pappbecher mit Deckel getrunken wird, und Leonardo Da Vinci muss gar sein ganzes Universalgenie für die Werbekampagne eines Burger-Braters herhalten.

Die Amerikaner geben es entwaffnend offen zu, dass ihre erfolgreichen Restaurantketten eigentlich nur europäische Gastro-Kulturgüter «amerikanisiert, systematisiert und industrialisiert» haben und damit ihr Business machen. Und auch der heutige Coffeeshop-Trend hätte seinen Ursprung in traditionellen europäischen Begegnungsstätten wie Trattorias, Bistros, Pubs, Biergärten oder Kaffeehäuser. Es ist bezeichnend, dass die «exeuropäischen» Gastrokulturen dann wellenartig wieder nach Europa zurück schwappen. Und gefeiert werden dann diejenigen, welche die «neuen weltweiten Trends» am besten an die «lokalen Bedürfnisse» rückwärts anpassen, sprich: «entamerikanisiert, entsystematisiert und entindustrialisiert» haben.

Der amerikanische Markt sei «offen», hiess es ebenfalls am «1st European FoodService Summit». Erobert euch doch mal den amerikanischen Markt! Wo seid ihr, europäische Unternehmer? Lass euch von ein paar zaghaften Fehlversuchen doch nicht abschrecken! Einige amerikanische Restaurantketten haben in Europa schliesslich auch Schiffbruch erlitten. Und wo bleibt ihr, Italiener? Wie lange lässt ihr euch das noch gefallen?

TEX-MEX-FOOD / In Zürich-Witikon ist das dritte «Poco Loco» entstanden. Das Franchisekonzept bietet Tex-Mex-Küche in einer nicht unbedingt authentischen Umgebung an. **MICHAEL HUTSCHNEKER**

Mehr als sechs Tonnen Tortillas

Foto: zvg



BESONDERS BEI GRUPPEN BELIEBT

Die über vier Meter langen Tische sind Teil des Konzepts von «Poco Loco». Die Farbgestaltung des Lokals wurde den Ideen des berühmten Architekten Luis Barragán nachempfunden.

Den Anspruch, authentisch mexikanische Atmosphäre zu schaffen, erhebt Lorenz Sträuli schon gar nicht erst. Für Klischees hat der ehemalige Absolvent der Hotelfachschule Lausanne nämlich nichts übrig: «Weil wir nach dem Motto ‹so könnte es in Mexiko sein› auftreten, sucht man in unseren Lokalen vergebens nach Kakteen und Sombreros.» Und weil eine solche aus seiner Sicht gar nicht existiert, will Sträuli den Begriff «Erlebnisgastronomie» schon gar nicht gehört haben. Vielmehr versteht er sein Franchisekonzept als Teil der Kommunikationsgastronomie, wo Menschen – Gäste und Mitarbeiter – eine zentrale Rolle spielen.

«ECHT MEXIKANISCH ISST HIER SOWIESO KEINER»

Weil Sträuli von der Hotellerie die Nase voll hatte und für den angestrebten Schritt in die Selbständigkeit kaum Möglichkeiten sah, wechselte er in die Marken-, respektive Systemgastronomie und eröffnete vor acht Jahren in Basel einen «Poco-Loco»-Pilotbetrieb. Das zusammen mit einem Partner geführte Restaurant überdauerte drei Jahre, worauf Sträuli im Jahr 1995 in Lausanne das erste Franchiselokal eröffnete und zwei Jahre später eines an der Zürcher Badenerstrasse beim Stadion Letzigrund folgen liess.

Um seinem Franchise-Vorhaben einen geeigneteren Mantel umzuhängen, gründete der Jungunternehmer die Sträuli Foodservice Consultant mit Sitz in Horgen, deren hauptsächliche Geschäftstätigkeit sich den «Poco-Loco»-Betrieben widmet.

«Wirklich mexikanische Gerichte isst hier sowieso keiner», zeigt sich Lorenz Sträuli überzeugt, und so liegt das Schwergewicht auch beim kürzlich eröffneten dritten «Poco Loco Mexican Restaurante & Bar» im Bereich Themen- und Ethnogastronomie, mit welcher die Tex-Mex-Nische besetzt werden soll.

Mit dem ehemaligen «Sombrero» und dem von Liegenschaftsbesitzer Fred Tschanz betriebenen «Fuevo Latino» hat das Lokal bereits eine mexikanische, respektive lateinamerikanische Vergangenheit. Nach einer Umbauzeit von drei Monaten ist nach dem architektonischen Konzept der SLS Illusion+Construktion ein typisches «Poco Loco» entstanden.

STIMMUNG DANK LANGEN TISCHEN

Lorenz Sträuli: «Wir wollten mit der Vergangenheit brechen und den Gästen ein neues, zeitgemässes, luftiges und lichtdurchflutetes Raumgefühl vermitteln. Im Mittelpunkt des Lokals steht die langgezogene Cocktailbar mit den warmen Holztönen, und zur gemütlichen Atmosphäre trägt auch das Bambusparkett bei. Dieses harmoniert sehr schön mit der Farbgestaltung, welche den Ideen des berühmten mexikanischen Architekten Luis Barragán nachempfunden wurde.

Nicht fehlen dürfen in einem «Poco-Loco»-Betrieb die über vier Meter langen und auch die hohen Tische. Besonders bei Gruppen beliebt sind natürlich die langen Tische. Da soll dann auch schon mal ganz schön Stimmung aufkommen. Von «Sauglattismus» und «Rambazamba» will man aber nichts gehört haben, vielmehr ist die Rede von einer lockeren Atmosphäre. Und immer wird Wert darauf gelegt, dass auch der individuelle Gast an den «normalen» Tischen den Abend so verbringen kann, wie er sich das vorgestellt hat, also je nach Wunsch fast ungestört.

WEIZENTORTILLAS DIREKT AUS DEN USA

«Poco Loco» interpretiert die mexikanische Küche unter der Bezeichnung «Tia Maria Cocina». Dazu zählen Pfannengerichte wie «Carne en Chiles Colorados» oder «Camarones Yucatán», welche à la minute in Woks zubereitet und traditionell mit dampfend heissen Maistortillas serviert werden. Der Renner und gleichzeitig USP sind indes die «Sizzling Hot Fajitas» in fünf Variationen. Die Weizen-Tortillas bezieht Sträuli übrigens direkt aus den USA, was angesichts der jährlich sechs Tonnen für alle «Poco Locos» durchaus Sinn zu machen scheint.

Zum Lunch werden acht Wochenmenus zwischen 13 und 25 Franken angeboten. Diese sind zwar mit dem Konzept vereinbar, passen sich aber den am Mittag spezifischen Bedürfnissen der Gäste – vor allem von Firmen aus der näheren Umgebung – an.

«Poco Loco» Zürich-Witikon

Investitionen:	Fr. 400 000.–
(inkl. Kassensystem, Vorlaufkosten, Marketing, Personalsuche etc.)	
Sitzplätze:	100
Garten:	80
Bar Hocker:	20
Bar Stehplätze:	«nach oben offen»
Mitarbeiter:	Total 8
(3 Küche, 3 Service, 1 Bar, 1 Office)	
durchschn. Umsatz/Gast	ca. Fr. 45.–
Umsatzziel:	1,6 Mio. Fr.
(Lausanne 130 Plätze:	2,4 Mio. Fr.
Zürich-Letzigrund 95 Plätze:	1,5 Mio. Fr.)
Ziel Cashflow:	8–10%
Kostenanteil Food:	25%. *HU*

ESTERMANN SCHWERZMANN
GmbH
Hoteleinrichtungen + Bedarf
Telefon 041 342 19 29 – Fax 041 342 19 30
Luzern / Kastanienbaum

Tischwäsche | Glaswaren
Wir Estermänner sind aus der Gastronomie
Frotteewäsche | Maschinen
Von Profis für Profis
Bettwäsche | Bestuhlung
1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!
Uniformen | Gartenbestuhlung
Wir nähen Ihren Traum! Rufen Sie uns an!
Küchenutensilien | Schirme + Grossschirme
Stoff-Kollektion mit über 1000 Muster!
Porzellan + Bestecke | Hotelmöbel

Vorhänge nach Wunsch
Unser eigenes Nähatelier berät Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus.

Hotelgästezimmermöblierung
7 neue Modelle:
Ab sFr. 4000.– inkl. MwSt
inkl. Lieferung, Montage und Garantie

www.gastro-einrichtungen.ch

TENTA



DAS ERLEBNIS
PURES ABENTEUER IM CYBERSPACE-ZEITALTER



Die Erlebniszelte von Tenta sind mit ihren diversen Grössen und Formen gut für alles Mögliche und Unmögliche. Da können Ihre Gäste was erleben!
TENTA AG 3415 Hasle-Rüegsau Telefon 034 460 66 66 Fax 034 460 65 50 tenta@global.ch

Direkt vom Hersteller
Tischdecken
Bettwäsche & Berufskleidung
KÄCHELE
Drahtzugstrasse 67 · 4057 Basel
☎ 061 685 96 85 · Fax 89
info@kaechele.ch · www.kaechele.ch
90155/384286

Gelegenheit mit 100% WIR
1 neuer Wirth
Sprühextraktions-Bürstautomat
Flächenleistung:
Textilboden 200 m²/h
Hartboden 400 m²/h
Mit Nass-Set 3-teilig
Neupreis Fr. 4300.–
für Fr. 3800.– zu verkaufen
Telefon 055 412 52 04 / 079 224 73 67
132722/412496

MEDECINS SANS FRONTIERES
Beauftragen Sie uns, den Völkern in Not medizinisch beizustehen.
Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

Zu verkaufen antiker
Renaissance-Schrank
Nussbaum, 200 x 215 x 52 cm, 2-türig, sehr gut restauriert.
Preis nur Fr. 8500.–.
G. Sill, Antikschreinerei
Freiburgstrasse 119, 3008 Bern
Telefon G 031 381 61 32, P 031 992 40 41
P 133038/412101

Spende Blut. Rette Leben

htr

Über Franchising und Mobbing.

NEUE BÜCHER

«Götterspeisen» – Desserts aus Grossmutters Zeiten. In diesem kürzlich im La-Tavola-Buchverlag erschienenen Dessertbuch interpretieren namhafte Patissiers Rezepte aus der Zeit unserer Grossmütter, getreu nach den vier Jahreszeiten. Irene



Dörig, Iren's Cuisine, Zürich; Max Eichmann, Gasthaus Schloss Falkenstein, Niedergösgen; Rico Zandonella, Petermann's Kunststuben, Küsnacht; Stefan Hobel, Hotel Giardino, Ascona, und Hubert Neubauer, Castello del Sole, Ascona, haben ihrer Kreativität freien Lauf gelassen. Beiträge namhafter Chefs wie Eckart Witzigmann und Anton Mosimann geben diesem Buch die besondere Note. Ein Leckerbisssen sind auch die grossformatigen Farbaufnahmen von Dave Brüllmann, die eher den Eindruck eines Kunstbands als eines Kochbuchs erwecken.

208 Seiten, 24 x 34 cm, alle Texte in Deutsch und Englisch, La Tavola Buchverlag, Orselina, ISBN 3-9521372-7-8, 89 Franken. DST

Essen und Trinken mit Poesie. Von Eva Gesine Baur und Vincent Klink. Die gemeinsame Liebe zur Poesie des Essens und Trinkens haben Eva Gesine Baur, promovierte Kunsthistorikerin, und Vincent Klink, michelinbesternter Koch von der Stuttgarter «Wielands-



höhe», dazu inspiriert, einen Band voller literarischer und kulinarischer Köstlichkeiten zu kreieren. Von Zuckmayer bis Brecht, von Wilhelm Busch bis Benn, von Hans Sachs bis Robert Gernhardt gibt es lustvolle Beweise zuhauf, dass Essen und Trinken mit Poesie zubereitet und von jedem literarischen Gourmet für sich und andere aufgetischt werden kann. Vincent Klink hat den Band um neun Rezepte bereichert.

144 Seiten, 111 farbige Abbildungen, Klappenbroschur, dtv premium 24218, ISBN 3-423-24218-3, Preis: 26 Franken. DST

Das Jahrhundert des Weins – Die Weine des Jahrhunderts 1900-2000. Von Stephen Brook (Herausgeber), Vorwort von Hugh Johnson. Herausgeber Stephen Brook hat gemeinsam mit den besten zeitgenössischen Weinschriftstellern zu jedem



Einzelthema die Wechselfälle in Weinbau, -bereitung und -kultur der letzten hundert Jahre in allen denkbaren Aspekten dargestellt. In ihren Beiträgen analysieren die Autoren den Einfluss wichtiger Faktoren auf den Wein, die Qualität seiner Jahrgänge und vice versa: Politik und Gesetzgebung, ökonomische und soziale Verhältnisse, Strömungen in Mode, Kultur und Lebensart, Fortschritte in Handel, Verkehr, Wissenschaft und Technik.

192 Seiten, Format 20,2 x 27,3 cm, 137 farbige und s/w Abbildungen, Linson mit Schutzumschlag, Hallwag-Verlag, ISBN 3-7742-5287-4, Preis: 64 Franken. DST

KÜCHENTECHNIK / Dampfgaren ist nicht gleich Dampfgaren. Methoden gibt es deren viele, und Geräte ebenfalls. Wer die Wahl hat, hat die Qual. **GUIDO BÖHLER**

Auf der Suche nach dem Optimum

Der Combi-Steamer ist zwar vielseitig verwendbar, aber wie jedes Universalgerät für keine Anwendung wirklich ideal. Dampfgaren kann der Drucksteamer rationeller und schneller als der drucklose Combi-Steamer, ausserdem verbraucht er weniger Energie und Wasser. Die Firma Salvis schreibt in ihrem Kochhandbuch, dass die grüne Farbe von Bohnen nur im Drucksteamer gleich gut erhalten bleibt wie im kochenden Salzwasser. Im Combi-Steamer verfärbt sich das empfindliche Chlorophyll unter Einwirkung des Luftsauerstoffs bei Hitze bräunlich. Beim drucklosen Dämpfen bleibt Luft im Garraum, beim Kochen im Wasser hingegen nicht, und auch beim Druckgaren wird der Garraum vor der Bedämpfung entlüftet. Diese Sauerstoff-Entfernung schützt die sensiblen Farbstoffe wie auch die Vitamine, und verbessert den Wärmeübergang.

GEMÜSE SCHNELL AUFHEIZEN

Der Internet-Ratgeber der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung SVE (www.sve.org) sagt, dass die Nährstoffverluste beim Dämpfen mit oder ohne Druck praktisch gleich gross seien. Druckdämpfen geht zwar schneller, dafür ist die Temperatur höher. Die hitzeempfindlichen Vitamine werden sowohl durch Wärme wie durch Warmhaltezeit abgebaut. Entscheidend ist eher die Menge der verwendeten Flüssigkeit: Beim Sieden im Wasser gehen 50% des Vitamin C verloren, beim Dämpfen 30% und beim Dünsten nur 25%. Diese Verluste umfassen sowohl den Abbau durch Hitze wie auch das Auswaschen. Letzteres ergibt ausserdem Verluste bei den Mineralstoffen. Ferner betont die SVE, dass das Aufheizen von Gemüse schnell geschehen soll, da unterhalb von 60 Grad die Enzyme das Vitamin C abbauen. Combi-Steamer arbeiten mit Sattdampf, welcher nur minimal über dem Siedepunkt des Wassers liegt. Druckloses Dämpfen dauert im Prinzip gleich lang wie Sieden, und Sattdampf kann Feuchtigkeit ans Kochgut abgeben, vor allem wenn er auf zu kaltem Kochgut kondensiert. Druckdämpfen hingegen benötigt überhitzten Dampf, welcher je nach Druck eine andere Temperatur hat, aber immer über 100 Grad liegt: Beim üblichen Druck von 1 bar erreicht der Dampf und somit auch das Innere des Kochguts 119 Grad. Diese hohe Temperatur ist der Grund, weshalb die Garzeit im Drucksteamer stark verkürzt wird. Der langsamere aber schonende Mittelweg bei ½ bar ergibt 110 Grad. Zuletzt noch ein Tipp aus dem Kochhandbuch von Franke AG: Gemüse soll erst nach dem Dämpfen gewürzt werden, da das Kondenswasser Salz und Gewürz sonst mehrheitlich abspült.

Anzeige



Appenzeller Holzfass-Bier

Die Idee zu diesem exklusiven Bier ist so einfach wie bestechend. Man nehme ein altes überliefertes Rezept mit einer speziellen Malzmischung, braue dieses nach jahrhundertealter Tradition und lagere das Ganze zum Schluss während vier Monaten in grossen Eichenfässern im Felsenkeller der Brauerei. Fertig! Einfach so, wie es die Vorfahren unserer Braumeister tagtäglich machten. Daraus entsteht ein vergessen gegangenes Produkt mit würzigem Geschmack, welches jetzt unter dem Namen «Appenzeller Holzfass-Bier» auf dem Markt erhältlich ist. Die einzigartige Malzmischung aus Pilsnermalz, Wienermalz und Caramelmalz ergibt ein vollmundiges, aromareiches Bier, welches in Gaumen und Nase eine spezielle Blume entwickelt. Der wichtigste Prozess ist jedoch die Lagerung im Holzfass. Erst die Atmung durch die Holzporen und der Austausch von Geschmacksstoffen mit dem Eichenholz geben diesem Bier seinen kraftvollen Geschmack. Ein biologischer Vorgang zur Veredelung des Geschmacks, der bei der Herstellung von edlen Weinen übrigens schon lange gezielt genutzt wird. Das Appenzeller Holzfass-Bier wird in 33-cl-Flaschen abgefüllt und kommt in Harassen zu 15 Flaschen auf den Markt.

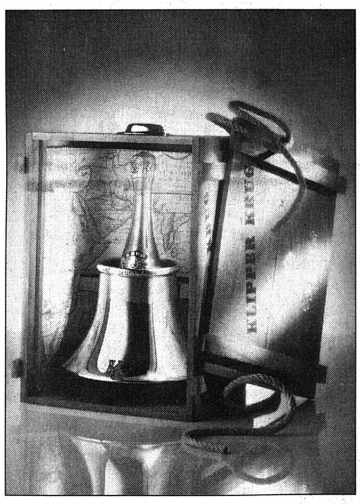
Brauerei Locher AG, 9050 Appenzell
Tel. 071 787 13 18, Fax 071 787 39 18
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch



Krug präsentiert den neuen Champagnerkühler Klipper Krug

Der Genuss von Krug-Champagner weckt Emotionen und verspricht ein Festival der Sinne. Aus diesem Grund hat Krug junge Designer eingelade, einen exquisiten Champagnerkübel zu kreieren, der den Genuss der berühmten Grande Cuvée an Bord einer Yacht, welche die Südsee durchkreuzt, verzaubert oder den Fang des Jahrhunderts angemesen zelebriert.

Luc Arl, der Gewinner dieses Wettbewerbs, entwarf einen Eiskübel mit klaren Linien von schlichter Eleganz. Ein Champagnerkühler, der hohem Wellengang trotzt und der mit den Wogen des Meeres dahinschaukelt. Seine sanften Bewegungen ziehen die Blicke unwillkürlich auf die vier Buchstaben K.R.U.G., welche die vier Himmelsrichtungen symbolisieren. Der Name Klipper Krug erinnert an das berühmte Segelschiff des 19. Jahrhunderts und beschwört romantische Bilder von der Gewürzstrasse und von langen Seereisen herauf.



Keiner, der diesen Eiskübel erblickt, kann sich seiner Anziehungskraft, seiner Eleganz und seiner aussergewöhnlichen Form entziehen, keiner kann dem Drang wiederstehen, ihn kreisen zu lassen, mit den vier Buchstaben zu spielen, sich darin zu spiegeln und keiner will auf ein Glas perlenden Champagner von Krug verzichten.

Champagner Krug/
Veuve Clicquot
(Suisse) SA
16, ch. des Coquelicots
Postfach 871
1215 Genf 15
Tel. 022 939 37 37

Laura Chavin – «Concours des meilleurs Connaisseurs»

Sie ist eine anspruchsvolle Tabak-Sinfonie ausserhalb jeder Norm, 152 mm lang und hat einen Durchmesser von 20 mm – die aussergewöhnliche Cigarre von Laura Chavin im klassischen Belicoso-Format. Dieses exzellente braune Juwel ist eine Augenweide. Alle Kriterien einer grossen Cigarre sind erfüllt. Das geschmeidige Deckblatt präsentiert sich in einem klassisch glänzenden colorado maduro. Den perfekten Eindruck verdankt die «Concours» einem Novum in der Fertigung. Denn unter dem Deckblatt verbirgt sich ein zweites hauchzartes Blatt, dann erst folgt das Umblatt, das die Einlage umschliesst.

Im Brandverlauf begeistert die Concours durch permanente Steigerung des Geschmackvolumens. Dicht gewobene Aromatik mit feinen Nuancen. Gehaltvoll und zugleich finessig mit subtiler Tabaksüsse. Harmonie vom ersten bis zum letzten Zug. Eine Cigarre mit Tiefe und Distinktion. Ideal nach dem Dinner, am Kamin, in der Bibliothek, zur Meditation. So einmalig wie die Cigarre selbst ist auch die verfügbare Menge.

Die «Concours des meilleurs Connaisseurs» ist in der Schweiz limitiert auf 100 Kisten, eine Auswahl für die Elite.

Unico Cigars AG, Viaduktstrasse 5
Postfach 1216, 2540 Grenchen
Tel. 032 654 65 45, Fax 032 654 65 46
info@unicocigars.ch



Barossa Weinhandels AG wird mit sechs Goldmedaillen ausgezeichnet

Die BAROSSA Weinhandels AG importiert seit 1986 Weine aus Australien, Neuseeland und Südafrika. Zusätzlich hat sie dieses Jahr die Aktivitäten für interessante Weinanbaugebiete aus Kalifornien, Chile und Argentinien übernommen. Jedes Jahr besucht der Verantwortliche, Wili Frei, persönlich die Weingüter dieser Länder. Dabei gelingt es ihm immer wieder neue Trouvaillen zu entdecken, um mit ihnen seine Schweizer Kunden zu verwöhnen. Sechs Weine erreichten bei der Fachjury des Concours International des Vins CH 2000 – unter der Aufsicht der Expovina, Gesellschaft für Weinausstellungen in Zürich – höchste Anerkennung und wurden mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Es sind dies aus Australien der Noble Riesling von Vasse Felix (1999), aus Neuseeland der Sauvignon blanc von Hunter's (1999), aus Südafrika von De Wetshof, Lesca Chardonnay (1999) und von Le Riche, Cabernet Sauvignon Reserve (1998) sowie aus Kalifornien Seven Parks, Cabernet Sauvignon (1996) und von Dry Creek, Cabernet Sauvignon (1997), der mit 99 von möglichen 100 Punkten das beste Resultat erzielte. Der Markt für Weine aus der Neuen Welt wird auch in Zukunft wachsen, weil sie exakt dem Geschmacksempfinden vieler – vor allem auch junger – Weinliebhaber entsprechen.



BAROSSA Weinhandels AG
Herr Willi Frei, Postfach 118
8596 Scherzingen
Tel. 071 686 88 44, Fax 071 686 88 55

Dettling – einzig Kirsch

Die Schweizer Traditions-Brennerei Arnold Dettling AG in Brunnen versteht sich seit jeher als Spezialist für Edel-Kirschbrände. Zahlreiche Auszeichnungen im In- und Ausland sprechen für die Qualität der Brände. So wurde beispielsweise der Dettling Langstieler, Ernte 1999, auf der Destillata 1999/2000 in Wien zum «Edelbrand des Jahres» gekürt. Technisch ist die Brennerei in Brunnen bestens ausgerüstet: eine der modernsten Anlagen Europas ist seit Anfang August in Betrieb. Nebst den bekannten und erfolgreichen Kirschbränden wird Dettling in Zukunft seine Palette an sortenreinen Bränden noch erweitern. Als besondere Überraschung präsentiert Dettling einen holzfassgereiften Kirschbrand, der durch seinen warmen Goldton und das samtrunde Aroma ein wahres Meisterstück für den Geniesser darstellt. An wichtigen Messen im In- und Ausland wird sich Dettling in den kommenden Monaten dem interessierten Publikum präsentieren. Gleichzeitig mit der Neueröffnung der Schaubrennerei wird auch der Dettling Shop an der Olympstrasse 10 dem Publikum geöffnet. Mit seinem exklusiven Sortiment an Obstbränden, Weinen und verschiedenen Geschenkartikeln lädt er zu interessanten Einkaufsmöglichkeiten ein.

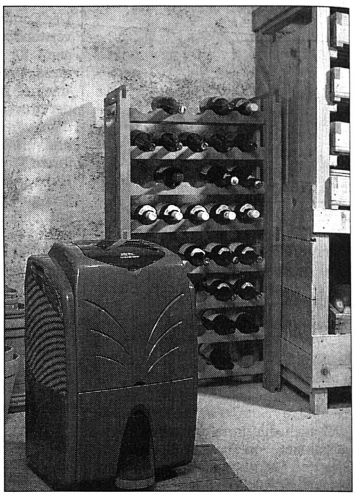


Arnold Dettling AG, Olympstrasse 10
6440 Brunnen, Tel. 041 820 24 24
Fax 041 820 26 18, info@dettling.ch

Solis Combi-Dry – der effiziente Entfeuchter

Menschen, Haustiere, aber auch Holzmöbel und Computeranlagen fühlen sich bei einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 45% und 55% am wohlsten. Wir sprechen viel über zu trockene Luft, aber auch das Gegenteil kann sehr unangenehm sein. Zu einem echten Problem wird hohe Luftfeuchtigkeit in unbeheizten, unterirdisch angelegten Räumen. Es entstehen Schimmelpilze – die Luft wird muffig. Da schafft das mobile, leistungsstarke Entfeuchtungsgerät Solis Combi-Dry rasch Abhilfe. Der Solis Combi-Dry kann gleichzeitig entfeuchten und heizen. Seine Entfeuchtungsleistung ist bis max. 31 Liter/24h im Kombibetrieb, ohne Heizung ist der Feuchtigkeitsentzug bis zu 25 Liter/24h. Das ist ein wesentlicher Vorteil der «Combi»-Funktion des Gerätes. Ideal bei niedrigen Temperaturen (unter 10°) oder fürs Wäschetrocknen. Die notwendige Betriebszeit wird reduziert und hilft somit Energie sparen. Ob als akute Hilfe nach einer Überschwemmung oder zur Lösung eines langfristigen Belüftungsproblems – Solis Combi-Dry sorgt formschön und mit wenig Energieaufwand für ein ausgeglichenes, angenehm trockenes Klima.

Solis AG, 8152 Glattbrugg-Zürich,
Tel. 01 810 18 18, Fax 01 810 30 70
info@solis.ch, www.solis.ch



Fonds von der Supro neu erfunden

Die bisher auf dem Markt erhältlichen trüben Fonds eignen sich ausschliesslich als Basisprodukt für Suppen und Saucen. Nun hat die Supro AG aus St. Gallen eine neue Verfahrenstechnologie entwickelt, welche die Herstellung fettfreier, klarer Fonds, ohne jeglichen Geschmacksverlust, ermöglicht. Die neuen Flüssigkonzentrate eignen sich hervorragend als universelle Grundprodukte. Die neuen Fonds, welche es in den Geschmacksvariationen Gemüse, Geflügel und Rind gibt, sind kalt und warm löslich. Diese Fonds eignen sich deshalb nicht nur vorzüglich für Suppen und Saucen, sondern können auch als Bouillon – heiss oder kalt – serviert werden. Unverdünnt werden sie als exzellentes Würzmittel eingesetzt und verleihen beliebigen Gerichten – je nach Dosierung – die gewünschte Geschmacksintensität. Die neuen Flüssigkonzentrate in der praktischen Literflasche reichen, dank der hohen Ergiebigkeit, für 25 Liter fettfreien Fond. Die neuen Fondskonzentrate der Supro AG sind ein gutes Beispiel dafür, wie auch bei traditionellen Grundprodukten, dank innovativen Ansätzen, der Convenience-Grad zum Wohle der Anwender in der Küche gesteigert werden kann.



Supro Nährmittel AG
Industriestrasse 15
9015 St. Gallen
Tel. 071 314 64 74
Fax 071 314 64 70
info@supro.ch
www.supro.ch

Das ultimative Six-Pack von Krug

Das neue, luxuriöse und ausgefallene Six-Pack aus dem Hause Krug mit 6 halben Champagnerflaschen ist Garant für eine unübertreffliche Überraschung. Krug präsentiert ein Geschenk, mit dem auch die verwöhntesten Gastgeber überrascht werden können: eine kleine, elegante und handliche Holzbox mit sechs 0,375-Liter-Grande-Cuvée-Flaschen und einer geschmackvollen weinroten Tragkordel. Die Krug Grande Cuvée ist die einzige namhafte Prestige-Cuvée, die in halben Faschen angeboten wird. Sie verfügt über die selben Eigenschaften wie die 0,75-cl-Flasche, weil bei Krug der vollständige Entwicklungsprozess in der Flasche stattfindet: Moussieren, rütteln, altern, degorgieren: Magnums, 0,75-Liter- oder halbe Flaschen – sie erfahren alle die gleiche sorgfältige und rigorose Pflege. Sowohl Weinkritiker als auch Weinkenner zeigen sich Jahr für Jahr von der Qualität der Grande Cuvée begeistert. Grundlage für den einzigartigen Charakter, durch den sich der Stil von Krug auszeichnet, bildet die Erstgärung in kleinen Eichenfässern. Diese Tradition wird seit 1843 von einem erfahrenen Familienangehörigen an die nächste Generation weitergereicht. Auf diese Weise konnte der aussergewöhnliche Geschmack von Krug bis heute bewahrt werden. Preis: Fr. 498.–. Erhältlich exklusiv bei Globus***delicatessa.



Champagner Krug/Veuve Clicquot
(Suisse) SA
16, ch. des Coquelicots
Postfach 871, 1215 Genf 15
Tel. 022 939 37 37

Weiteres Wachstum

Bon appétit Group. Per Ende des dritten Quartals 2000 erwirtschaftete die Bon appétit Group eine Umsatzzunahme von 4,5% auf 2,425 Mia. Franken. Die Umsatzzunahme basiere je zur Hälfte auf internem Wachstum und den getätigten Akquisitionen, wie die Gruppe in einem Communiqué mitteilte. Das Management erwartet, EBIT und Gewinn mindestens im Rahmen der Halbjahresergebnisse verbessern zu können. *DST*

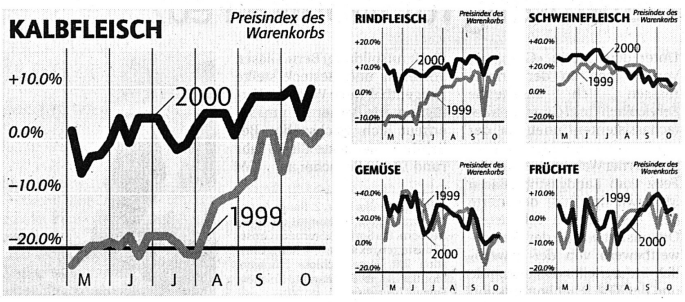
Weiterer Aktienrückkauf

Mövenpick. Die Mövenpick Holding beabsichtigt, maximal 10% des Aktienkapitals und der Stimmrechte zurückzukaufen. Der Rückkaufspreis beträgt 854 Franken je Inhaberaktie und 247 Franken je Namenaktie. Durch die Herabsetzung des Aktienkapitals soll die nicht benötigte Liquidität verringert und die Kapitalstruktur weiter optimiert werden. Das Angebot soll vom 30. Oktober bis zum 10. November 2000 gültig sein. *DST*

Neuer Konzernleiter

Swiss Dairy Food. Der 45-jährige Konsumgüter-Spezialist André Straub löst Jürg Bolleter als Konzernleiter der Swiss Dairy Food ab, welcher den Konzern seit einem Jahr interimistisch geleitet hat. André Straub, der seine Tätigkeit als Konzernleiter von Swiss Dairy Food Anfang 2001 aufnehmen wird, ist heute als General Manager bei der Novartis Consumer Health Schweiz AG tätig. Bolleter verlässt Swiss Dairy Food auf Ende Oktober. *DST*

PRODINDEX 23. 10. BIS 28. 10. 2000 *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



TOURISTEN / Asiaten wollen nur Neugier stillen

Nicht mehr Hauptgang

Zwischen 20 und 30% der Fondues werden an der Zürcher Römergasse im Sommer serviert. Das Dézaley sei praktisch in allen Reiseführern für Japaner aufgeführt, so Rühle. Er arbeitet mit verschiedenen Reiseveranstaltern zusammen. «Glücklicherweise konnten wir die Veranstalter jetzt endlich überzeugen, den asiatischen Gästen Fondue nicht mehr als Hauptgang aufzutischen, denn wir werfen nicht gerne hochqualitativen Käse fort», erklärt Rühle. «Die asiatischen Gäste wollen gerne zwei, drei Gabeln echtes ‹Swiss Cheese Fondue› testen, um die Neugier zu stillen. Aber mehr essen sie selten.» Gerade die Japaner würden ein Fondue Chinoise oder ein Fondue Bourguignonne als Hauptgang mehr schätzen. «Bei uns mag ja auch nicht jeder Sushi.» *SR*

CHIBOUCHEE / «East meets West» in Luzern

Fondue und Asiatisches

David Puong und Frau Muoi, die neuen Gastgeber im Spycher Fondue-House in Luzern, wollen mit einer Speisekarte «East meets West» einen originellen Mix zwischen schweizerischer und asiatischer Küche präsentieren. Unter dem Titel ChiBouchee serviert das «Cross Culture Restaurant» an der Eisengasse Chinoise-, Bourguignonne- und Käse-Fondues. Der zweite Kernpunkt des kulinarischen Angebots sind fernöstliche Gerichte. *SR*

TIPPS / Von der Käsequalität hängt alles ab

So gelingt das Fondue

Vier Punkte hält Pascal Rühle vom Zürcher Restaurant Dézaley für ein gelungenes Fondue für unumgänglich:

1. Hohe Käsequalität.
2. Ein optimales Mischverhältnis zwischen den Käsesorten.
3. Nur emaillierte Gusseisenpfannen eignen sich für Fondue und garantieren eine gleichmässige Wärmeverteilung.
4. Eine erprobte Würzung mit Knoblauch und Schnaps.

Anstelle des schwer dosierbaren Maizenas kann eine präzis dosierte Menge Weissmehl von Anfang an dazugerührt werden. Kurz vor dem Servieren wird vorsichtig eine Prise Natron untergerührt, das verleiht dem Gericht eine cremige und luftigere Konsistenz und das Essen wird damit auch leichter verdaulich. *SR*

FONDUE UND RACLETTE / Seit die asiatischen und die amerikanischen Gäste wieder da sind, läuft das Geschäft mit den Käsespeisen auch im Sommer wieder gut. **SUSANNE RICHARD**

Erfolg mit Käsespezialitäten



Foto: Stefan Renggli

SORGT FÜR EINE GUTE LAUNE

Das Berner Restaurant Harmonie zählt Fondue-Esser aus allen Kontinenten zu seinen Gästen.

«Unserer Homepage verdanken wir, dass wir nun auch Anfragen und Reservationen aus Nordamerika oder Saudi-Arabien per Internet erhalten», freut sich Walter Aebischer, der seit sieben Jahren gemeinsam mit Fritz Gyger alias «Jimmy» das Restaurant Harmonie beim Berner Zytgloggenturm führt. Auch bei den traditionellen Käserestaurants haben die neuen Medien offensichtlich Einzug gehalten. Die Erwähnung der Harmonie im CNN-Cityguide und im Magazin «Seitenblicke» des österreichischen Fernsehens diesen Sommer zeitige gleichfalls Wirkung.

Auf Käsespeisen spezialisierte Restaurants waren vielerorts die ersten Betriebe, die auf ein klares Konzept setzten – lange bevor die Konzeptwelle die Schweizer Gastroszene überschwemmte. Fast alle Käse-Restaurants führen diese Tradition seit Jahrzehnten erfolgreich weiter. Gleichbleibend hohe Qualität der (wenigen) Produkte und Präzision in der Rezeptur heisst das Erfolgsrezept. Wichtig ist allerdings auch eine Speisekarten mit Alternativen im Sommer und für Nicht-Käseesser.

A LA MINUTE UND FRISCH AUF DEN TISCH

Im Berner Restaurant Harmonie gehören das klassische Neuenburger Fondue und die Käseschnitte seit langem zu den gefragtesten Spezialitäten. Im Winter werden in Spitzenzeiten täglich zwischen 70 und 100 Caquelons serviert. Die Käsemischung für das Fondue wird mit der Käseraffelmaschine im Haus hergestellt. «Jedes Fondue wird à la Minute zubereitet und kommt frisch auf den Tisch», ist Aebischers Devise. «Käsequalität und Reifegrad sind wichtig. Ist der Käse zu jung, wird das Fondue zu fad, ist er zu alt, so wird es zu fettig.»

Eine Karte mit weiteren traditionellen Spezialitäten wie Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus nach Grossmutterart, «Suure Mocke» oder Kutteln sowie mit Saisonangeboten lockt auch Gäste ins Restaurant, die andere Gerichte bevorzugen. In der Sommersaison sind dank der guten Passantenlage häufig Touristen zu Gast. Regelmässig versuchen sich in der «Harmonie» auch Japaner an einem Fondue.

7 TONNEN RACLETTE, 5 TONNEN FONDUE

Mitten in der Berner Fussgängerzone liegt das auf Raclette spezialisierte Restaurant Le Mazot. Pächter Erich Loeffel wirtet seit acht Jahren hier. Jährlich werden gegen 7 Tonnen Raclettekäse geschmolzen, was einem Ausstoss von etwa 45 000 Portionen entspricht, Eine Portion – zwei Abstriche vom Käselaib – wiegt rund 150 Gramm. Dazu werden Kartoffeln serviert. Allein dieser Raclette-Ausstoss entspricht einem Jahresumsatz von gut 400 000 Franken. «Wir haben verschiedene Raclette-Käse getestet und sind dann wieder zum Gommer zurückgekommen», lobt Loeffel seinen bevorzugten Raclettekäse, «weil er kräftig, würzig und nicht zu fettig ist».

Die Fondue-Speisekarte ist ausführlich. Elf verschiedene Sorten Fondue werden im «Mazot» serviert. Am beliebtesten ist die Fondue-Spezialität «Moitié-Moitié» – halb Greyerzer, halb Vacherin. Das Fondue wird mit Brot und Kartoffeln serviert. Rund fünf Tonnen Fondue-Käse kauft Loeffel jährlich ein. Das entspricht 25 000 Portionen à 200 Gramm. Auch hier gilt: Die Fondue-Mischung ist ein Hausrezept.

HOHE MARGEN LOCKEN IMMER WIEDER NEUE AN

Die interessanten Margen bei Käsespeisen locken auch in Zürich immer wieder neue Wirte auf den Plan. Vor Konkurrenz hat Pascal Ruhlé, der seit 27 Jahren das Restaurant Dézaley Cave Vaudoise unweit vom Zürcher Grossmünster führt, keine Angst: «Die Marge mag verlockend sein, aber auch in diesem Business überlebt nur, wer konstant Topqualität bieten kann.» Und «Harmonie»-Wirt Aebischer meint: «Neue Käse-Restaurants wechseln fast so oft wie Modeboutiquen.» Das seit kurzem wieder geschlossene «Moitié-Moitié» in Bern sei nur ein Beispiel dafür.

Das A und O eines guten Fondues ist die Käsequalität, weiss Ruhlé, in dessen Restaurant an den besten Wintertagen rund 500 Fondue-Portionen verspiesen werden. Jährlich sind es mehr als 100 000. Die Käsemischung wird im Haus hergestellt. Für das Dézaley liegt ein Kontingent von 20 Tonnen Gruyère Surchoix bereit, mit definierter Klasse und Reifegrad. Die Laibe werden geschält ins Restaurant geliefert. Zur Mischung wird ein kleinerer Teil Vacherin beigefügt. Als Bindemittel wird nur hochqualitatives Weissmehl verwendet, Maizena lasse sich nie so präzise dosieren. Ruhlé ist konsequent gegen Zutaten wie Tomaten oder Morcheln. Zum Fondue wird Weissbrot oder als Alternative Pariserbrot serviert, auf Vorbestellung gibt's auch Kartoffeln. «Lieber aufhören, wenn man noch Platz für sechs Bissen hat», empfiehlt Ruhlé. Lieber dafür öfter mal ein Fondue…

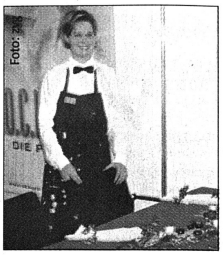
PREISWERTE ALTERNATIVE

In den Rezessionsjahren profitierten die Fondue-Restaurants vom guten Preis-Leistungs-Verhältnis. «Ein Fondueabend kommt pro Person auf rund 40 Franken, ein anderes Abendessen aber nicht selten auf gegen 120 Franken zu stehen», stellt Ruhlé fest. So hätten viele Firmen die Gelegenheit genutzt, beispielsweise beim Firmenessen zu sparen.

BERN / Service-Wettbewerb an der Weinmesse

Erster Rang für Monika Feuz

Unter dem Motto «Gastgeber von morgen an der Arbeit» massen sich angehende Servicefach- und Gastronomiefachassistenten/innen an der am Sonntag zu Ende gegangenen Berner Weinmesse. Monika Feuz vom Landgasthof Bären Madiswil (im Bild) dekorierte den Festtisch am schönsten. Organisiert wurde der Servicewettbewerb von der gewerblich-industriellen Berufsschule und der KFG (Fachkommission für Berufsbildung) Bern. Gläser, Porzellan und Besteck stellte Langenthal Table Ware zur Verfügung. Die Berner Weinmesse erfreut sich wachsender Beliebtheit; sie lockte dieses Jahr rund 18 000 Besucher an. *CM*

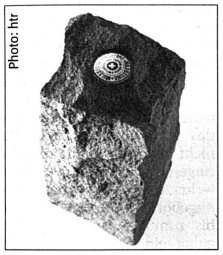


1. Rang: Monika Feuz, 2. Rang: Anna-Barbara Gilgen, Restaurant du Théatre, Bern, Pia Spring, «Sternen» Grosshöchstetten (ex aequo); 3. Rang: Christina Bär, Hotel Schloss Hünigen, Monika Gasser, Restaurant Hirschen, Eggiwil (ex aequo).

MILESTONE 2000 / Preisverleihung am 31. Oktober

«Mut zur Innovation»

Unter diesem Titel spricht Bundesrat Pascal Couchepin vor den rund 350 Teilnehmern der Preisverleihung im Hotel Bellevue Palace Bern. Ausgezeichnet werden zwei Persönlichkeiten für ihr Lebenswerk, zwei herausragende Projekte sowie eine vorbildliche Nachwuchskraft. Die Preise werden vergeben von Christian Rey, SHV, Franz Steinegger und G.F. Künzi, STV, sowie Barbara Rigassi und Peter Keller, seco. *PK*



ZITAT DER WOCHE

«Die SVP bleibt nur im Bundesrat, wenn sie einen politischen Warmduscher serviert.»

Der zum Hotelier mutierte SP-Politiker Peter Bodenmann, Brig, in der Pendlerzeitung «Metropol».

GV::SWISS / Fingerfood

Von der Hand in den Mund

Gerade zur Mittagszeit wird gerne mit den Fingern gegessen. Das Essen auf die Schnelle birgt Potenzial für die Caterer. Die neue Ausgabe des gv::swiss liefert Marktdaten, Neuheiten und Rezepte zum Thema. Und: Im Personalrestaurant der Ascom in Hombrechtikon ist man stolz darauf, die Kochlöffel noch nicht an einen Caterer abgegeben zu haben. *GSG*



H&G / Ausbildung

Weg durch das Dickicht

Weiterbildung wird zunehmend entscheidend, wenn es um die Gestaltung der beruflichen Zukunft geht. Der Weg durch den Dschungel der entsprechenden Angebote im Hotel- und Gastgewerbe ist beschwerlich, zumal im einstigen Vorreiterland Schweiz ein Bildungsumbruch stattfindet. H&G versucht, im Dickicht eine Bresche zu schlagen und Wegweiser zu setzen. *stes*



Eine Gratisnummer oder ein Kennenlernabo der beiden SHV-Magazine erhalten Sie unter Telefon 031 370 42 22 oder per E-Mail info@htr.ch



Über 100 Relais & Châteaux aus 21 Ländern.

«Wir bringen Ihnen Seele und Geist von «Relais & Châteaux», kündigte die «schönste Hotelvereinigung der Welt» das Ereignis an. Über 100 Häuser aus 21 Ländern – vom Hotel Louis C. Jacob in Hamburg über das «The Little Nell» in Aspen bis zum «Paradise Cove» auf Mauritius – präsentierten sich im Kongresshaus Zürich den Spezialisten der Reisebranche, den Medien und den geladenen Gästen. Fürs Jahr 2001 gehören der Vereinigung 452 Betriebe an, im Jahr 2000 waren es 427 (vgl. auch Seite 1 im Cahier français). Der Guide 2001erscheint Ende November und kann gratis bezogen werden bei: Guide Relais & Châteaux, Case postale 415, 1052 Le Mont-sur-Lausanne. Für oben stehendes Bild (v.l.n.r.) haben wir kurz das Fachgespräch von Christoph Suter, Splügenschloss, Zürich, Roland Pierroz, Präsident der «Relais & Châteaux Schweiz» und Hotelier im «Rosalp» in Verbier sowie Pierre Buess, Restaurant Bruderholz in Basel unterbrochen. MD



«Premi Cultural» im Hotel Paradies.

Der «Premi Cultural Paradies», der Kunstpreis des Hotels «Haus Paradies» in Ftan, wurde in diesem Jahr bereits zum fünften Mal vergeben. Preisträger 2000 ist der Maler Bruno Ritter aus Maloja (links auf dem Foto), Stifter des Preises sind die Besitzer des Hotels, Vera und Horst Rahe (rechts). Im Unterschied zu den bisherigen Austragungen war diesmal einerseits die Preissumme von 5000 Franken auf 10 000 Franken verdoppelt und andererseits die Ausschreibung auf den ganzen Kanton Graubünden ausgeweitet worden. (Bislang ausschliesslich Engadin und angrenzende Südtäler.) Mit diesem Preis werden herausragende, aktuelle Leistungen von Bündner Künstlerinnen und Künstlern gefördert. 33 hatten sich um den «Premi Cultural Paradies» des Jahres 2000 beworben. KJV

PEOPLE

Ewa Lubini-Ming (Mitte) von Lubini marketing & event, welche auch die Geschäftsstelle der HSMAI Chapter Switzerland (Hospitality Sales & Marketing Association) leitet, wird tatkräftig von zwei neuen Mitarbeiterinnen



unterstützt. **Sabine Kahle** (links) und **Catherine Nauer** sind Diplomanden der Hotelfachschule Luzern und unterstützen Ewa Lubini bei den Agenturarbeiten: Sabine Kahle mit Schwergewicht für Events und Künstlervermittlung, Catherine Nauer für HSMAI und Marketingprojekte. *KJV*

GLOSSE

Halloween-Fieber

HANSPETER GSELL

Das Halloween-Fieber hat die Schweiz, das Land der Rüben und Runggeln, erfasst. Bodenständige Bauern züchten Kürbisse aller Couleurs. Dank ihnen sind wir sogar Europameister geworden, denn der grösste Kürbis Europas ist ein Schweizer. Das macht mich stolz. Unter den Kürbis-Athleten befinden sich übrigens auch rechtsgeflügelte Zürcher. Ein weiterer Beweis dafür, wie fremdenfreundlich, weltoffen und multikulturell diese Menschen doch sind. Denn ohne Kürbis kein Halloween. Und Halloween ist ja so britisch wie der Whisky und das Moorhuhn, bevor sie von den abtrünnigen Cousins amerikanisiert wurden.

Kürbisschnitze verdrängen bereits die Lederäpfel von den Schlachtplatten, Kürbisbrote ersetzen Emmentaler Butterzüpfe, und an der Basler Fasnacht soll es gar Ghürbiswaihe geben. Auch ein weiteres helvetisches Symbol – die Kappeler Milchsuppe – wurde bereits dem amerikanischen Ungeist und der Kürbissuppe geopfert.

Seit jedoch auch der Schwimmbadkiosk in Hugelshofen das Pommes-Chips-Gestell mit aufblasbaren Riesenkürbissen dekoriert hat, werden sich wohl die real Partypeople wieder andern Events zuwenden. Denn bereits stehen neue Feste an der Grenze. Am 16. November findet das erste tschetschenische Kalinoschka-Festinskiy mit Babuschka-Werfen und Wodka-Degustation statt. Man tanzt laut und deutlich Tangowski und trommelt dazu mit den Fäusten auf die behaarte Brust (m) oder zerrt sich an den Ohren (w). Es wird vorwiegend in öffentlichen Parks und hinter verlassenen Munitionsdepots gefeiert. Nachdem der alte Hammel endlich am Spiess vor sich hin schmeckt, raucht männiglich gemütlich ein Pfeifchen, dröhnt sich gewaltig zu und schmeisst sich nachher Steinbabuschkas an die harten Grinde. Hinterher schlürft man gemütlich eine Sauerrübensuppe und schenkt sich alte Sandalen. Neue Feste braucht das Land!

Hanspeter 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.

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 (Verlag), Marietta Dedual (htr), Stefan Senn (H&G), Gudrun Schlenczek (Café Bistro, gv::swiss).

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Toni Rütti (TRU), 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).
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
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:
Eva Bürgi (Verlagsleitung), Ralph Hugelshofer (Vertriebsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casaluci, Dora Münger, Fabienne Korous.
Stelleninserate: Thomas Hellmüller, Martin Welti.
Geschäftsanzeigen: Erich Weber, Jörg Fröhli, 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.



AUTOBUS / Malgré la concurrence du rail et de l'avion, le voyage en car maintient ses parts de marché. **PAGE 2**



GILBERT MONTANI / L'entrepreneur hôtelier de Morat livre ses impressions sur le tourisme, l'hôtellerie et l'Expo. **PAGE 3**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

OPINION

«Ne pas bronzer idiot!»

LAURENT MISSBAUER

En présentant la semaine dernière un nouveau produit touristique intitulé «Voyage culturel dans la Région du Léman» (lire en page 5), l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) a indiscutablement visé



juste et sa démarche mériterait assurément d'inspirer d'autres régions de Suisse romande. Aujourd'hui, le touriste ne se contente en effet plus de «bronzer idiot» ou de visiter à la vavite les sempiternelles curiosités touristiques. Ces dernières peuvent peut-être satisfaire un type bien précis de touristes, mais ne peuvent en aucun cas répondre à la demande d'un tourisme individuel de qualité dont Suisse Tourisme et la plupart de nos hôteliers ont fait leur principal cheval de bataille.

Comme l'a fait très justement remarquer Charles-André Ramseier, le directeur de l'OTV, de plus en plus de touristes, notamment les individualistes éclairés, les familles et les personnes d'âge mûr, font preuve d'une saine curiosité.

Ils ne se contentent pas – ou plus – de bronzer idiot, mais veulent au contraire rentrer de leurs vacances avec le sentiment d'avoir découvert quelque chose de nouveau et d'avoir vécu une émotion en dehors des images touristiques traditionnelles et des clichés.

Ticino Turismo a bien compris cette soif de savoir qui anime le touriste individuel d'aujourd'hui et a présenté il y a deux ans une très intéressante brochure touristique consacrée à la découverte de l'architecture moderne au Tessin. Située à des années lumières des prospectus touristiques traditionnels, cette brochure invite à marcher sur les traces de Mario Botta et d'Aurelio Galfetti. C'est une démarche similaire qui a poussé Zurich Tourisme à publier il y a peu de temps une carte touristique recensant les sculptures modernes que Jean Tinguely, Alexander Calder et autres Henry Moore ont disséminées sur les rives de la Limmat. Désormais, il y aura également la brochure de l'OTV sur «Le voyage culturel dans la Région du Léman» et l'on ne peut que s'en réjouir.

RÉGIS BULOT / Présent la semaine dernière à Genève, le président international de Relais & Châteaux a rappelé l'importance de notre pays au sein de sa chaîne. INTERVIEW: LAURENT MISSBAUER

«La Suisse est un pays magnifique»

Après Londres et Manchester en 1999, c'est à Zurich et à Genève que les responsables de la chaîne Relais & Châteaux ont organisé la semaine passée leur traditionnel «International Showcase» annuel. Ce dernier consiste à présenter cent Relais & Châteaux provenant de vingt pays à un parterre de clients, de décideurs et de partenaires sélectionnés parmi les secteurs «les plus prestigieux du tourisme et de l'industrie de luxe». La présentation de Genève nous a également permis de nous entretenir avec Régis Bulot, président international des Relais & Châteaux, au sujet du repositionnement de la chaîne, tant en Suisse, où elle regroupe 30 établissements, que dans le monde où elle compte 427 établissements (452 dès 2001) répartis dans 43 pays.

Photos: Laurent Missbauer



RÉGIS BULOT

De passage à Genève, le président international des Relais & Châteaux a relevé qu'un des ses objectifs est de continuer à parfaire la formation technologique des adhérents.

Il y a trois ans, vous aviez demandé à vos adhérents d'abandonner une double appartenance pour ne plus afficher que le panonceau des Relais & Châteaux. Quel bilan en tirez-vous?

«C'est un hôtel Suisse qui a eu le plus de réservations avec notre centrale.»

Nous en tirons un bilan très positif car notre image en est sortie renforcée. Elle est désormais mieux positionnée et se trouve encore plus en accord avec notre charte des cinq «C»: courtoisie, charme, caractère, calme et cuisine. Grâce à la rigueur de notre sélection et à notre attachement aux maisons à taille humaine, la capacité moyenne d'accueil de nos hôtels se situe désormais à une trentaine de chambres.

Placés devant l'ultimatum d'abandonner une double appartenance, certains hôtels suisses avaient préféré quitter votre chaîne car ils estimaient que sa centrale de réservation n'était pas assez performante. Qu'en est-il aujourd'hui?

Il est vrai qu'au début certains de nos membres n'avaient pas de code GDS, mais ce n'est plus le cas aujourd'hui et tous nos adhérents sont extrêmement satisfaits, à commencer par Christoph Suter de l'Hôtel Splügenschloss à Zurich. De tous nos 427 établissements à travers le monde, c'est lui qui a réalisé le plus de réservations par le biais de notre centrale.

Vous avez traduit votre guide en japonais pour la première fois il y a deux ans. Qu'est-ce que cela vous a apporté concrètement?

Cela nous a permis d'accroître fortement notre clientèle japonaise. Celle-ci totalise désormais 4% de nos réservations et, dans certains endroits, comme la Côte d'Azur, elle totalise même 9% des réservations.

«Mis à part la mer, la Suisse a autant d'atouts que la France.»

Quelle place occupe la Suisse dans les Relais & Châteaux?

Elle occupe une place très importante. La Suisse est en effet un magnifique pays qui représente une de nos plus fortes délégations. Mis à part la mer, elle possède autant d'atouts touristiques que la France. Elle dispose d'une grande diversité au niveau des paysages, d'une excellente gastronomie et de très bons vins qui ont accompli d'immenses progrès ces dernières années. La clientèle suisse est également importante en nombre puisqu'elle représente 5% de notre clientèle, soit un pourcentage considérable si on le compare à celui de la France et de l'Allemagne qui sont respectivement de 14% et de 20%. Notre première clientèle demeure cependant l'Amérique du Nord avec 25%.

Quels sont vos objectifs pour le futur?

Notre principal objectif est de continuer à parfaire la formation technologique de nos adhérents. Quand on a un établissement de 400 chambres, il est facile de placer des contingents sur des systèmes de réservation. Il en va bien différemment lorsque vous avez vingt chambres avec vingt prix différents car chacune possède une exposition, un charme et un caractère différents.



ROLAND PIERROZ ET LES «CHAMPIONS» DES RÉSERVATIONS

Le président suisse des Relais & Châteaux (à g.) pose avec Ingrid et Christoph Suter dont l'Hôtel Splügenschloss de Zurich a réalisé le plus de réservations.

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

minibar. Systems



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

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

Adecco
HOTEL & EVENT
Place de la Riponne 1
1005 Lausanne, 021/343 40 00
Bd. Jaques-Dalcroze 7
1204 Genève, 022/718 44 77
A new world at work

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

UNE PRÉSENCE FORTE GRÂCE À DES MARQUES FORTES.



Scana
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

Cointrin: extension prévue

Genève. Après l'ouverture de l'aile Ouest, en juin, l'Aéroport de Genève a décidé la poursuite de l'extension de l'aérogare passagers. Son conseil d'administration a pour cela, débloqué un crédit de 100 millions de francs pour l'aménagement de nouvelles salles d'embarquement en front d'aérogare. Au moyen de quatre passerelles télescopiques, elles desserviront quatre positions. Leur mise en service est prévue en 2003, pour Telecom. *JJE*

CGN / Lancement prévu en mai 2001

Le «Montreux» revit

Entamée à l'automne 1998, la «revaporisation» du «Montreux» de la CGN a connu un premier aboutissement début septembre avec l'installation de la nouvelle chaudière du bâtiment. Coût de l'opération: près de 10 millions de francs. Une somme qui pourrait remettre en cause la transformation d'autres bateaux, même si elle sera couverte à hauteur de 4,3 millions par les cantons. Ceux-ci doivent se prononcer sur l'octroi d'une aide «technique» que la CGN utilisera en partie pour cette rénovation, mais aussi pour des travaux sur l'«Henri-Dunant» et le «Colvert».

Moins de soucis en revanche pour le matériel malgré quelques incertitudes au début de l'été alors que Sulzer décidait d'abandonner sa division vapeur. L'équipe qui s'occupait de cette spécialité a en effet été entièrement transférée dans une nouvelle société. *JJE*

Téléverbier maintient son chiffre d'affaires

Résultats. L'entreprise de remontées mécaniques Téléverbier a réalisé un chiffre d'affaires de près de 1,3 million de francs au 3e trimestre de son exercice qui court du 1er novembre au 31 octobre. La société précise que ce résultat équivaut peu ou prou aux données de la période correspondante de la saison 1998/1999. Le chiffre d'affaires attendu pour l'année d'exploitation devrait s'élever à 37,1 millions. *BS*

PATRIMOINE / Bernard Philippin honoré

Un prix pour Emosson

Le sauveteur du funiculaire d'Emosson, Bernard Philippin, est le lauréat du Prix 2000 de la Fondation pour le patrimoine culturel. C'est la pugnacité de l'ingénieur martignerain qui a été ainsi reconnue par la Fondation. Vouées au démantèlement, les installations ont été rachetées en 1975, puis rénovées et remises en service sous l'impulsion de Bernard Philippin au sein de Trains Touristiques d'Emosson SA. Le Funiculaire Le Châtelard VS – Château d'Eau, avait été construit en 1920 par les CFF pour acheminer les matériaux destinés à la construction du barrage de Barberine. Aujourd'hui, cette attraction transporte quelque 50 000 passagers par an.

Créée en 1989 à l'instigation du Syndicat romand des antiquaires, la Fondation attribue un prix à une personne qui œuvre pour la sauvegarde d'un témoin du passé. *BS*

VOYAGES / Soumis à des contraintes aussi diverses que la fluctuation du prix de l'essence, la concurrence des autres moyens de transport et la future redevance poids lourds, les autocaristes maintiennent toutefois leurs parts de marché. **JOSÉ SEYDOUX**

Entre le rail et l'avion, le car cherche sa voie

Le secteur suisse de l'autocar (520 entreprises, dont environ 400 actives dans le tourisme pur) voit son paysage se transformer, sans révolution. Transport touristique par excellence, à l'usage des individuels ou des groupes constitués, il s'est longtemps senti peu ou même pas concerné par l'avion, son principal concurrent étant plutôt le chemin de fer. La chute des prix aériens, mais aussi l'augmentation du prix du diesel et les futures taxes écologiques le mettent aujourd'hui sur la défensive, même si la meilleure défense, ici comme ailleurs et pour des trajets allant jusqu'à 1500 km, reste l'attaque.

A ce propos, la modernisation extrêmement poussée des véhicules, devenus de véritables salons sur roues et caractérisés par une sécurité optimale, n'est pas étrangère à son bon comportement sur le marché touristique. Son adaptation constante et rapide aux goûts et moyens de la clientèle non plus.

Photo: ex-press



VOYAGES ORGANISÉS

La plupart des personnes qui achètent des voyages sur catalogue ont plus de 50 ans, ce qui n'est pas le cas pour les voyages à la carte.

LES PME DE LA ROUTE S'ORGANISENT

La branche autocariste en Suisse est une constellation de petites entreprises, les trois quarts d'entre elles possédant moins de 5 véhicules. Certes, ces dernières années, on a assisté à certains regroupements ou fusions par rachat, mais ceux-ci ont paradoxalement concerné les plus grandes: Marti/Thomas/Klopfstein, Lathion/Badan/Romandie Voyages (Horner/GFM). Pour le reste, c'est encore le règne des miniPME, du chacun pour soi – même si des collaborations existent – et de la guerre des tarifs…

En revanche, l'offre que concoctent toutes ces entreprises, sur catalogue, sur prospectus ou à la demande, serre scrupuleusement les besoins et les tendances du marché. Aux circuits et aux voyages vers des destinations balnéaires, se sont ajouté des produits souvent thématiques ou liés à l'événementiel (grandes manifestations, expositions internationales, festivals lyriques, comédies musicales voire événements sportifs), aux parcs de loisirs et bien sûr – dans quelques jours – aux marchés de l'Avent et de Noël.

Les voyagistes de la route répondent également à la tendance «plus souvent, moins longtemps, pas cher» par des propositions de week-ends à thèmes, d'arrangements hors saison (comme deuxièmes ou troisièmes vacances de l'année), tandis que se développent des formules combinées car/avion, avec ou sans location de voiture à destination. «Le car est très apprécié des sociétés et des entreprises pour leurs voyages en Suisse ou dans les pays voisins. Il reste toujours et encore sans concurrence par son confort et les avantages qu'il offre sur le plan de l'organisation», affirme Heinrich Marti, directeur des Voyages Ernest Marti SA, à Kallnach.

Si la clientèle traditionnelle du car qui achète ses voyages sur catalogue est âgée de 50 ans et plus, sauf pour les voyages balnéaires où elle est plus jeune et plus familiale, celle de la clientèle «à la carte» épouse toute la pyramide des âges. Outre la nécessité constante de planifier l'offre en fonction des besoins connus de la clientèle et de parvenir à une occupation régulière, les véritables problèmes des caristes se situent bien sûr au niveau des coûts de production et de la fixation des tarifs en relation avec l'objectif de rentabilité. Des charges fiscales trop élevées et surtout, désormais, le prix du carburant et la future redevance poids lourds pèsent aussi sur la branche.

VERS UNE HAUSSE GÉNÉRALISÉE DES TARIFS

Ces hausses n'étaient pas prévues pour l'exercice en cours, et pour cause… «L'augmentation du prix du carburant, pour une grande partie de nos transports, n'a pas pu être répercutée auprès de nos clients. Par conséquent elle constitue une charge extraordinaire pour cet exercice 2000», explique Pascal Zahler, administrateur des Voyages Raemy, à Lausanne. Même son de cloche chez Romandie Voyages/ Horner SA, à Tafers dans le canton de Fribourg: «Cette hausse est absorbée par notre entreprise, contrairement aux compagnies aériennes», regrette François Guillod, responsable des excursions à la carte.

Chez Marti, il a été tenu compte de ce supplément de prix dans les courses sur ordre (sociétés, entreprises, etc.), mais évidemment pas pour les produits vendus sur catalogue. Le voyagiste de Kallnach, résumant bien l'opinion de la profession, s'en prend à la future taxe poids lourds: «Je n'arrive pas à comprendre la raison pour laquelle le car est frappé d'un tel impôt, alors que ce moyen de transport collectif correspond à l'objectif de la politique des transports, et ceci de façon la plus supportable qui soit pour l'environnement.» Ce transport touristique ne devrait pas être pénalisé au nom de principes écologiques, comme le confirme K.L. Müller, responsable des essais auprès de la firme Evobus, à Stuttgart: «Si l'on compare la consommation d'énergie primaire en équivalent diesel en litres aux 100 kilomètres par personne, l'autocar de tourisme est de loin le plus économique des moyens de transport: le train consomme le double, la voiture six fois plus et l'avion neuf fois plus, compte tenu des différents types d'énergie utilisés.» Toujours est-il que, toutes hausses et taxes confondues, le secteur du car enregistrera en Suisse en 2001 une majoration coercitive des prix.

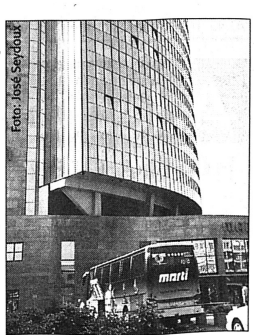
D'autres questions préoccupent les autocaristes, telles que la lourdeur des investissements liés à la modernisation du parc de véhicules et le personnel de conduite; on évoque là en particulier la difficulté d'assurer la relève et les problèmes de sa formation et de sa motivation. Il paraît plus aisé d'acquérir la technologie que les ressources humaines pour la faire rouler.

Les entreprises voient l'avenir avec optimisme

Quelles sont les tendances et comment se présente l'avenir des entreprises de cars en Suisse? Face à cette question, les autocaristes interrogés font, malgré tout, plutôt preuve d'optimisme. «L'encombrement du trafic aérien est un avantage pour l'offre en matière de tourisme en autocar et l'amélioration du confort des véhicules et du réseau autoroutier est un autre élément important pour l'avenir de notre secteur», estime Jacques Lathion, directeur de Lathion Voyages et Transports SA, à Sion, qui décèle même une tendance à la hausse sur tous les marchés.

En fait, l'autocar est irremplaçable, par ses qualités de pénétrabilité et de flexibilité, ses facultés de «porte à porte» en attestent. «Les voyages en car présentent d'incontestables avantages quant au confort, à l'organisation et à la qualité. Nous devons donc continuer à concevoir nos voyages de telle sorte qu'aucun autre moyen de transport ne soit à même d'offrir la prestation simultanément à qualité égale et au même prix», affirme Heinrich Marti. «De bonnes chances subsistent pour le car et ses entreprises, notamment grâce au secteur des affaires en groupe qui conservera son caractère local.» Cela n'ira certes pas sans une diminution des entreprises exploitant un important volume de voyages à forfait, des fusions pour garantir ensemble des parts de marché et des collaborations. Mais ce secteur des PME de transports touristiques, pour celles qui sont bien structurées et bien gérées, ne devrait pas se modifier sensiblement. *JS*

Foto: José Seydoux



Un des atouts du car: ses facultés de «porte à porte».

LULLY (FR) / Projet prévu pour 2002

Sponsor pour le lac

Les promoteurs du lac artificiel à réaliser à proximité du Restoroute de la Broye, actuellement en construction, ont le sourire. Comme l'a annoncé Toni Wirz, président de la société Swissglisse, un important sponsor – une multinationale helvétique dont le nom n'a toutefois pas été révélé – a promis d'investir entre 1 million et 2 millions de francs dans l'affaire. Le plan d'eau sera essentiellement dévolu au ski nautique et au wakeboard dont Estavayer-le-Lac est la Mecque en Suisse.

Ce partenaire donnera également son nom au futur lac dont l'ouverture est prévue pour le printemps 2002, soit pour l'ouverture de l'Expo.02 qui dirigera les projecteurs de l'actualité sur la Région des Trois-Lacs. En revanche, l'attraction touristique ne sera pas terminée pour l'inauguration de l'autoroute et du restoroute en avril 2001. *JS*

VACANCES / A Berne, Zurich et Genève

Trois foires en hiver

La société organisatrice d'expositions Wigra Expo a rendu public les dates des salons des vacances et des loisirs de Genève, de Berne et de Zurich. La Foire des vacances et de la Santé de Berne ouvrira les feux le 11 janvier pour quatre jours. A cette occasion, Wigra annonce l'ouverture d'une section consacrée au golf.

La foire de la capitale mettra surtout à l'honneur les hôtes du Moyen-Orient sous le signe des 1001 nuits. Zurich prendra le relais du 25 au 28 janvier. La FESPO fera la part belle aux sports et au tourisme de bien-être. L'accent sera également mis sur les marchés asiatiques. A noter que l'Autriche sera l'hôte d'honneur. Enfin, Genève achève cette trilogie avec son salon Vacances, Sports & Loisirs du 2 au 4 février. Plongée sous-marine, wellness et Tunisie seront les points forts de l'étape genevoise. *BS*

ORON / Fin de l'exclusivité au Château

La table est partagée

En accord avec l'Association pour la conservation du Château d'Oron, le Montreux Palace a renoncé à son contrat d'exclusivité pour la restauration lors des manifestations organisées dans les salles du château. Cette exclusivité prendra fin avec l'an 2000. Dès janvier, c'est un «Club des Six» qui pourra intervenir: outre le Montreux Palace qui reste partenaire, il compte Philippe Guignard, François Doyen de Martigny et les traiteurs lausannois Banquets et Saveurs, Carte blanche et Saveurs et Couleurs.

L'association espère ainsi «diversifier et renouveler sa clientèle», a souligné son président Jean-Pierre Dresco. C'est également une question financière qui a motivé ce nouveau partenariat agréé par le Montreux Palace, l'organisation de banquets et autres manifestations devant couvrir 250 000 francs au budget annuel. *JJE*

MILESTONE 2000 / Le prix sera remis le 31 octobre à Berne

Prime à l'innovation

Il ne reste plus que quelques jours avant l'attribution définitive, le 31 octobre, du premier Prix du tourisme suisse Milestone 2000. Dix projets, parmi la septantaine en lice, ont d'ores et déjà été retenus pour le vote final, dont le résultat sera dévoilé à l'Hôtel Bellevue Palace à Berne. Plus de 350 invités devraient prendre part à l'événement dont le conseiller fédéral Pascal Couchepin qui s'exprimera sur le «courage d'innover dans le tourisme». Un courage qui sera récompensé en espèces sonnantes et trébuchantes, puisque les lauréats se partageront 25 000 francs.

Peter Kühler et Christian Rey pour l'hotel + tourismus revue, Gottfried F. Künzi et Franz Steinegger pour la Fédération suisse du tourisme, Peter Keller et Barbara Rigassi pour le Secrétariat d'Etat à l'économie, représenteront les trois organisateurs du Milestone 2000. *BS*

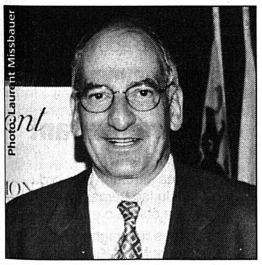


Photo: Laurent Missbauer

Pascal Couchepin s'exprimera sur le «courage d'innover dans le tourisme».

GASTRONOMIE / Collaboration entre Suisse Tourisme et GastroZürich

Guide en ligne dès 2001

MySwitzerland.com, le site de Suisse Tourisme, devrait héberger à partir de janvier 2001 un guide «global» de la restauration en Suisse. Lancé à l'initiative Suisse Tourisme et de GastroZürich (avec un soutien de Gastrosuisse), le guide remplacera le site www.auswaerts.ch consacré plus particulièrement à la restauration en Suisse alémanique.

Le site fonctionnera sur une base volontaire. Pour être répertorié et profiter du marketing de Suisse Tourisme, chaque établissement devra s'acquitter d'une taxe d'entrée unique de 250 francs et d'une contribution annuelle de 90 francs pour le fonctionnement du site. Il appartiendra également aux entreprises d'actualiser et de communiquer les données les concernant. *BS*

GILBERT MONTANI / Tourisme, hôtellerie, restauration, Expo.02: le credo de l'hôtelier moratois devenu le PDG d'un groupe d'une dizaine d'établissements et d'affaires internationales. **INTERVIEW: JOSÉ SEYDOUX**

«Aimer, croire et persévérer»

Gilbert Montani, vous êtes à nouveau sous les feux de l'actualité avec votre demande de concession d'un casino B à Löwenberg/Morat. Qu'est-ce qui motive l'hôtelier devenu homme d'affaires et promoteur?

Avant tout, l'amour de mon métier d'hôtelier et de restaurateur. C'est l'un des plus beaux métiers du monde et l'on y côtoie des gens de toutes les couches sociales, de l'ouvrier au chef d'Etat. Ce qui me motive aussi, c'est de faire plaisir en surprenant les gens tout peaufinant les détails. J'étudie le marché, je suis les tendances et, si l'occasion se présente, je crée un «établissement à thème», car l'être humain est las de trouver toujours des cadres standardisés et partout les mêmes cartes de mets, les mêmes questions…

Il n'y a certes pas de recette miracle, mais quels sont les qualités ou les facteurs qui vous stimulent chaque jour? On demanderait aujourd'hui pourquoi ou pour qui vous levez-vous chaque matin…

«Je suis heureux que nous soyons enfin parvenus à une régionalisation du tourisme.»

La base de mon succès se résume en trois mots: aimer, croire, persévérer! Avant tout, on doit aimer du fond du cœur ce que l'on fait. Cet amour doit exploser dans notre corps, des orteils jusqu'aux cheveux. Cet enthousiasme est très facile à obtenir. Il faut ensuite croire en ce que l'on fait. Il faut être persuadé que c'est exactement ce qui est demandé par les gens, se mettre dans leur peau pour les comprendre et analyser ce qu'ils recherchent. Enfin, avoir cette rage de vaincre, ce feu brûlant qui est en soi, ne pas baisser les bras aux premiers échecs. Continuer, ne pas abandonner, en un mot persévérer.

La restauration, en particulier, semble être votre domaine de prédilection. A quels besoins répondez-vous aujourd'hui et comment voyez-vous le développement futur dans ce domaine?

La tendance qui se dessine dans les établissements publics genre bar ou pub, avec ou sans petite restauration, repose toujours sur un thème, un fil rouge, avec de la musique, une carte des boissons originale, un bon service et la création d'événements (karaoké, cocktails, participation du public). En matière de restauration, il faut être original, qu'elle soit rapide en finger-food ou gastronomique. L'être humain fait son analyse dans les 30 premières secondes: il faut donc surprendre positivement, au travers de l'accueil, du décor, de l'originalité. Après, la partie est gagnée…



Photo: José Seydoux

ENTREPRENEUR TOURISTIQUE

Gilbert Montani est à la tête d'une holding qui emploie quelque 800 personnes.

Le nombre et la diversité de vos établissements ont fait de vous le plus dynamique des hôteliers moratois… et donc un observateur privilégié du tourisme dans votre cité. Quelles sont ses forces et ses faiblesses?

En plus de ses atouts spécifiques bien connus, les forces de Morat résident dans la nouvelle autoroute A1 dont le dernier tronçon sera mis en service au printemps 2001, dans sa situation centrale sur l'axe nord-sud et à la frontière des langues entre la Suisse allemande et la Suisse romande.

Les faiblesses sont à rechercher dans la pénurie de parkings. Avec le trafic engendré par l'autoroute, il manque 1000 places à l'entrée de la vieille ville. Autre faiblesse, l'agressivité des autorités dans la distribution d'amendes d'ordre pour des infractions… de parking, amendes qui figurent au budget annuel de la ville! Toutefois, j'ai personnellement contribué, avec les détaillants et la Société des arts et métiers de Morat, à ce que la commune de Morat accorde la gratuité du parking tous les matins jusqu'à 10 heures. Avec pour slogan «Morat, centre d'achats, parking gratuit jusqu'à 10 heures».

Morat devrait également disposer d'un grand hôtel de plus de 150 chambres (projet Löwenberg) et d'une salle de plus de 1000 places pour la tenue de grands congrès. Ceci dit, je suis heureux que nous soyons enfin parvenus à une régionalisation du tourisme, guidée désormais par un directeur, Conrad Tobler. J'ai personnellement réussi, il y a deux ans, à réaliser un prospectus commun pour Morat, le Vully et Chiètres… Avec l'Association de la Région de Morat (ARL), nous pourrons travailler à l'avenir de façon professionnelle.

Morat, arteplage de l'Expo.02… Comment votre ville aborde-t-elle ce défi? Son tourisme est-il d'ores et déjà «expocompatible»?

«L'arteplage de Morat sera l'une des plus grandes attractions de l'Expo.02.»

Morat aura le grand honneur et la chance extraordinaire de pouvoir bénéficier de la créativité et des talents de l'architecte français de renommée mondiale Jean Nouvel. Notre cité, dans son décor, est en soi un petit Walt Disney: il y a déjà tout, il n'y a rien à créer! Son idée d'intégrer la vieille ville dans le concept de l'Expo.02 est géniale.

A part le grand cube sur l'eau, qui contiendra notamment le panorama de la bataille de Morat, l'arteplage sera dans la cité et celle-ci prendra des airs féeriques; sans doute l'une des plus grandes attractions de l'Exposition.

Pour le reste, Morat est paré pour recevoir les visiteurs et honorer les produits forfaitaires qu'ils auront achetés dans les grandes villes suisses. Et toutes les régions du Pays de Fribourg seront sollicitées pour se vendre au travers de l'arteplage de Morat, thème actuel de discussion au sein de la Commission de marketing de l'Union fribourgeoise du tourisme.

La galaxie Montani

La cinquantaine jeune et dynamique, titulaire d'un diplôme de commerce et d'un CFC d'apprenti cuisinier, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, Gilbert Montani s'est mû, au fil du temps, en un véritable promoteur hôtelier, commercial et industriel. On le retrouve aujourd'hui propriétaire ou actionnaire majoritaire d'une dizaine d'établissements à Morat et à Berne, en association également dans une société d'import-export international, très active notamment en Asie dans le domaine des parfums et des cosmétiques de prestige.

L'ensemble de ses affaires représente un effectif de quelque 800 employés. Après avoir dirigé son premier établissement à l'âge de 22 ans, Gilbert Montani a transformé, dans son fief moratois, la Channe Valaisanne, fondé la Zinn-Stube AG (fabrique d'objets en étain qui emploie actuellement une trentaine de personnes) et ouvert plusieurs restaurants (Pizzeria Fellini jour/nuit, Pub Irish Tavern, Cave 49, restaurant turc Anatolia, restaurant chinois Tao Tao, Muratum Bar, Cave fribourgeoise), d'une capacité totale de plus de 900 places. Il a également construit l'hôtel garni quatre étoiles SeePark (68 lits et 300 places de séminaires) et le night-club Fellini. A Berne, le groupe possède le Chikito, le plus ancien dancing de Suisse (1928). *JS*

AVEC LE NOUVEAU FIAT DUCATO 2.8 JTD VOS AFFAIRES SONT VITE EXPÉDIÉES.

2.8 JTD AVEC 127 CH.
Injection directe Common Rail pour un moteur plus sobre et écologique.




Jusqu'à 14 m³


Jusqu'à 18 places


Pont de chargement jusqu'à 5 m de long

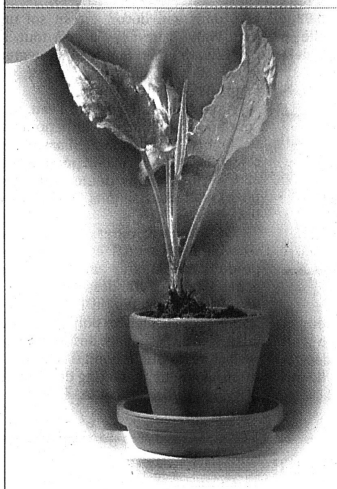
Prix/versions	Ø Charge utile	Empattement	Volume de chargement	Moteur
dès Fr. 23 250.- net* 170 versions disponibles, également 4x4	1000 kg	2850 mm	7,5 à 14 m³ de série. Exécutions spéciales jusqu'à 22 m³.	2.0 BZ (110 ch)
	1400 kg	3200 mm		1.9 TD (90 ch)
		3700 mm		2.8 D (87 ch)
	1700 kg	4050 mm		2.8 JTD (127 ch)

* Base: durée 48 mois, kilométrage illimité, hors T.V.A., frais de dossier: 1% du prix net, caution selon arrangement, assurance casco complète non comprise. Taux: 4,9%. Fiat Finance SA/ Leasing ou financement personnalisé. Valable jusqu'au 31 décembre 2000.

Comme la Poste Suisse, pour garantir à vos clients des livraisons rapides et parfaitement fiables, confiez-les aux Fiat Ducato. Le Fiat Ducato se décline en 170 versions, à partir de Fr. 23 250.– net (sans T.V.A.) et en leasing à 4,9%*. Recommandé en express: un essai chez votre agent véhicules commerciaux Fiat. Infoline 0800 810 844 ou www.fiat.ch

VÉHICULES COMMERCIAUX FIAT. VOS PARTENAIRES. FIAT

Moins d'oseille
dans les chambres !



Car avec le système global TASKI Room Care de DiverseyLever vous dépensez moins d'argent par chambre.

Informez-vous sur ces produits de nettoyage simples d'emploi et économiques auprès de:
Telefon-Hotline 0800 81 27 27
E-Mail: hotel.ch@diverseylever.com

Hotel Careplan

DiverseyLever

Société suisse des hôteliers

htr

Tout sur les petits bistrots et les grands cuistots.

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

IMMOBILIER

A VENDER AU BOUVERET (VS)
petit immeuble
avec
café-restaurant
«Le Léman»
❖ bonne situation au bord du lac Léman
❖ bon chiffre d'affaires
Pour tous renseignements, contactez Mme Kirchhofer.
Téléphone 024 481 21 23
P 132934/412054

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

BAZAR

COMELON S.à.r.l.
Spécialités mexicaines
vous propose
TORTILLAS MEXICAINES
fraîches, der farine de blé
Fr. 7.20 le kilo
port non compris
Tél. 021 943 76 58
Fax 021 943 76 94
132483/412412

ALPINE CLASSIC / L'Hôtel La Barcarolle a été admis

Un nouveau membre

Esther Dysli, directrice du groupement hôtelier Alpine Classic Hotels, a annoncé que l'Hôtel La Barcarolle à Prangins (VD) faisait désormais partie de son groupement hôtelier.

Cette annonce a été faite à l'occasion de la présentation, les 15 et 16 octobre derniers à l'Hôtel Saratz de Pontresina (GR), du nouveau système de réservation d'Alpine Classic Hotels. Une cinquantaine de personnes, dont les représentants des nouveaux membres français d'Alpine Classic, à savoir l'Hôtel Mont-Blanc de Chamonix et le Cottage Bise de Talloires sur les rives du Lac d'Annecy, ont assisté à cette présentation. Dès le 1er janvier 2001, toutes les réservations effectuées jusqu'ici par fax et par téléphone (même les réservations du Key Club de l'UBS) passeront par le nouveau système de réservation, a encore expliqué Esther Dysli. *LM*

Deux retraits

«Familles bienvenues»: du nouveau. La Fédération suisse du tourisme (FST) a annoncé que le label de qualité «Familles bienvenues» avait été retiré aux stations valaisannes d'Anzère et de Grimentz. Sept autres localités (Adelboden, Blatten-Belalp, Grindelwald, Lenk, Leysin, Nendaz et Zinal) pourront continuer à utiliser le label «mais devront remédier à des points critiques d'ici fin mars 2001». Arosa et Maloja ont reçu, sans réserve, le label pour une nouvelle période de trois ans. *LM*

LAUSANNE / Un espoir de reprise subsiste

L'Hôtel Carlton aux enchères

Déclaré en faillite à la fin du mois de mai dernier, et après un sursis pour l'été, l'Hôtel Carlton à Lausanne devrait être mis aux enchères le 15 novembre par l'Office des poursuites de Lausanne. L'estimation de ce dernier est fixée (bâtiment et parcelle) à hauteur de 4,7 millions de francs.

On se souvient que, début juillet, Philippe Leclerc, directeur de l'établissement et d'une nouvelle société exploitante, la société à responsabilité limitée Carlton Hôtellerie et Restauration, avait satisfait une série de conditions, dont le versement d'une garantie de quatre mois de loyer, pour «sauvegarder des emplois et cette partie du patrimoine hôtelier lausannois».

Selon la Banque cantonale vaudoise, ces quatre mois représentaient le délai nécessaire à la réalisation de la parcelle et du bâtiment. Cette prochaine vente aux enchères pourrait pourtant ne pas signifier la fin du Carlton.

Philippe Leclerc a, en effet, toujours affirmé avoir des contacts (pour la reprise des murs) avec des investisseurs potentiels. Ces derniers, par ailleurs prêts à consentir les efforts financiers nécessaires à la remise à niveau du quatre étoiles, pourraient bientôt se porter acquéreur de l'Hôtel Carlton, important vestige du patrimoine lausannois. *JJE*

TOURISTORIAL

Une nouvelle hôtellerie?

JOSÉ SEYDOUX

Le Forum de Glion a focalisé la réflexion de ses participants sur la nouvelle économie qui, entre autres tendances, recourt à des technologies de communication révolutionnaires. Le tourisme est pleinement concerné par ce type d'évolution. Certes, pour lui, difficile de créer des sociétés «start-up» ou de délocaliser ses activités sous des cieux plus cléments!



Les voyages, vacances et congrès n'ont rien de virtuel. En revanche, l'achat du produit touristique passe de plus en plus par Internet et les plates-formes électroniques d'information et de réservation. Nous choisissons à dessein cet exemple d'application de la haute technologie à une phase du produit touristique, parce qu'elle est révélatrice d'une flagrante inégalité de traitement dont est victime le tourisme dans la politique de promotion économique.

Il y a dix ans en effet, nos autorités octroyaient, par arrêté fédéral, un crédit de 90 millions de francs pour aider les PME de l'industrie à accéder aux techniques de CAO et de FAO (respectivement conception et fabrication assistée par ordinateur), vitales pour rester dans la course. Le Conseil fédéral donnait son feu vert à la création des centres régionaux CIM pour la formation, la recherche, le développement du marketing et l'encouragement à l'innovation. Un an plus tard, en 1991, les Chambres fédérales refusaient un crédit de 3,5 millions pour lancer le réseau touristique d'information et de réservation Swissline, peu ou prou l'ancêtre du système actuel Deskline. On aurait pu espérer que l'effort financier des pouvoirs publics fût aussi important pour notre troisième industrie nationale que pour les PME de l'industrie. Il n'en a rien été!

Où en est-on aujourd'hui? Les milieux touristiques ont financé à grand-peine leur réseau électronique, les banques considèrent le secteur hôtelier comme sinistré, l'Etat fédéral a littéralement démantelé le crédit hôtelier, les entreprises ploient sous le poids des taxes et contraintes administratives, la qualité du service est gravement affectée par le contingentement des permis de travail et – le bouquet! – les hôteliers sont assimilés à des blanchisseurs d'argent… sans que cette énumération n'interpelle nos instances dirigeantes. Ce qui en dit long sur la place qu'elles accordent au tourisme, pourtant pilier de l'économie nationale et facteur de bien-être. La nouvelle hôtellerie, créative et optimiste, ne devra compter, décidément, que sur elle-même pour mériter son nom!

VAUD / L'Office du tourisme du canton de Vaud vient de lancer un nouveau produit touristique afin de mieux faire connaître ses «immenses richesses» culturelles médiévales. **LAURENT MISSBAUER**

«Les thèmes touristiques précis sont de plus en plus demandés»

A l'occasion de son traditionnel rendez-vous mensuel avec la presse à l'enseigne des «Mercredis du tourisme», l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) a présenté la semaine dernière à Lausanne un nouveau produit thématique intitulé «Voyage culturel dans la Région du Léman». Comme l'a rappelé Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, le touriste du XXIe siècle demande de plus en plus des propositions de voyages et de séjours sur des thèmes précis. A l'image, par exemple, des transports typiquement touristiques, tels que les bateaux ou les petits trains, à l'image également d'importantes manifestations sportives, des fêtes, des festivals, de la vigne et du vin, ainsi que du pain et des produits du terroir.

«Cette demande est très importante dans les séjours individuels, notamment de la part des citadins qui aspirent à sortir des sentiers battus et à découvrir une région autrement. A cet égard, le canton de Vaud doit mieux faire connaître ses immenses richesses et c'est pour cette raison que nous avons lancé ce nouveau produit thématique sur les villes médiévales», a expliqué Charles-André Ramseier.

Photo: Laurent Missbauer



LES INITIATEURS DU NOUVEAU PRODUIT TOURISTIQUE DE L'OTV

Emmanuelle Schenk (de g. à dr.), responsable du développement de l'offre et des produits à l'OTV, Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, et Ariane Jemelin-Devanthéry, historienne, sont à l'origine de la nouvelle brochure gratuite «Voyage culturel dans la Région du Léman».

«UNE VALEUR AJOUTÉE GRATUITE»

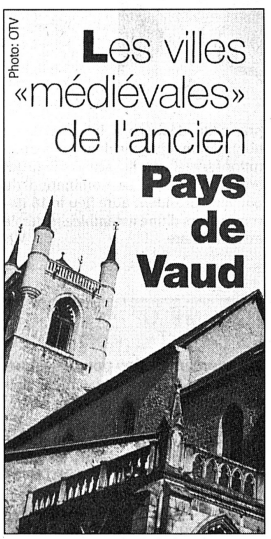
Ce nouveau produit thématique, pour reprendre les propos du directeur de l'OTV, représente en quelque sorte une «valeur ajoutée gratuite». Il se présente sous la forme d'une carte synoptique et d'une brochure de 62 pages localisant et décrivant les curiosités retenues: villes médiévales, musées avec indication des plus intéressants pour les enfants, châteaux, églises, sites archéologiques et parcours culturels.

Conçues par Emmanuelle Schenk, responsable du développement de l'offre et des produits à l'OTV, la carte et la brochure ont été tirées à 40 000 exemplaires, soit 20 000 en français, 10 000 en allemand et 10 000 en anglais. La partie principale est consacrée au développement du thème «Villes médiévales de l'ancien Pays de Vaud», assortie d'un lexique des termes techniques utilisés dans les textes. Des questions agrémentent la lecture de cette brochure, gratuite, et contribuent à rendre les visites plus dynamiques. Les réponses à ces questions sont données à la fin du document. Par exemple: «Le surnom de singes aux habitants de Lutry est probablement dû à un petit singe sculpté au-dessus d'une porte du château. Laquelle?» Réponse: «La porte qui se trouve dans la cour est, au premier étage à l'est.»

UN IMPORTANT TRAVAIL DE VULGARISATION

Ces questions font partie intégrante d'une démarche délibérée de rendre à la fois intéressante et accessible à tout un chacun, aux petits comme aux grands, une matière qui, sous certains aspects, pourrait apparaître austère. Pour l'élaboration de cette brochure «Voyage culturel dans la Région du Léman», l'OTV a ainsi chargé Ariane Jemelin-Devanthéry, à la fois licenciée en lettres de l'Université de Lausanne, enseignante et guide touristique, de procéder à un important travail de vulgarisation. «Mon travail a notamment consisté à permettre au lecteur du guide de se muer progressivement en amateur éclairé. Chaque ville a sa propre histoire, chaque ville est une création culturelle qu'il est bon d'apprendre à connaître. L'accès à la connaissance est en effet le premier pas vers le respect des êtres et des choses», a conclu Ariane Jemelin-Devanthéry.

Photo: OTV



La partie principale de la brochure est consacrée au développement du thème «Villes médiévales de l'ancien Pays de Vaud».

«Nous n'allons pas en rester là!»

Véritable invitation au voyage et véritable machine à remonter le temps dans la mémoire vive du canton de Vaud, la brochure «Voyage culturel dans la Région du Léman» devrait être la première d'une série plus ou moins longue. C'est du moins ce qu'a promis la semaine dernière Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), lors de la présentation à la presse de son nouveau produit thématique culturel: «Nous n'allons pas en rester là», a-t-il notamment prophétisé en soulignant que «le développement thématique culturel était un excellent moyen pour attirer les touristes chez nous par rapport à la concurrence».

Sans vouloir dévoiler le sujet des prochaines brochures touristiques culturelles, Charles-André Ramseier a indiqué que les thématiques susceptibles de donner un aperçu de l'offre culturelle globale du canton de Vaud et d'inciter ainsi les hôtes à le visiter étaient très vastes. L'hôtellerie et les palaces, l'art contemporain, l'époque romaine et les différentes célébrités qui ont séjourné dans le canton (voir l'endroit où Hemingway a fait de la luge, visiter le pavillon d'Audrey Hepburn, par exemple) pourraient certainement faire eux aussi l'objet de brochures touristiques thématiques ad hoc. *LM*

VALAIS / La société Valais Incoming a été intégrée à Valais Tourisme

Un nouveau directeur nommé

Réunis lundi en assemblée générale à Sion sous la présidence de Viktor Borter, les actionnaires de Valais Incoming SA ont voté à l'unanimité la suspension des activités de la société et l'intégration de cette dernière dans les structures de Valais Tourisme, a indiqué le quotidien valaisan «Le Nouvelliste».

Valais Incoming devient en fait un nouveau département «Marketing Produits» de Valais Tourisme dont la direction a été confiée à Manu Broccard. Celui-ci, directeur jusqu'ici de l'Office du tourisme de Thyon Région, entrera en fonction le 1er novembre prochain. Sa fonction à la direction de l'Office du tourisme de Thyon Région sera, quant à elle, reprise par Pascal Gaudin d'Evolène, a encore précisé «Le Nouvelliste».

Au sujet de Valais Incoming, on rappellera que la société avait fait couler passablement d'encre depuis sa création en 1998. Le premier directeur n'était jamais entré en fonction et le second, Enrique Caballero, s'était désisté après seulement deux mois d'activité dans le courant de l'été 1999. L'existence de Valais Incoming, lancé avant tout en vue des Jeux olympiques d'hiver de 2006, était devenue chancelante le jour même où le Comité olympique international a décidé d'attribuer ces Jeux olympiques d'hiver à Turin. *LM*

CHABLAIS / Le premier Marché des vins à Aigle sera intercantonal

Vaud et Valais unis par le vin

Nous avons trop souvent regretté dans ces colonnes la multiplication et la dissémination de manifestations parallèles – «caves ouvertes», «marchés aux vins» ou autres joyeusetés vinicoles – pour ne pas saluer la une initiative fédératrice.

En effet, les 9, 10 et 11 novembre prochains, le premier Marché des vins du Chablais, se déroulera à Aigle. Il regroupera cinq appellations, de toute la région, non seulement côté vaudois – ce qui est déjà une première – mais également côté valaisan – là, c'est presque une révolution! Organisé par la Communauté des vins du Chablais, le marché attend la participation des 35 membres qui la composent: producteurs, vignerons indépendants, encaveurs et associations vinicoles. Ils y présenteront leurs produits courants et leurs spécialités. Des animations et des échoppes (un imprimeur spécialisé dans l'étiquette, une boutique d'articles liés au vin, notamment) seront également de cette manifestation que les organisateurs ont délibérément placé en journée «pour qu'elle ne se transforme pas en beuverie!» Pour ce premier essai, 3000 visiteurs sont attendus. *JJE*

Marché des vins du Chablais, à la halle des Glariers à Aigle du 9 au 11 novembre. Ouverture: jeudi, de 14h à 19 h; vendredi, de 14h à 21h et samedi, de 11h à 19 h.

SPECIAL GASTRONOMIA / Encarté dans ce numéro

Une «édition grand cru»

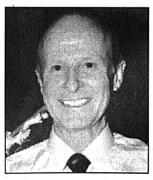
Le présent numéro de notre hebdomadaire comprend un supplément en couleurs entièrement consacré à Gastronomia, le salon international de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie qui se tiendra au Palais de Beaulieu de Lausanne du 4



au 8 novembre avec l'appellation «édition grand cru». Différentes thématiques en rapport avec Gastronomia seront traitées dans ce supplément. Les lecteurs y trouveront également un plan des halles, ainsi qu'un gros plan sur l'exposition «Les Paysages de la vigne» qui sera présentée à Gastronomia en première internationale. *LM*

LES GENS

Daniel Krähenbühl mettra un terme le 31 mai prochain, date de l'assemblée générale prévue à Yverdon, à son mandat de président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers. Il a



pris cette décision à la suite de sa nomination à la présidence des institutions sociales de la Société suisse des hôteliers, Hotela. La nomination du nouveau président aura lieu le 16 novembre lors d'une assemblée générale extraordinaire. *MH*

MÉLI-MÉLO

Changement de lieu pour les «Journées de l'ASDT». Initialement prévues du 1er au 3 novembre au Centre du Parc de Martigny, les «Journées du management de l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT)» se dérouleront aux mêmes dates à l'Hôtel Europa de Sion. Ces journées du management aborderont notamment la problématique du financement dans le tourisme. Le programme initialement prévu est maintenu tel quel, a précisé Eddy Peter, le président de l'ASDT. *LM*

VALAIS / Une locomotive de la compagnie ferroviaire BLS arborera dorénavant les couleurs de Valais Tourisme. **LAURENT MISSBAUER**

Le tourisme valaisan sur les rails

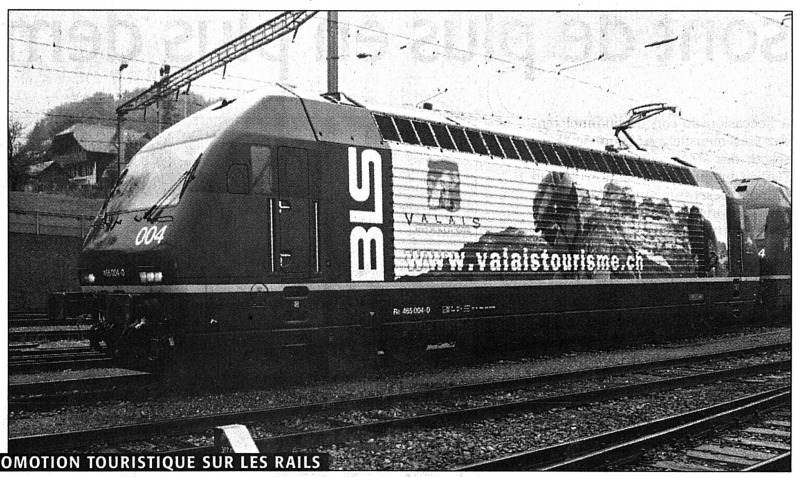


Photo: Valais Tourisme

PROMOTION TOURISTIQUE SUR LES RAILS

Après Suisse Tourisme, Valais Tourisme est le deuxième office du tourisme à utiliser une locomotive comme vecteur touristique.

On connaissait déjà la locomotive des CFF aux couleurs de Suisse Tourisme, il y aura désormais également la locomotive de la compagnie ferroviaire BLS (Berne-Lötschberg-Simplon) aux couleurs de Valais Tourisme. La locomotive arborant fièrement l'adresse internet www.valaistourisme.ch aurait dû être baptisée mardi dernier à Brigue par la jeune médaillée olympique d'escrime Sophie Lamon, mais les intempéries de la semaine dernière ont fait tomber à l'eau – c'est le cas de le dire – toutes les festivités initialement prévues.

C'est ainsi anonymement que la locomotive valaisanne, ainsi que ses wagons aux couleurs des stations d'Aletsch, de Crans-Montana, de Grächen, de Loèche-les-Bains, de Saas Fee, de la vallée de Saas, de Verbier et de Zermatt, ont commencé à sillonner le 19 octobre une bonne partie de la Suisse.

«Avec cette opération, nous entendons promouvoir le Valais en tant que destination touristique facilement atteignable et sans bouchon grâce aux trains de la BLS et à son service de transport des voitures», a relevé Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme.

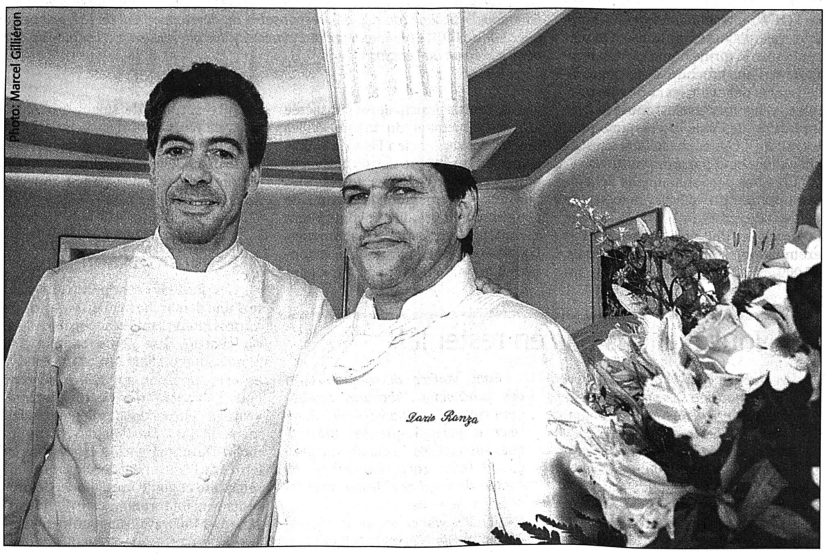


Photo: Marcel Gilliéron

Dario Ranza, candidat suisse au «Bocuse d'Or».

Les 23 et 24 janvier 2001, le chef Dario Ranza représentera la Suisse à Lyon au concours culinaire le «Bocuse d'Or». Le Tessinois a remporté la finale nationale des sélections qui s'est déroulée la semaine dernière dans le restaurant de Philippe Rochat, à Crissier. La grande finale aura lieu durant le Salon international des métiers de bouche. Le jury a été unanime dans le choix du cuisinier luganais. Les équipes concurrentes (un chef et un commis de moins de 23 ans) devaient réaliser deux plats pour douze personnes, chacun avec trois garnitures. Le premier à base de loup de mer ou bar, le second à partir de viande d'agneau. Dario Ranza officie aux cuisines du restaurant de l'Hôtel Principe Leopoldo à Lugano. La photo le montre aux côtés de Philippe Rochat (à gauche). ats/BS

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les syndicats critiquent l'hôtellerie et la restauration. Plusieurs associations des employés du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ont interpellé les cafetiers et les hôteliers la semaine dernière. Lors de son assemblée générale à Lausanne, l'association Hotel & Gastro Union – ex-Union Helvetia – a dénoncé les carences de la qualification dans la branche. «Les cafetiers et les hôteliers devraient retourner sur les bancs de l'école», a-t-on pu entendre à Lausanne. L'Hotel & Gastro Union estime en effet que les employeurs sont souvent moins bien formés que leurs employés. Ils revendiquent par conséquent une participation financière plus importante des premiers à la formation. Ils exigent en outre que les employeurs cessent de recruter du personnel mal formé et bon marché en dehors de l'Union européenne. Pour leur part, les syndicats Unia, FCTA et Syna exigent une participation aux négociations en vue du renouvellement de la CCNT, ce que leur refusent les associations patronales. En effet, ces dernières jugent que ces trois syndicats ne sont pas représentatifs des travailleurs. **Page 5**

Après l'«E-Business», voici le «M-Marketing». Après le commerce électronique, place au marketing mobile, autrement dit au marketing qui peut être réalisé à travers le téléphone mobile ou portable. Des experts pensent en effet que les restaurants, de même que les hôtels ou les night-clubs approcheront d'ici peu les clients qui ont souscrit à des demandes d'informations de leur part au travers des SMS (Short Messages System) de leur téléphone portable. **Page 15**

Du succès avec des spécialités au fromage. Le regain d'intérêt de la Suisse auprès des Américains et des Asiatiques s'est traduit par une recrudescence des affaires au niveau des spécialités au fromage, ceci même en plein été. **Page 21**

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:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslav 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 Taneerg (VT), Genève; Philippe Zutter (PZ), Genève.

Edition:
Eva Bürgi (Cheffe d'édition), Ralph Hugelshofer (Chef du service commercial), Erich Weber (Chef de vente).
Abonnements: Anna-Lisa Casalucci, Dora Münger, Fabienne Korous.
Annonces: Thomas Hellmüller, Martin Wells.
Publicité: Erich Weber, Jörg Fröhli, Dominik Chammartin.

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

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

Mit grossem Wettbewerb! Avec un grand concours!

stellen revue
marché de l'emploi

htr

26. OKTOBER/26 OCTOBRE 2000

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

hotel+tourismus revue

Solutions just in time.

Lösungsorientierte Serviceleistungen, Fachberatung- & Handel und die auf einen ganz bestimmten Zeitpunkt hin **minutiös geplante Lieferung** hochwertiger Gebrauchsgüter sind die Kernkompetenzen unseres Mandanten. Er zählt zu den führenden Anbietern im Markt Schweiz mit Domizil im Raum Luzern. Seine hohe Dienstleistungsbereitschaft haben ihn zu einem unentbehrlichen Geschäftspartner vieler Institutionen, Klein-, Mittel- und Grossfirmen gemacht. Gastrounternehmen sind ebenfalls wichtige Abnehmer. Die Betriebsleitung möchte nun ihr Profi-Team verstärken. Wir wenden uns daher an eine kompetente, selbsbewusste Persönlichkeit mit folgendem Idealprofil: Unternehmerisch denkend und handelnd, kaufmännische Allrounder/in, mental- und **organisationsstark**, ab ca. 28, 30, Zahlenflair, und falls möglich mit Fremdsprachenkenntnissen.

Selbständige Leiterin
Administration & Verkaufsinnendienst

Es darf auch ein Herr sein

Sie unterstützen die Geschäftsleitung in allen Belangen! Mit Kunden stehen Sie in telefonischem und persönlichen Kontakt – auch ein gelegentlicher Besuch bei Auftraggebern ist denkbar. Sie beraten, verkaufen, offerieren, nehmen Bestellungen entgegen und «**managen**» das Office inkl. Zahlungen, Fakturen erstellen, Debitoren kontrollieren sowie Vorbereitungsaufgaben für den externen Treuhänder, der die Buchhaltung abwickelt. Wir können hier nicht alles aufzählen aber interessant scheint noch die Möglichkeit, zu einem späteren Zeitpunkt in den Bereichen Einkauf und Distribution mitzuhelfen, resp. die GL zu vertreten. Bei dieser ausbaubaren, selbständigen, anspruchsvollen und bisweilen ganz schön «lebendigen» Aufgabe werden Sie von zwei, Ihnen direkt unterstellten, gut eingeführten Mitarbeiterinnen unterstützt. Falls Ihnen das Ganze noch eine Nummer zu gross sein sollte, bieten wir die Chance, zunächst als

MitarbeiterIn/AssistentIn
Administration & Verkaufsinnendienst

einzusteigen. Oder Sie sind die Leiterin und bringen Ihre Assistentin mit; uns soll's recht sein. Für beide Positionen gilt: Überdurchschnittliche Leistungen werden grosszügig honoriert und das Arbeitsklima ist in hohem Masse von Partnerschaftlichkeit und Fairness geprägt. Leitspruch des Unternehmens: «Sie sollen **Spass haben an dem was Sie tun**». Kurz gesagt; es gilt eine spannende und sinnvolle Aufgabe zu übernehmen. Hört sich das gut an? – Wann hören wir von Ihnen? Fragen? **Infoline 01 87 87 000**. *Cornelia Brugger* und *Marlies Kroese* wissen Bescheid und freuen sich auf das Gespräch mit Ihnen. Das erste Treffen kann übrigens in Zug oder Zürich stattfinden.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

MAGIC MOUNTAIN 2970 m / 10000 ft

Schilthorn
Piz Gloria

Auf den 1. Dezember 2000 suchen wir eine/n

Stellvertreter/in Geschäftsführer
im Drehrestaurant «Piz Gloria»

Sie haben eine Ausbildung im Gastgewerbe, sind belastbar, arbeiten teamorientiert, zu **50% im Service und zu 50% als Vertretung des Geschäftsführers,** verfügen über Organisationstalent und gute Englisch- und Französischkenntnisse.

Wir sind ein führendes Seilbahnunternehmen mit Kiosk- und Gastronomiebetrieben. Das Drehrestaurant Piz Gloria befindet sich auf 3000 m ü. M., gegenüber Eiger, Mönch und Jungfrau und verfügt über 420 Sitzplätze. Die anspruchsvollen Gäste kommen aus der Schweiz und der ganzen Welt. Wir bieten Ihnen eine Ganzjahresstelle mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an. Für Fragen verlangen Sie bitte Herrn Urs von Allmen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Schilthornbahn AGH
Gastronomiebetriebe
3825 Mürren
Telefon 033 856 21 56

P 132655/305294



HOTEL Dolder WALDHAUS ZÜRICH

Gesucht..... Ihr Weitblick für das Hotel mit Ausblick!

Für unser Erstklass-Hotel mit internationaler Kundschaft suchen wir auf **1. November 2000** einen motivierten

Nachtréceptionisten

Sind Sie an einer vielseitigen, verantwortungsvollen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihre Fremdsprachenkenntnisse im Kontakt mit einer gehobenen Kundschaft einsetzen können?
Zu Ihren Aufgaben gehören allgemeine Réceptionsarbeiten, Check-In/Check-Out, Entgegennahme von Zimmerreservationen, Buchungsarbeiten auf dem Computer-System Nixdorf/Fidelio sowie Tages- und Monatsabschlüsse. Sie sind für die Sicherheit unserer Gäste und die Überwachung des Hauses zuständig.

Neugierig? Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Wenden Sie sich im Hotel Dolder Waldhaus an Frau Nicole Doviane, Personalverantwortliche, Kurhausstrasse 20, Postfach, 8030 Zürich. **Tel. 01 269 10 32**

HOTEL DOLDER WALDHAUS

133065/41327

HOTEL SCHEUBLE ZÜRICH

Könner gesucht!

Unser neues Restaurant «Ambiente verde» wird im März 2001 eröffnet und braucht Ihre Fertigkeit ab dem Frühjahr 2001 oder früher.

Sind Sie fachlich kompetent, charmant und haben ein sicheres Auftreten?

Dann sollten wir uns rasch kennenlernen als

unseren neuen

Alleinkoch, Allrounder

Schicken Sie uns Ihre Bewerbung, bitte mit Lebenlauf, Foto, Zeugniskopien und Angaben zum Einkommen. Wir freuen uns auf Sie.

TOP Hotel Scheuble Zürich
Martin Meyer
Mühlegasse 17, Postfach
8025 Zürich
Telefon 01 268 48 00
E-mail: info@scheuble.ch www.scheuble.ch

133028/41009

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 170 Unternehmen der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden. Für unser Mitarbeiter- und Direktionsrestaurant der Firma Alcatel Friesenberg in Zürich, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per 1. Dezember 2000 oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeit:

Chef de Partie / Sous-chef (m/w)

Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre jung, haben Freude an Ihrem Beruf, sind ein leidenschaftlicher Koch, haben Power und Durchsetzungsvermögen und übernehmen gerne Verantwortung in einer abwechslungsreichen und vielseitigen Küche. In Ihrer bisherigen beruflichen Laufbahn haben Sie bereits gelernt, wie wichtig es ist, ein guter Teamplayer zu sein, und würden sich freuen, in einer lebendigen Unternehmung weiterzukommen.

Wir bieten Ihnen beste Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeiten, SA/SO frei, 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Compass Group (Suisse) SA
Regionaldirektion Eurest
Sandra Wüthrich
Riedstrasse 10
8953 Dietikon

Eurest
A member of Compass Group PLC

P 133115/61000

Alpenblick
Hotel-Restaurant Alpenblick

CH-3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51
Internet: www.hotel-alpenblick.ch
E-Mail: info@hotel-alpenblick.ch

Lieben Sie einen starken Auftritt inmitten der Jungfrau-Region? In unserem Hotel und Restaurant ist ab Mitte Dezember folgender Verantwortungsbereich neu zu besetzen

Chef de Partie

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihre grösste Herausforderung!!

Die Erfahrung, die Sie in den letzten Jahren gesammelt haben, gibt Ihnen die nötige Flexibilität, grosses Verantwortungsbewusstsein und hohe Einsatzbereitschaft, die Sie für diese interessante und herausfordernde Aufgabe benötigen.

Sind Sie bereit, diesen Schritt zu wagen?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Wir laden Sie gerne ein und erzählen Ihnen, was wir alles zu bieten haben!

MINOTEL Suisse
JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE SUISSE
GILDE Restaurants

320/57/8028

★★★
HOTEL DISCHMA
DAVOS

auf die Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir

Koch, Chef de partie
mit abgeschlossener Berufslehre, belastbar, flexibel, PW-Ausweis A
A la carte- und Halbpensionsservice

Barmaid und Servicemitarbeiterin
sowie junge
Réceptionspraktikantin
sind Sie freundlich, aufgestellt und motiviert Neues kennenzulernen und möchten nicht nur im Büro sitzen, dann sind Sie bei uns richtig.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.
Hotel Dischma, Frau M. Kramer, Direktion, Promenade 128, 7260 Davos-Dorf
Tel. 081 410 12 50 / Fax 081 416 32 88
E-mail: hoteldischma@bluewin.ch

132697/8940

Restaurant Räblus am Bielersee sucht

Küchenchef und Koch oder Köchin

(zehn Gehminuten von der Expostadt Biel)
Arbeitsbeginn ab Januar oder nach Absprache.

Jakob Wysseier, Neuenburgstrasse 90, 2505 Biel,
Telefon 032 322 40 51.

133064/403598

Herbst: Neuer Wein + neue Stellen

z. B. als Koch, Serviceangestellte/r, Hofa, Küchen-/Sous-chef, Chef de service Réceptionist/in, Betriebsassistent/in...

GASTRO SUISSE JOB SERVICE

www.gastrosuisse-jobservice.ch

Telefon 01 377 55 35

INHALT: Kader **2–6** / Deutsche Schweiz **7–20** / Svizzera italiana **20–21** / International **23–24** / Stellengesuche **24**
SOMMAIRE: Suisse romande **21–23** / Marché international **23–24**/ Demandes d'emploi **24**

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

JOBS AND MORE
Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

BASEL: 061 281 40 44
ZÜRICH: 01 212 11 44

www.gastronet.ch

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

HOREGA SELECT

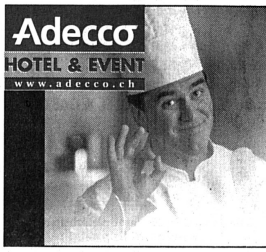
www.horega.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

Telefon 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



Die Nr. 1 für Personaldienstleistungen
Akutelle Stellenangebote auf Seite 3.

Le Nº 1 en Ressources Humaines
Offres d'emplois en page 3.

a new world at work

Italienische Spitzengastronomie

Wir hätten da eine tolle Sache für Sie: **Italienisches Klasse-Restaurant an Toplage in der City von Zürich** mit elegant-südländisch-mediterranem Charakter sowie einem Mix aus Lifestyle und Bistro begleitet von venezianischem Flair. Für Business-Lunches am Mittag ein Muss; für elegant-gepflegtes Dinieren am Abend ein Genuss. Marktfrische Produkte und eine grosse, gediegene Weinauswahl auch für internationale Gäste aus aller Welt. Nicht selten warten Kunden geduldig eine halbe oder eine ganze Stunde an der Bar, um einen Tisch in diesem einzigartigen Ambiente zu ergattern. Die Küche ist echt super. Das hat Vorteile: Sie kommen in ein gut eingeführtes Unternehmen und können sich deshalb von Anfang an voll auf die wichtigen Aspekte der Führung & Motivation einer kleinen, gut eingeführten Crew konzentrieren.

Kreative Gastro-Persönlichkeit als

Küchenchef/in

oder Sous-chef auf dem Sprung zum «Chef»

Wobei natürlich die Produktion nicht vergessen werden darf. Im Gegenteil! Sie müssen logischerweise auch im praktischen bzw. organisatorischen Teil Impulse geben. Trotzdem: Das «Mitreissen des Teams» bzw. die Coachingfunktion dürfte ganz sicher die Hauptaufgabe sein! Somit stehen Ihre menschlichen Qualitäten im Vordergrund. Noch ein Wort zur Grösse: Nicht allzu gross! Sie dürfen übrigens davon ausgehen, dass unsere Auftraggeberin trotz des Erfolges bescheiden geblieben ist und Ihnen eine faire, partnerschaftliche Zusammenarbeit anbietet mit insgesamt attraktiven Konditionen. Alles klar? Rufen Sie an!

Infoline 01 87 87 000 Cornelia Brugger weiss Bescheid!

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

---

Sichere Existenz in eigener Regie

Gut eingeführtes 1-★-Restaurant – 38 – 40 Plätze – mitten in der Altstadt gelegen – sucht wegen Pächterwechsel – wenn möglich ab Januar 2001 – ein

PÄCHTERPAAR

Er: leidenschaftlicher Gourmet-Koch
Er oder Sie: Chef de Service
Küche und Lokal sind vollständig eingerichtet.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 133103 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

133103/412620

Ristorante - Pizzeria
al Ponte

Auf und ab nach Davos
für die Wintersaison!

Das Al Ponte, ein lebhafter Betrieb mit kreativem, abwechslungsreichem Angebot, einem treuen Stammpublikum, 120 Sitzplätzen und langjährigen, versierten Mitarbeitern sucht Verstärkung für die kommende Saison, als

Chef de partie/Souschef
Commis de cuisine/Jungkoch

Eintritt ab sofort möglich, weitere Auskünfte erteilt gerne Erwin Siegrist, Küchenchef, Telefon 081 413 24 00 oder Monika Danese-Roth, Telefon 078 690 92 13.
Restaurant Al Ponte, Mattastrasse 11, 7270 Davos Platz, Fax 081 413 77 60, E-mail: alponte@spin.ch

133091/383548

GASTRONOMIA MEDITERRANEA GMBH
La nostra passione per il Vostro piacere

Einen Betrieb führen, als wäre es Ihr eigener.

Für unseren bestens eingeführten Ristorante «Zur Illauer Schmitte» in **Illnau/Effretikon ZH** suchen wir auf **Januar 2001 ein**

Geschäftsführer-Paar

(sie/er – sie/sie – er/er)

Der Betrieb umfasst 50 Plätze im charaktervollen Ristorante, 20 Plätze im Caffè und 50 Plätze auf der Terrasse.
Wir stellen uns ein junges, engagiertes und motiviertes Paar vor mit Kreativität, Ausdauer und Freude an der Gastronomie und an der mediterranen Lebensart. Sie verfügen über die entsprechende **Grundausbildung im Service- und Küchenbereich** und haben einige Jahre Erfahrung.

Nach einer sorgfältigen Einführung erwartet Sie ein selbständiges, mit dem entsprechenden Pflichtenheft und Funktionsdiagramm ausgestattetes Tätigkeitsfeld und die Möglichkeit sich später am Ristorante zu beteiligen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Motivationsbrief an folgende Adresse:

Gastronomia Mediterranea GmbH
Herren B. und C. Bernardo
Postfach 5
CH-8308 Illnau
brunobernardo@bluewin.ch

132995/393461

SCHILLER
★ ★ ★ ★
SUPERIOR FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Das Hotel Schiller ist ein komplett renoviertes, mit ausserordentlich viel Charme eingerichtetes 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Luzern mit 80 Zimmern, Tex-Mex-Restaurant La Cucaracha, Bistro Grand Café und Casbah-Bar Casablanca.

Zur Vervollständigung unseres Kaders suchen wir per 1. Dezember 2000 oder nach Vereinbarung

Restaurant-Manager/in
für unser In-Restaurant La Cucaracha und Bistro Grand Café.

Wir suchen eine 22 bis 27 Jahre junge und gastorientierte Persönlichkeit. Sie sind es gewohnt, in hektischen Situationen kühlen Kopf zu bewahren und wollen in einem innovativen und aufgestellten Team eine wichtige Rolle spielen!

Carlos Castiñeira freut sich auf ein kurzes Schreiben mit Lebenslauf und Foto.

Welcome

Schiller Hotel, Pilatusstrasse 15, 6002 Luzern
Telefon 041 226 87 87, Fax 041 210 34 04
ccastineira@schiller-luzern.ch
www.schiller-luzern.ch

132710/23299

Hotel Krone
Wangen a.d. Aare

Für unser sympathisches Hotel mit 22 Zimmer, Restaurant, Gaststube verschiedene Banketträume im Städtchen Wangen an der Aare suchen wir

Aide du patron/
Chef de Service w/m

Wenn Ihnen Gastfreundschaft auch so am Herzen liegt wie uns, wenn Sie es verstehen, Gäste aus aller Welt, charmant und fachmännisch zu betreuen, rufen Sie uns doch an!
Wir bieten Ihnen eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle.

Weiter suchen wir:

Koch oder
Commis de Cuisine
Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade

Herr oder Frau Aebi geben Ihnen gerne weitere Auskünfte:

Telefon 032 / 631 25 21

133099/90743

★★★ DAVOS
HOTEL CRYSTAL
Bar / Restaurant

Wir suchen auf Anfang Dezember 2000 für unser gemütliches Hotel mit einem stilvollen Spezialitätenrestaurant und einer Insider-Bar

eine/n erfahrene/n und freundliche/n

Barmaid/-man

eine/n aufgestellte/n und flexible/n

Servicefachangestellte/r

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Crystal, F. Wallner, Eisbahnstrasse 2, 7270 Davos Platz, **Tel. 081 414 01 01, Fax 081 414 01 00**
Internet: www.crystal@-davos.ch

133027/113646

WELLNESSHOTEL
KURHAUS
CADEMARIO
12 km von Lugano

Jahresstelle im Tessin
inmitten der Natur, mit Blick auf Berge und Seen

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

GENERALGOUVERNANTE

Ihre Aufgaben: Sie sind für den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich (Etage mit 110 Zimmern, Lingerie, Economat und Unterhalt) mit 20 Mitarbeitern verantwortlich. Mit den verschiedenen Abteilungen arbeiten Sie intensiv zusammen, kommunizieren mit Leichtigkeit und integrieren sich konstruktiv ins Team.

Ihr Profil: Sie sind eine weltoffene und führungsstarke Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen. Eine dipl. Gouvernante, gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Italienisch, technisches und PC-Verständnis sowie Berufserfahrung sind für Ihre Aufgabe von Bedeutung. Sie sind vertraut mit der Betreuung und den Bedürfnissen anspruchsvoller Gäste und gewöhnt, initiativ und selbständig zu arbeiten.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie, Ihre schriftliche Bewerbung an Dir. R. Keller, Wellness-Hotel, Kurhaus Cademario, 6936 Cademario zu senden. Tel. 091 610 51 11; E-mail: info@swisswellnesshotel.com

132509/6629

CELERINA
Die Sonnenkönigin bei St.Moritz

An sonnigster Lage mitten in Celerina liegt das Restorant La Piruetta. Es ist Teil des Center da Sport mit Kinderspielplatz (Sommer) bzw. Eisplatz und Curlingfeld (Winter). Das La Piruetta verfügt über 80 Innenplätze und 45 Sonnenplätze auf der Terrasse.

Auf den Frühling oder Frühsommer 2001 suchen wir für das La Piruetta eine(n)

PächterIn

Wir stellen uns eine initiative, engagierte und verantwortungsbewusste Persönlichkeit oder Paar vor, welche dieses Restaurant zum Treffpunkt für Eissportler und Familien macht. Wir können uns auch eine Übernahme der Pacht durch einen Hotelbetrieb vorstellen.

Unternehmerisches Denken und Handeln sowie ein hohes Qualitätsbewusstsein sind für uns selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen ein gut ausgestattetes Restaurant an optimalster Lage im sonnigen Ferienort Celerina unmittelbar bei St. Moritz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne senden wir Ihnen detailliertere Angaben zu dieser Pacht. Für Fragen steht Ihnen der Betriebsleiter des Center da Sport, Stefan Sieber, Tel. 081 830 00 11, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bis Mitte November bitte an:
Betriebskommission Center da Sport
Betriebsleitung c/o Celerina Tourismus
7505 Celerina
Tel. 081 830 00 11, Fax 081 830 00 19,
e-mail: sport@celerina.ch

132960/184390

We save the world
Zic Zac
Rock-Garden

Sowohl das Zic Zac Rock-Garden im Niederdörfli, als auch das Zic Zac Rock-Garden im Letzigrund, suchen zur Verstärkung des Teams, per sofort oder nach Vereinbarung initiative und kontaktfreudige Persönlichkeiten als

Stellvertreter/In des Geschäftsführers

Packen Sie die Chance, im ZIC ZAC ROCK-GARDEN in ein nicht alltägliches Umfeld einzusteigen, das voll im Trend liegt!

Sie sind mindestens 22 Jahre jung, verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung und ebensolche Berufserfahrung, idealerweise in einer ähnlichen Position sowie Führungserfahrung. Eine selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen, sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde und entwicklungsfähige Aufgabe erfolgreich zu meistern.
TOGETHER – WE SAVE THE WORLD!

Bitte senden Sie Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto an:

Kramer Gastronomie, Jaqueline Kramer
Förrlibuckstr. 181, 8005 Zürich

132983/395491

Für unsere Mandantin – ein Gastro-Unternehmen mit 5 Betrieben im Raum Bern und Umgebung – suchen wir eine/n

Chef/in Administration

Der Stelleninhaber ist für die gesamte Buchführung (Finanzbuchhaltung, Kostenrechnung und -kontrolle) allein verantwortlich und führt daneben auch das Personalwesen und die restliche Administration. Er sollte fähig sein, die Umstrukturierung der gesamten EDV selbständig und kompetent an die Hand zu nehmen (Vernetzung der Betriebe mit der Zentrale etc.).

Profil: fundierte kaufmännische Kenntnisse mit entsprechender Weiterbildung wie HWV, Fachausweis Buchhaltung oder ähnliche Abschlüsse, fundierte EDV-Anwenderkenntnisse, idealerweise auch für Spezialprogramme wie Simultan und Mirus.

Stellenantritt: Februar/März 2001 oder nach Vereinbarung.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen senden Sie bis 5. 11. 2000 an:

Kurt W. Koller Consulting, Florastr. 9, 3005 Bern
Kurt.W.Koller@bluewin.ch

P 133066/320226

---

hoteljob
Ihre Stellenvermittlung
Telefon 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch

Gastro help
Stellenvermittlung
GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO



Tel. 055 462 35 25 info@gastrohelp.net
www.gastrohelp.net



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

Kader & Karriere

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



Geschäftsführer/in
Sie sind eine charismatische, überzeugende Persönlichkeit mit ausgewiesener Gastronomieerfahrung in einer Führungsposition, die eine neue Herausforderung mit Verantwortung und viel Selbstständigkeit sucht. Für eine bekannte Bar/Restaurant im Zentrum von Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung die dynamische, flexible Fachkraft mit guten Führungsqualitäten, die diesen Betrieb weiterhin erfolgreich führen kann. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki

Stv. Restaurantleiter
Temporär – ab sofort bis Ende Jahr
Für eine exklusive Residenz im Grossraum Zürich suchen wir zum Herbstbeginn eine Gastgeberpersönlichkeit, die sich um das Wohl der kulinarisch verwöhnten Gäste kümmert. Zusammen mit dem Leiter führen Sie einen mittelgrossen Mitarbeiterstab. Als ausgewiesene Fachkraft beherrschen Sie Ihr Metier, sprechen Deutsch, Französisch (eventuell Italienisch) und suchen eine temporäre Stelle in einem anspruchsvollen Umfeld. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki

Küchenchef
Ein bisschen anders kochen ... Eine ungewöhnliche Stelle in einem kürzlich renovierten Restaurant im Grossraum Zürich erwartet den talentierten Küchenchef. Sie können Betriebsabläufe erkennen, optimieren und im Alltag erfolgreich umsetzen. Sie sind loyal, kreativ, haben unternehmerische Fähigkeiten und Organisationstalent. Sie verfügen über beste Fachkenntnisse und pflegen einen fairen und konsequenten Führungsstil. Rufen Sie mich an, oder senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki

Küchenchef M/W
In diesem grossen Restaurationsbetrieb mit Catering-Bereich im Herzen von Biel fühlen sich «Kids», Businessleute und Gourmets alle gleich wohl. Wir suchen den ehrgeizigen Küchenmanager mit Erfahrung und entsprechender Weiterbildung in der à la carte-Küche sowie im Take-away. Als belastbarer Profi coachen Sie Ihre zehn «Mitunternehmer» und garantieren somit den Erfolg des Unternehmens. Wenn Sie den «ultimativen Kick» bei dieser echten Herausforderung erleben möchten, dann rufen Sie mich noch heute an.
Bern, Alex Trinkler

Assistent/in Küchenchef
Für die Abteilung Lebensmittelentwicklung eines Konzerns in der Region Zürich suchen wir die effiziente und generalistisch denkende Assistentin zur Unterstützung des Küchenchefs. Sie bestellen Rohstoffe, kontrollieren die Lager, mischen Rohstoffe und kochen gemäss Anleitung. Ausserdem entwerfen Sie Etiketten, servieren bei internen Anlässen und erledigen administrative Arbeiten. Koch- und Serviceerfahrung bringen Sie bereits mit, ebenso wie Wissensdurst und Neugierde auf das, was das Arbeitsleben noch zu bieten hat. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki

Projektleiter/in
Marketing
Für die bevorstehende Neuausrichtung und Entwicklungsprojekte eines grossen Unternehmens am Flughafen Zürich suchen wir den projekterfahrenen Marketingprofi. Bei dieser Stelle stehen das konzeptionelle Arbeiten und analytisches Denken im Vordergrund. Sie werden vor allem für projektbezogene Aufgaben im Bereich der operativen Massnahmenplanung für mehrere Restaurant- und Event-Gastronomien verantwortlich sein. Der redaktionelle Teil der PR gehört ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich. Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung, eine anerkannte Weiterbildung als Marketingplaner sowie Berufserfahrung im Marketing und in der Projektführung als Assistent oder Leiter. Sie haben Ausdauer, sind kreativ, voller Ideen und überzeugen mit einem souveränen Auftreten. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki

Direktionsassistent/ Controller
Für eine in der Schweiz führende Unternehmensgruppe suchen wir den «zahlenstarken» Assistenten. Ihre Aufgabe besteht in der Aufbereitung und Zusammenstellung des Zahlenmaterials, in der Sicherstellung des Informationsflusses, in der Unterstützung der Geschäftsleitung und in der Mitarbeit bei einzelnen Projekten. Ihre Berufsausbildung sowie Erfahrung in der Hotellerie und im Bereich des Controlling geben Ihnen die nötige Sicherheit für diese anspruchsvolle Position in einem lebhaften Umfeld in Zürich. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki

Direktionssekretärin/ Assistentin
Für ein Businesshotel in Zürich suchen wir eine engagierte Sekretärin mit KV-Abschluss (mit oder ohne Hotelerfahrung), die die Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung führt, Arbeitsverträge erstellt und Bewilligungen einholt, Löhne berechnet, die Korrespondenz erledigt und die verschiedenen Bereiche über alles Nötige informiert. Ihre Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch in Wort und Schrift sind perfekt, ebenso wie Ihr in jeder Situation korrektes und sicheres Auftreten. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki

Chef de réception
Für ein Business-Hotel der Viersterne-Kategorie im Tessin suchen wir eine starke Führungspersönlichkeit in Jahresstelle. Das Organisieren ist eine Ihrer Stärken, und Sie verfolgen mit klaren Vorgaben die unternehmerischen Ziele. Sie sprechen Deutsch, Englisch, Französisch und von Vorteil auch Italienisch, Sie kennen Fidelio und sind von ganzem Herzen Gastgeber. Wenn Sie eine interessante und vielseitige Aufgabe mit attraktivem Salär im südlichen Klima suchen, rufen Sie mich bald an.
Luzern, Gianni Valeri

Private Waiter
Berner Oberland und Mallorca
Sie sind eine integere Persönlichkeit mit Servicekenntnissen sowie Berufserfahrung in Fünfsterne-Hotels und suchen eine echte Herausforderung. In diesem Privathaushalt mit Häusern im mondänen Saanenland sowie auf dem internationalen Mallorca erwartet Sie eine Stelle mit grosszügiger Entlöhnung und geregelten Arbeitszeiten. Dass Sie hier mit einem perfekten Auftreten überzeugen müssen und Ihrer diskreten Aufmerksamkeit nicht das kleinste Detail entgehen darf, versteht sich von selbst. Sind Sie bereit? Dann senden Sie mir heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Bern, Alex Trinkler

Allrounder Weinkellerei
Für eine Weinkellerei in Zürich suchen wir einen jungen und motivierten Mitarbeiter, der sich um das integrierte Ladengeschäft sowie die Administration (Lieferscheine und Rechnungen) kümmert und auch in der Kellerei mithilft. Wenn Sie Ihre Grundkenntnisse über Wein erweitern möchten, dann finden Sie hier das richtige Umfeld. Rufen Sie an.
Zürich, Petra Wicki

a new world at work

Besuchen Sie uns an der Gastronomia in Lausanne!
4. bis 8. November (Halle 1, Stand 137)

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

RISTORANTE
Zurigo
LE BISTRO

Das beliebte Bistro mit dem einzigartigen Kastaniengarten direkt an der blühenden Seepromenade von Locarno sucht seinen neuen

GASTGEBER

Mit seinen 270 Sitzplätzen und sehr lebhaftem Geschäft ist das Zurigo Le Bistro die echte Herausforderung für den charmanten Gastgeber mit Herz und Flair für die Cucina ticinese e italiana.

Am besten bringen Sie Erfahrung als erfolgreicher Chef de service oder Gerant, vorzugsweise aus dem Locarnese mit.

Sie führen und fördern Ihr Team von rund 12 MitarbeiterInnen und übernehmen gerne die Verantwortung für die weitgehend selbständige Betriebsführung.

Ihr Eintritt sollte auf Ende Februar erfolgen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Herrn H. P. Kreuziger, Piazza stazione 8, 6602 Locarno-Muralto, Tel. 091 735 77 77.

132763/385453

Culinarium
Restaurants & Catering

Für unser UBS-Konferenzgebäude Grünenhof im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter/in

Gastfreundschaft – Organisation – Selbständigkeit

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig – Ihnen auch?

Das UBS-Konferenzgebäude Grünenhof ist ein moderner Glasbau mit Konferenzräumlichkeiten bis zu 240 Personen. Mit modernster Technik und einem vorzüglichen kulinarischen Angebot verwöhnen wir unsere Gäste 7 Tage die Woche.

Sie sind zwischen 25 und 45 Jahre alt, haben eine Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung absolviert und verfügen über Führungserfahrung. Gute Englischkenntnisse (mündlich und schriftlich) und gute Anwenderkenntnisse in Word und Excel sind für diese Kaderposition Voraussetzung. Sie sind ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/in, haben Bankett- und Eventerfahrung und verstehen es, unsere anspruchsvollen Gäste professionell zu betreuen.

Wir bieten Ihnen ein eingespieltes, motiviertes Team, gute Sozialleistungen, 13. Monatslohn ab Eintritt und interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Haben wir Sie bereits begeistern können? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Culinarium AG, Isabelle Schütz, Baslerstrasse 71
8048 Zürich, Tel. 01 405 78 80, Fax 01 405 78 70
e-mail: isabelle.schuetz@culinarium-ag.ch

133060/150550



HOTELS MURALTO** & ZURIGO***
LOCARNO

Direkt an der blühenden Seepromenade, 200 Betten, attraktive Restaurants, Confiserie + Boutique, Bankett- und Seminarräume.

Wir bieten auf zirka 1. März 2001 oder nach Übereinkunft interessante Aufgabe für eine engagierte, fachlich fundierte und mit viel Organisationstalent ausgestattete

GOUVERNANTE

Wenn Sie bereits Erfahrung in dieser Position haben und Sprachkenntnisse in D/I mitbringen, senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:
Frau Doris Marie Kreuziger, **Hotel Muralto**
Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto
Tel. 091 735 77 77, Fax 091 735 77 79

132718/385453

hotel + tourismus revue mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

htr

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

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Küchenchef: Frischprodukte sind das Material, dem Sie Form und Allüren geben. Zudem führen und motivieren Sie Ihre Brigade, zufriedene Gäste ist Ihr Ziel. Gefragt sind Innovation, Kreativität sowie teamorientierte Führung einer grösseren Crew. Für ein renommiertes Unternehmen suchen wir Sie, den erfahrenen und organisationsstarken Fachmann, melden Sie sich jetzt in **Zürich.**

Chef de réception: Englisch, Französisch und Italienisch sind keine Fremdsprachen für Sie. Für ein schönes Hotel in der Umgebung von Basel suchen wir einen erprobten, stilsicheren und qualifizierten Chef de réception. Sie haben Freude an der Kommunikation mit Gästen, welche Sie mit Charme und Kompetenz betreuen. Fidelio-Kenntnisse und Führungserfahrung runden Ihr Profil ab, dann melden Sie sich jetzt in **Basel.**

Chef pâtissier: In einem internationalen Hotel in Basel suchen wir Sie, den kreativen Fachmann, mit Liebe zum Detail. Führungserfahrung und Ideenreichtum runden Ihr Profil ab, Sie verstehen es, mit Ihren Künsten die internationale Kundschaft immer aufs Neue zu überraschen, dann melden Sie sich jetzt in **Basel.**

Betriebsassistent: Was wäre das Gastgewerbe ohne Gäste, und diese erst ohne Sie? Sie bereichern Ihr Umfeld mit Ihrer netten und sympathischen Art, Gäste stehen im Mittelpunkt Ihres Wirkens. Ihr Wissen und Können sind die Säulen des Erfolges. Freude und Einsatz zählen zu Ihren Qualitäten. Wenn Sie Ihre Führungsrolle und Ihr Organisationstalent zum Einsatz bringen wollen, dann melden Sie sich jetzt in **Zürich.**

Kaderpositionen in Saison: In verschiedenen Gebieten der Schweiz, in allen Sparten der Saisonhotellerie, haben wir interessante Stellen anzubieten, melden Sie sich jetzt in **Basel** oder **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
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
http://www.gastronet.ch jobsandmore@gastronet.ch

HOTEL ★★★
LA PERGOLA
BERN

Andern eine Freude bereiten macht Ihnen Spass!

Hotelière-Geschäftsführerin/ Hotelier-Geschäftsführer

Für unser modernes 3-Sterne-Garnihotel in Bern suchen wir per 1. Januar 2001 oder nach Vereinbarung eine Persönlichkeit aus der Hotellerie.

Gastfreundschaft, Charisma und Herzlichkeit sind Ihre prägnanten Charaktereigenschaften, Engagement, Durchhaltewille, Führungs- und Sozialkompetenz Ihre Stärken.

Unsere grosse und langjährige Stammkundschaft aus dem In- und Ausland, mehrheitlich aus dem Geschäftsbereich, sind sich individuelle und professionelle Betreuung in ihrer Landessprache (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch und Spanisch von Vorteil) gewohnt. Die 55 Zimmer unseres Hotels sind unter der Woche sehr gut ausgelastet.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Service AG, Frau Daniela Schmutz, Personal Bern/Zentralschweiz, Belpstrasse 41, Postfach 307, 3000 Bern 14.

SV service

132984/395699

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA-ST. MORITZ
★★★★★

5-Stern-Ferienhotel mit 85 Zimmern und Suiten,
Grand Restaurant, Kronenhof-Bar,
Kronenstübli (15 Punkte Gault-Millau)
Sonnenpavillon, Seminarräume etc.

sucht ab der kommenden Wintersaison:

1. Maître d'hôtel

Sie haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie gesammelt und verstehen es, anspruchsvolle, internationale Gäste zu verwöhnen. Sie sprechen fliessend Deutsch und verfügen über gute Kenntnisse in I, E, F. Sie haben Führungsqualitäten, Organisationstalent, Durchsetzungsvermögen und sind verkaufsorientiert.
Ihr sicheres Auftreten, gepaart mit tadellosen Umgangsformen, machen Sie zum Teamleiter, der seine Brigade motivieren kann.
Sollten Sie an einem längerfristigen Engagement, guten Konditionen und einem angenehmen Arbeitsklima interessiert sein, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Direktion
Grand Hotel Kronenhof
CH-7504 Pontresina
Telefon 081 830 30 30
www.kronenhof.com

133014/27782

ISS ist mit seinen rund 9000 MitarbeiterInnen das grösste Reinigungs- und Multi-Serviceunternehmen in der Schweiz.

Im Zuge der konstanten Organisations-Entwicklung bei unserem Auftraggeber suchen wir für die neu geschaffene Stelle nach Vereinbarung für die Führung sämtlicher hauswirtschaftlichen Aufgaben inklusive Hotellerie in einer renommierten, modernen und anspruchsvollen Reha-Klinik in Basel (Umgebung) eine dynamische, vernetzt denkende und teamfähige

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin für die Leitung Hotellerie

Idealalter ab 28 Jahre
(80-%-Pensum)

Was Sie mitbringen sollten:
- fundierte Ausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich (HBL/HHF oder ähnliches)
- Organisationstalent
- Konzeptionelles und wirtschaftliches Denken
- Gute Word- und Excel-Kenntnisse
- Kommunikative Fähigkeiten
- Den Willen in den nächsten Jahren nachhaltige Projekte zu erarbeiten und umzusetzen.

Was Sie von uns erwarten dürfen:
- seriöse und begleitete Einarbeitungsphase
- modernes Arbeitsumfeld mit kompetenten Ansprechpartnern
- angenehmes Arbeitsklima mit konstruktiver Kundenbeziehung
- Know-how-Support unserer Unternehmung
- attraktives Salär mit sehr guten Sozialleistungen
- In- wie auch externe Weiterbildungmöglichkeiten.

Wenn Sie interessiert sind, aktiv am Erfolg unseres Unternehmens mitzuarbeiten, senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn André Nauer. Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen.

ISS Hospital Service AG
Regionaldirektion
Ausserfeldstrasse 9
5036 Oberentfelden

P 132971/392873

Hallí hallo

Für die kommende Wintersaison 2000/01, sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Frühstück • Garderobe

Als rechte Hand des Abteilungsleiters suchen wir für die kommende Wintersaison 2000/01 noch

Teamleader für den Bereich Reservation und Rooms-Division

Hotel Eden • CH-7050 Arosa
Telefon +41 (0)81 378 71 00
Telefax 081 378 71 01
info@edenarosa.ch • www.edenarosa.ch

EDEN
aussergewöhnlich!

132977/1260

Suchen Sie die Herausforderung?
Sind Sie jung und motiviert und haben bereits Erfahrung als Hoteldirektor?

Dann sind Sie unser

HOTELDIREKTOR

(ab sofort)

für das

BADEHOTEL BRISTOL
LEUKERBAD

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Z&G Hotels ★★★★

Z&G Hotels, JM Rupp, Generaldirektor,
Rue de l'Envol 19, 1950 SION

133041/20257



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 Convenience 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 allen Aussagen zustimmen 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.com/mohair

133118/361

CARRIERE

WILLKOMMEN IM GRÜNEN.

Für das Stadthotel**** im Grünen mit neuem Restaurant «Orangerie» suchen wir als Gastgeber per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de service m/w

Sie sind sich gewohnt auf die Bedürfnisse einer internationalen Kundschaft einzugehen und Serviceleistung ist für Sie selbstverständlich.

Ebenso zur Verstärkung unserer Küchenbrigade per Dezember oder Januar einen

Pâtissier

mit Flair fürs Detail und einer grossen Portion Kreativität.

Zur Betreuung unserer internationalen Kundschaft per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

Réceptionsmitarbeiter/in

Von unserer/em künftigen Mitarbeiter/in erwarten wir Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft, Verantwortungsbewusstsein, Sprachkenntnisse D/E/F und evtl. Erfahrung mit Fidelio.

Wir freuen uns, Sie schon bald zu unseren Mitarbeitern zählen zu können. – Ihre Unterlagen senden Sie bitte an untenstehende Adresse, z. H. Bruno Schenk.

ENGIMATT

Hotel****& Restaurant Engimatt,
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich,
Telefon 01-284 16 16, Fax 01-201 25 16.
info@engimatt.ch

Best Western

133037/40207

Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich
Tel. 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00
Internet: www.hotel-krone.ch
E-mail: info@hotel-krone.ch

Wir sind ein schönes und renommiertes ****-Stadthotel im Herzen von Zürich mit 57 modern eingerichteten Zimmern, 3 verschiedenen Restaurants, Bankett- und Konferenzräumlichkeiten für Anlässe bis zu 160 Personen. Zur Vervollständigung unseres Führungsteams suchen wir auf Dezember 2000/ Anfangs Januar 2001 eine

Leiterin Hauswirtschaft

Folgendes Tätigkeitsgebiet erwartet Sie:

- Verantwortlich für die umfassende Raumpflege aller Räumlichkeiten des ganzen Hotels
- Verwaltung des Einkaufswesen und der Lagerung sämtlicher hauswirtschaftlicher Artikel
- Pflege des gesamten Hotelmobiliars
- Führung von 15 MitarbeiterInnen
- Ausbildung und Betreuung von 4 Lehrlingen
- Führung der hauseigenen Lingerie
- Dekorationswesen im und um's gesamte Hotel

Anforderungsprofil:

- Fundierte Aus- und Weiterbildung im hauswirtschaftlichen Bereich mit mehrjähriger Berufserfahrung
- Führungstalent und langjährige Erfahrung im Umgang mit den verschiedensten Persönlichkeiten
- Organisationstalent
- Konzeptionelles und wirtschaftliches Denken
- Kommunikative Fähigkeiten
- Computerkenntnisse (Word, Excel)

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie eine neue Herausforderung suchen, dann freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen. Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Theo Stettler, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, und wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.

132755/40614

HoReGa Select

Eine Top-Chance sich selbstständig zu machen

Im Auftrag der Besitzerschaft suchen wir für einen bekannten Gastronomiebetrieb in einer bedeutenden Kantonshauptstadt in der Nordwestschweiz ein

Pächter(ehe)Paar

Das Restaurant befindet sich an bester Passantenlage mitten in der Stadt, in unmittelbarer Nähe der Stadtverwaltung und wurde über Generationen von der gleichen Familie erfolgreich geführt.

Durch seine saisonale marktfrische Küche und seinen guten Weinkeller ist dieser Betrieb bestens bekannt.

Ein interessantes Platzangebot mit:
45 Plätzen Tagesrestaurant
30 Plätzen im à la Carte
30 Boulevard
30 bzw. 80 Plätze in den Bankettsälen

ermöglichen eine interessante Angebotsgestaltung für eine vielschichtige Kundschaft.
Einem motivierten, ideenreichen und gastgeberfreundlichen Pächter(ehe)Paar bietet sich eine ausgezeichnete Existenz.

Die Konditionen sind fair, Eigenkapital zur Übernahme von Kleininventar und Warenlager ist erforderlich.

Interessenten wenden sich bitte an die Beauftragte:

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

133021/208191

Administration/Bankett/Verkauf

In einem weit über die Region Zürich hinaus bekannten und beliebten Gastronomiebetrieb, welcher sich als **Ausflugsziel** für **Konzertveranstaltungen, Tagungsort** und **kulinarischer Geheimtip** etabliert hat, suchen wir eine/n **vielseitige/n** und **verkaufsorientierte/n**

Sachbearbeiter/in

Aufgaben:

- Telefon- und Kundenkontakt
- Kredi- und Debi- Buchhaltung
- Marketing und Verkaufsunterstützung
- Monatsabschlüsse, Mailings etc.

Anforderungen:

- Freude im Umgang mit Menschen
- Zahlen- und Verkaufsflair
- Gute Excel- und Word- Kenntnisse
- Hotellerie/Restaurationsverständnis

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die beauftragte Tännler Personalmanagement AG, Steinackerstrasse 38, 8902 Urdorf.

ER 133016/388990

SONNENBERG
RESTAURANT CLUB·GARTEN

Meine Fitness ist das Lachen

und das pflege ich jeden Tag. Abgrundtief in meinem Herzen bin ich Koch. Einfach nur Koch und das macht glücklich. Bei allem Positiven, die Sprache der Köche ist manchmal etwas ruppig, auch wenn man ES dann nicht so meint. Unser Restaurant läuft Tag für Tag und ich kann nicht behaupten, dass man/frau im Sonnenberg eine ruhige Kugel schieben und die Aussicht geniessen kann. Ich suche

Sous-ChefIn
ChefIn de Partie
MitarbeiterInnen im Service

Ich suche Gastroprofis die sich von mir noch zum Lachen anstiften lassen können und die nicht bei jedem Gewitter den Kopf in den Sand stecken. Vielleicht können Sie beim Arbeiten die Aussicht nicht geniessen, dafür ist die Aussicht auf Erfolg etwas besser als anderswo.

Bewerbungsunterlagen an:
Jacky Donatz, Hitzigweg 15, 8032 Zürich
Für Infos dem Jürg Endtner auf 01 266 97 97 telefonieren. Logo, Sie können Ihre Bewerbung mit Unterlagen auch an restaurant@sonnenberg-zh.ch mailen.

133128/41149

Swissport Zürich AG

Wir sind eine Tochterfirma der SAirGroup und einer der grössten Arbeitgeber am Flughafen Zürich-Kloten. Als führende Handling-Organisation in den Bereichen Passagierdienst, Ramp und Operation bieten wir über 60 Kundenairlines massgeschneiderte Dienstleistungen an. Professionelle Servicelösungen und zufriedene Kunden sind unser Business.

Wir ermöglichen Ihnen per **01. März 2001** den Direkteinstieg als Betriebskader in ein faszinierendes Umfeld als

Customer Service Manager/in (CSM)

In dieser operationellen Schlüsselfunktion vereinen Sie Ihr betriebliches Fachwissen und Ihre ausgewiesenen Qualitäten als Führungskraft. Sie leiten selbständig ein Team von Luftverkehrsangestellten des Passagierdienstes und Sie zeichnen für die reibungslosen Abläufe in den Bereichen *Check-in, Arrival, Gate und Transit* verantwortlich. Sie kümmern sich um die vielfältigen Anliegen von Kunden und Passagieren und tragen in hektischen Zeiten massgebend dazu bei, unsere Qualitätsstandards zu sichern.

Sie sind
Mindestens 27 Jahre alt, CH-Bürger/in oder im Besitz einer C-Bewilligung und Sie verfügen über einen Führerausweis (Kat. B). Sie sprechen fliessend Deutsch, Französisch und Englisch und Sie überzeugen durch ein ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis. Der Umgang mit diversen IT-Systemen fällt Ihnen leicht und Sie haben vorzugsweise bereits Erfahrungen im direkten Kundenkontakt in der Tourismusbranche gesammelt. Zudem bereitet Ihnen das Schichtarbeiten keinerlei Mühe.

Sie verfügen
Über eine sehr rasche Auffassungsgabe und ein analytisches Verständnis, das Ihnen erlaubt, komplexe Arbeitsprozesse unmittelbar richtig einzuschätzen. Sie sind überdurchschnittlich belastbar und Sie bewahren auch in turbulenten Situationen den Überblick. Sie sind in der Lage, klare Entscheide zu treffen und Sie verstehen es, freundlich und souverän gegenüber Kunden aufzutreten. Sie sind bereit, sich zu exponieren und auch Führungsverantwortung wahrzunehmen. Sie überzeugen durch fachliche und soziale Kompetenzen und es gelingt Ihnen, Ihre Mitarbeiter zu motivieren.

Wir bieten Ihnen
Eine ca. einjährige umfassende Einarbeitungsphase mit regelmässigem Coaching. Theoretisches Fachwissen wird permanent *on duty* angewandt und sukzessive erweitert. Ein dynamisches Arbeitsumfeld direkt am Flughafen und attraktive Berufsperspektiven in einem renommierten Konzern erwarten Sie. Überdurchschnittliche Sozialleistungen und Flugvergünstigungen runden unser interessantes Angebot ab. Flexible Arbeitspensen (80%-100%) oder auch Jobsharing sind nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung möglich.

Auskünfte und weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Herr Richard Dunkel, Telefon 01 812 21 52.

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf senden Sie bis spätestens 09.11.2000 an Swissport Zürich AG, BZHP, 8058 Zürich-Flughafen.

We care.

swissport
an SAirServices Company

P 133104/392595

GastroGate

Are you ready for a change?

Haben Sie genug von der operativen Hektik des gastgewerblichen Tagesgeschäftes aber möchten der Branche trotzdem verbunden bleiben? Möchten Sie wieder einmal die Wochenenden geniessen? Suchen Sie eine neue Herausforderung im Bereich E-Commerce?

Dann können wir Ihnen eine einmalige Chance bieten. Die Firma Gastrogate baut den ersten virtuellen Marktplatz für das Gastgewerbe in der Schweiz auf. Wenn Sie gerne Aufbauen und Mitgestalten, sich nicht vor Neuem scheuen, dann sind Sie richtig bei uns. Wir verbinden die Old Economy mit der New Economy; eine echte Herausforderung! Die Gründung unserer Firma erfolgte im Juni 2000. Noch in diesem Jahr wird unser virtueller Marktplatz online gehen.

Folgende Positionen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

✓ AssistentIn des Geschäftsführers
✓ Head of Marketing
✓ Sales Assistants
✓ Operating Officers
✓ Finanzbuchhalter

Was wir bieten
Pioniertätigkeit in einem dynamischen und schnell wachsenden Team. Innovatives Denken wird bei uns gefördert und gefordert. Wir verfügen über eine solide Kapitalstruktur, bieten 5 Wochen Ferien und moderne und originelle Arbeitsplätze im Raum Zürich.

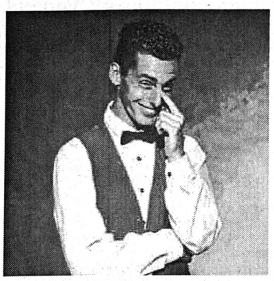
Was wir voraussetzen
Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen, sind in einer Führungsposition in der Hotellerie/Gastronomie tätig, haben vorzugsweise Erfahrung im Marketing und haben solide betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Sie haben sich nicht auf Ihren Lorbeeren ausgeruht und sich laufend weitergebildet. Englisch und Französisch ist für Sie eine Selbstverständlichkeit, sie sind versiert im Umgang mit Computern und Menschen, sind begeisterungsfähig und neugierig. Sie verfügen über Pioniergeist und Risikofreude und lassen gerne ihren Gedanken und Ideen freien Lauf.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Bekanntschaft.

Martin Studer
CEO Gastrogate AG
Böhnirainstrasse 12
8800 Thalwil

martin.studer@bon-appetit.ch
Tel. 079 405 32 80
www.gastrogate.ch

133107/412623



Chef de Bar

Ich liebe es, für Menschen aus verschiedenen Kulturen einen Top-Service zu erbringen. ☐

Ich habe das Talent, Kundenwünsche zu erkennen und darauf einzugehen. ☐

Einem internationalen Publikum kreative Cocktails zu servieren und dabei meine Sprachkenntnisse zu gebrauchen, gehört zum Schönsten in meinem Beruf. ☐

Als Teamleader führe ich meine 5 Mitarbeiter kollegial und doch bestimmt. ☐

Teamwork funktioniert nur dann, wenn jeder seinen Beitrag dazu leistet. ☐

Our Mission

As hosts we excite and delight our guests through uncompromising quality of product and service.

Wenn Sie alle Aussagen mit Ja beantworten können, dann sollten wir uns zu einem motivierenden Gespräch treffen!

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

Mövenpick Hotel Zürich-Airport, Lorenz Plumettaz
Walter-Mittelholzerstrasse 8, 8152 Glattbrugg, Tel. 01 808 80 21
Fax 01 808 82 93, lorenz.plumettaz@moevenpick.com
More hotel infos online: www.qnetservice.com/mohair

P 133117/361

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 (Limmatquai), Zürich (Stauffacher).

GASTROSUISSE

GastroSuisse, der führende Verband für Hotellerie und Restauration realisiert **GastroProfessional,** die neuartige Know-how- und Kommunikationsplattform für Gastro-Unternehmer/innen im Internet. Zur Verstärkung des Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

ONLINE-REDAKTOR/IN

Möchten Sie als Online-Redaktor/in neue Wege im Wissensmanagement auf Branchenebene beschreiten?

In dieser Position sind Sie dem verantwortlichen Online-Redaktor direkt unterstellt. Sie koordinieren und bearbeiten die zielpublikumsgerechten Inhalte der Plattform redaktionell und entwickeln diese unter Beizug von internen und externen Spezialisten laufend weiter.

Sie bringen vorzugsweise einen höheren Fachschulabschluss (z. B. Hotelfachschule) mit, haben Erfahrung im Gastgewerbe/Tourismus und/oder im Journalismus. Neue Medien interessieren Sie. Da die Plattform zweisprachig (D/F) geführt wird, verfügen Sie über sehr gute Französischkenntnisse. Wenn Sie zudem dynamisch, initiativ und selbständig sind sowie ergebnisorientiertes Arbeiten lieben, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen!

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Aufgabe in einem jungen, dynamischen Team, sehr gute Sozialleistungen und einen modernen Arbeitsplatz in Zürich-Affoltern, in 15 Minuten mit der S6 ab Zürich HB zu erreichen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Roland Schürch gerne zur Verfügung (Tel. 01 377 52 16). Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

GASTROSUISSE
Personaldienst
Frau M. Accola
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich-Affoltern
E-mail: micheleaccola@gastrosuisse.ch

Besuchen Sie auch unsere Homepage:
http://www.gastrosuisse.ch
und unsere Roundtour:
http://www.gastroprofessional.ch

132237/46183

HOTEL
INTER·CONTINENTAL
ZURICH

Professionalität und Herzlichkeit – der Grund, dass sich jeder Gast bei uns wohlfühlt.

Wir sind mit 364 Zimmern eines der grössten Konferenz- und Fitnesshotels und seit April 1999 das grösste ISO-zertifizierte Hotel der Schweiz. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Reservation Manager D/E/F

für den Begriffe wie gastorientiert, qualitätsbewusst und dynamisch mehr als leere Worte sind.

Ihr Aufgabengebiet:
- Leitung der Reservationsabteilung
- Überwachung der Reservationseingänge
- Entgegennahme von Reservationen
- Yield Management in Absprache mit der Direktion

Ihr Anforderungsprofil:
- sehr gute Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache
- Erfahrung in Front- und Reservationsbereich
- Fidelio-Kenntnisse
- Erfahrung im GDS-Systemen von Vorteil
- evtl. Kenntnisse im Yield Management

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur in einer internationalen Hotelkette mit allen Vorteilen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

HOTEL INTER•CONTINENTAL ZÜRICH, Frau S. Bermes oder
Frau B. Renner, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich
☎ **0041 1 404 42 02** oder **404 43 15**

133036/40819

STEIGENBERGER
BELLERIVE AU LAC
ZÜRICH

Herzlich willkommen im neuen Steigenberger Bellerive au Lac!

Das neue First Class Hotel Steigenberger Bellerive au Lac hat mit viel Erfolg seit einem Jahr seine Pforten geöffnet.
Das mit viel Charme, Luxus und aller moderner Technik ausgerüstete Business Stadthotel, das sich direkt am Seeufer des Bellerive-Platzes befindet, verfügt über 51 individuelle Zimmer, Junior Suiten sowie einer Traum Suite mit Sauna und Cocktail-Terrasse. Vervollständigt wird das Konzept mit mehreren Seminarräumen sowie einer Top Gastronomie inkl. Piano Bar.
Für unser junges Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

F&B: **Bankett-/Seminarsekretärin**
Chef de rang
Commis de rang (auch Tagesdienst möglich)

Front Office: **Night-auditor/Réceptionsmitarbeiter/in**

Das Steigenberger Bellerive au Lac wurde dieses Jahr schon zu den besten 50 Stadt- und Business-Hotels der Schweiz gewählt... ein weiterer Grund genug mit uns dabei zu sein, oder?

Wir können Ihnen vieles bieten und freuen uns, **Sie** auf Ihre Bewerbung persönlich kontaktieren zu dürfen!

Hansueli und Nathalie Egli-Grisoni
Direktion

Steigenberger Bellerive au Lac
Utoquai 47
CH-8008 Zürich
Telefon 01 254 40 00

133075/39926

Willkommen

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

Für unser Stadtrestaurant «7-Stube» suchen wir nach Übereinkunft eine/n freundliche/n, gepflegte/n

Servicefachfrau/mann

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Frau Renate Huber freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-willkommen:
www.hotelbern.ch

★★★★
im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS
Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99
ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

P 132713/4693



Der Ferienort Sils im Engadin bietet auf 1800 m.ü.M. neben einer unvergleichbaren Landschaft alles, um Ferien von höchster Qualität anbieten zu können. Mit 3'000 Gästebetten erwirtschaftet der Ferienort rund 500'000 Logiernächte und ist einer der schneesichersten Kurorte der Schweiz. Die Tourismusorganisation sucht per Frühjahr 2001 eine/n neue/n

Geschäftsführer/in Verkehrsverein Sils/Engadin

Wir stellen uns eine dynamische, jüngere Persönlichkeit vor, welche Visionen und Strategien erfolgreich in die Praxis umsetzt. Gemeinsam mit dem Vorstand und einem Dutzend Mitarbeitern obliegt dem/r Geschäftsführer/in die Verantwortung über die Kernaufgaben «Information», «Buchhaltung», «Events/Veranstaltungen» und «Marketing». Sie positionieren den Ferienort Sils und verkaufen ein attraktives touristisches Angebot in den Zielmärkten.

Sie sind offen, gehen unvoreingenommen auf Menschen zu und bewegen sich gekonnt in den vielfältigen Strukturen. Ihre Flexibilität, Neugier und Anpassungsfähigkeit lassen Sie Trends und künftige Entwicklungen rasch erkennen. Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung (Tourismusfachschule/HWV etc.) und können praktische Tourismuserfahrung in leitender Position vorweisen.

Ergreifen Sie die Chance, Ihre Fähigkeiten und Erfahrungen in einem der schönsten Ferienorte unter Beweis zu stellen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Gerne erteilt Ihnen der jetzige Stelleninhaber, Daniel Egloff, 081 838 50 50, weitere Informationen. Anfragen und Bewerbungen werden absolut vertraulich behandelt: Verkehrsverein Sils/Engadin, Direktion, 7514 Sils Maria.

Verkehrsverein • CH-7514 Sils-Maria
Telefon 0041 (0)81 838 50 50 • Telefax 0041 (0)81 838 50 59 • info@sils.ch • www.sils.ch

---



Hotel Romana

Für die kommende Wintersaison suchen wir für interessante Tätigkeit in ***Hotel mit Bar / Pizzeria

Servicefachangestellte
Chef de Partie
Commis de Cuisine
Zimmermädchen
Pizzaiolo

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnisse und Foto.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana, CH-7460 Savognin
Tel 081 684 15 44
www.hotel-romana.ch / romana@bluewin.ch

MEIN ZIEL SAVOGNIN

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

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

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

Stellengesuche / *Demandes d'emploi*

Küche / *Cuisine*

1	2	3	4	5	6	7	8
1906	Koch	52	CH		Nov.	D/F/E	Bern u. Umgeb.
1928	Chef pâtissier	48	FR	A	Dez.	F/E	4–5*-Hotel
2004	Kü'chef/Sous-chef	51	CH		sofort	D/E	Zürich
2005	Koch/w.	24	AT	A	Dez.	D/E	Tagesbetr., Bern–Thun
2006	Kü'chef/Sous-chef	53	CH		Jan.	D/E	Zürich-Nord, Baden
2007	Sous-chef	32	DE	A	n. Ver.	D/E	3–4*-Hotel, GR
2018	Sous-chef	27	CH		sofort	F/D/E	4–5*-Hotel, VS/VD
2019	Chef de partie	39	DE	A	sofort	D/E	
2020	Chef de partie	27	IT	A	Dez.	I/E	Rest. G&M-Pte.
2022	Chef de partie	34	CH		Nov.	F	
2026	Koch	41	DE	A	Dez.	D/I/E	Bergrestaurant
2031	Hilfskoch	32	CH		Dez.	D/I	VS/GR

Service / *Service*

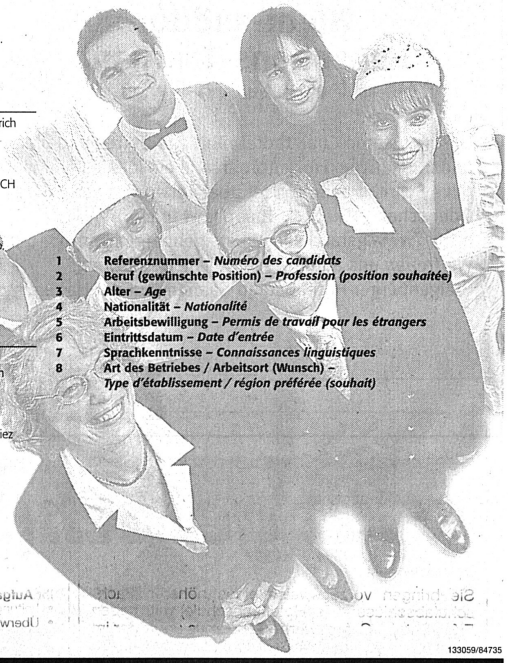
1	2	3	4	5	6	7	8
1772	Chef de service/w.	29	CH		Nov.	D	Café/Rest., BE
1996	Kellner	28	EG	B	sofort	E/D	Bern
2002	Kellner/Bar	30	IT	A	Dez.	I/E/D	Luzern + Umgeb.
2003	Bardame	19	CH		Nov.	D/E/F	Hotelbar, Skigebiet
2008	Chef de rang	40	PT	A	Feb.	P/D	
2009	Service/w.	21	GT	B	Nov.	S/D	Bern
2014	Kellner	33	CH		sofort	D/F/E	60–80%-Stelle, Bern/Thun
2015	Barman	28	CH		Nov.	D/I/F	Skigebiet
2017	Chef de bar/w.	48	AT	A	sofort	D/F/E	3–4*-Hotel, GR
2024	Bardame	26	DE	A	n. Ver.	D/E	Bar/Disco, FL/CH
2028	Bar/Kellner	33	DE	A	Jan.	D	Uri
2029	2. Chef de service	37	DE	A	Dez.	D/E	4–5*-Hotel, BE/GR
2032	Service/w.	33	AT	B	sofort	D/E	BE
2033	Kellner/Bar	24	IT	A	Dez.	I/D	
2034	Service/w.	41	CH		Jan.	D/E	Tagesbetr., SG
2036	Service/Buffet	36	CH		n. Ver.	D/E	2–3*-Hotel, BE

Administration / *Administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
1995	Réceptionistin	23	CH		Jan.	D/F/E	3–4*-Hotel, Zürich
2000	Réceptionsprakt./w.	30	IT	C	Dez.	D/I	
2001	Réceptionistin	22	CH		Nov.	D/I/F	LU/ZG
2012	Anfangsrécept./w.	19	AT	A	Dez.	D/E	
2021	Réceptionistin	25	BE	C	Nov.	F/I/E	Skigebiet West-CH
2025	Réceptionistin	19	CH		Dez.	D/E/F	VS/BE-Oberl.
2027	Gerant	58	CH		n. Ver.	I/F/D	BE/West-CH
2030	Réceptionistin	27	ES	A	Dez.	S/D/E	BE-Oberl.
2035	Sekretärin	22	CH		Nov.	D/F/E	Thun u. Umgeb.

Hauswirtschaft / *Ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
1997	Masseur/Badem.	30	AT	A	Nov.	D/E	
2010	Haushilfe/w.	26	BG	C	sofort	D/E	Hotel, St. Gallen
2013	Gouvernante	32	CH		sofort	D	Heim/Spital, BL/BS/AG
2016	Küchenhilfe	31	PT	A	Dez.	P/F/I	BE
2023	Haushilfe/w.	43	CH		n. Ver.	S/D/F	Hotel, Bern–Spiez
2038	Hilfskraft	25	CH		Dez.	P/D/F	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)***

133059/84735

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.

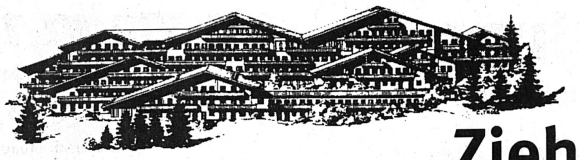
3.

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*



Ziehen Sie mit,

wenn unsere Gäste ins Schwärmen geraten. Das Steigenberger Gstaad-Saanen gehört zu den erfolgreichsten Häusern der Region und geniesst seit Jahren einen exzellenten Ruf. Herzlichkeit, Spontaneität und Innovation sind unsere Trümpfe.

Seien Sie mit von der Partie ab Mitte Dezember 2000 als:

2. Hausdame
Night-auditor
Réceptions-Tournant
(Ablöse Night-auditor)

Chef de rang
(Halbpension und à la carte)

Unser 4-Sterne-Chalethotel zählt 230 Betten und bietet mit Hallenbad, Wellness-Center und ultimativem Freizeitprogramm ein ideales Ambiente für Familien und anspruchsvolle Aktivurlauber. Mike Schmidt beantwortet über **Telefon 033 748 64 03** gerne Ihre Fragen.
Oder schalten Sie sich über das Web ein:
http://www.gstaad-saanen.steigenberger.com E-mail: gstaad@steigenberger.ch
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen, Auf der Halten, 3792 Gstaad-Saanen



132981/91871



Willkommen

Unsere zukünftige

ETAGENGOUVERNANTE

ist ab 22 Jahre jung, dynamisch, ausgebildete Hotelfachassistentin oder mit gleichwertiger Ausbildung und Erfahrung.

In dieser Einstiegsposition im Housekeeping unterstützen Sie ab sofort oder nach Vereinbarung tatkräftig unser Gouvernanten-Team.

Flexibilität, Freude am Umgang mit Menschen und Sprachkenntnisse (D, E und evtl. I) bringen Sie mit.

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

Victoria-Jungfrau
Swiss Deluxe Hotels
one of "The Leading Hotels of the World"

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN · TEL. 033 828 26 77 · FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch · http://www.victoria-jungfrau.ch
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

133974/91632

Gut gelach(s)t ist halb gewonnen!



Machen Sie mit beim grossen Lachs-Wettbewerb der stellen revue

Jeden Donnerstag finden Sie in der hotel+tourismus revue hunderte von Traumjobs aus der Branche. Neu appetitlich präsentiert auf Lachspapier. Und neu widmen wir der Gastronomie und Technik einen eigenen Bund. Sie haben jetzt jede Woche die Chance, Ihr Fachwissen unter Beweis zu stellen und einen der drei abgebildeten Preise zu gewinnen.

Beantworten Sie einfach die folgenden Fragen.

Frage 1: Welche dieser Aussagen ist richtig?
a) «Dôle» besteht hauptsächlich aus der Traubensorte «Gamay» und einem geringen Anteil «Pinot noir».
b) «Dôle» besteht nur aus der Traubensorte «Pinot noir».
c) «Dôle» ist ein Gemisch aus den Traubensorten «Pinot noir» und «Gamay», wobei die Traubensorte «Pinot noir» überwiegen muss.

Frage 2: «Malossol» ist ein Begriff für...
a) leicht gesalzenen Kaviar
b) stark gesalzenen Kaviar
c) schwarzen Kaviar

Frage 3: Von welcher Grundzubereitungsart spricht man, wenn man sagt: In wenig Fett kurz anbraten?
a) Sautieren
b) Schmoren
c) Gratinieren

Die richtigen Antworten sowie die GewinnerInnen werden in zwei Wochen an dieser Stelle präsentiert.



Das sind Ihre Preise beim Lach(s)-Wettbewerb

1. Preis: ein Serviertablett im Wert von 100 Franken.

2. Preis: ein Shaker im Wert von 80 Franken.

3. Preis: eine Bistro-Schürze im Wert von 40 Franken.

Die Gewinnerinnen vom 12. Oktober 2000

1. Preis:	2. Preis:	3. Preis:
Michel Crettaz, Sion	Roger Achermann, Zürich	Daniela Roch, Bouveret

Und das sind die richtigen Antworten vom 12. Oktober 2000:

Frage 1: Richtige Antwort a)
Frage 2: Richtige Antwort c)
Frage 3: Richtige Antwort b)

Wettbewerb vom 26. Oktober 2000

☐ ***Ja, ich abonniere die hotel+tourismus revue*** ☐ ***1/4-Jahr für Fr. 48.–**** ☐ ***1/2-Jahr für Fr. 82.–**** ☐ ***1 Jahr für Fr. 138.–**** ***und nehme gerne am Wettbewerb teil.*** ****inkl. MwSt***

☐ ***Ich bin schon AbonnentIn, nehme aber gerne am Wettbewerb teil.***

☐ ***Ich nehme nur am Wettbewerb teil.***

Name/Vorname _____

Beruf _____

Betrieb _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon tagsüber _____

Unterschrift _____

Meine Antworten:
Frage 1: ☐ ***a*** ☐ ***b*** ☐ ***c***
Frage 2: ☐ ***a*** ☐ ***b*** ☐ ***c***
Frage 3: ☐ ***a*** ☐ ***b*** ☐ ***c***

Coupon einsenden bis 2. November 2000 an:
hotel+tourismus revue, Lach(s)-Wettbewerb,
Monbijoustrasse 130,
Postfach, CH-3001 Bern

Wettbewerbsbedingungen:
Die Teilnahme am Wettbewerb ist nicht abhängig von einer Abobestellung. Die MitarbeiterInnen des Schweizer Hotelier-Vereins SHV sind vom Wettbewerb ausgeschlossen. Das Los entscheidet bei mehreren richtigen Antworten. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlosssen.

hotel+tourismus revue htr

inklusive stellen revue

Lenzerheide Valbella churwalden Parpan Lenz **SPORTS UNLIMITED**

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 2000/01 (ca. Mitte Dez. 00 bis ca. Mitte April 01) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service:
- **Servicefachangestellte/ Kellner**
  à-la-carte-kundig

Küche:
- **Chef de partie**
- **Commis de cuisine**
  vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Kinderland:
- **Praktikantin/ Kinderbetreuerin**
  zur Unterstützung der Leiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn E. Frauchiger, persönlich

133089/35521



Hotel VALBELLA INN
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081/384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie E. und R. Frauchiger

Passaggio – (vormals SSG) – ist eines der grössten Gastronomie-Unternehmen der Schweiz und fokussiert seine Geschäftstätigkeit auf die Verkehrsgastronomie: das heisst Verpflegung auf Autobahnen, in der Bahn, an Flughäfen, auf Schiffen, in Bahnhöfen, in Einkaufszentren und an Passantenlagen. Im Zuge der ausserordentlichen Expansion suchen wir im Auftrag der Geschäftsleitung für den Standort Zürich folgende Persönlichkeiten (Damen oder Herren).

EinkäuferIn

In dieser selbstständigen Aufgabe sind Sie zuständig für den Einkauf der gesamten Waren (Food / Non Food) der ca. 50 Betriebe. Durch Ihre Fachkenntnisse und Ihr Engagement optimieren Sie das Sortiment, damit die hohen Anforderungen der Kunden sowie der Unternehmung erfüllt werden. In dieser Drehscheibenfunktion koordinieren Sie die Bedürfnisse der Gäste, der Verkaufsplanung und der Sales & Promotion - Abteilung.

Sie sind eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit mit einer kaufmännischen Aus- bzw. Weiterbildung, Erfahrung im Einkauf sowie Kenntnissen in Gastronomie oder Handel. Als organisationsstarker, innovativer Verhandlungspartner, kennen sie die Anforderungen eines marktorientierten Einkäufers der Zukunft.

LeiterIn Verkaufsplanung

In dieser von hoher Selbstständigkeit geprägten Schlüsselposition, zeichnen Sie verantwortlich für die gesamte Verkaufsplanung der Unternehmung, für die Planung und Organisation der Angebote, Aktivitäten, Promotionen und der Verkaufsförderung. Mit Systematik und dem Blick für das Wesentliche leiten und koordinieren Sie verschiedene Projekte im Rahmen der Unternehmensstrategie und des C.I. - Konzeptes.

Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit einer Grundausbildung in Marketing/ Verkauf/ Projektmanagement. Sie verfügen bereits über Erfahrungen in der Gastronomie- und/oder Lebensmittel-/Detailhandelsbranche. Idealerweise haben Sie bereits eine ähnliche Position während einigen Jahren ausgeübt. Sie besitzen ein ausgeprägtes Durchsetzungs- und Realisierungsvermögen und können Ihre Fachkenntnisse wirkungsvoll umsetzen. Sozialkompetenz sowie D/F/E in Wort und Schrift runden Ihr Profil ab.

Sales & Promotion ManagerIn

In dieser kreativen, innovativen Aufgabe sind Sie zuständig für die Umsetzung von Promotionen, Aktivitäten sowie Verkaufsförderung in den Betrieben. Sie betreiben gezielte Marktforschung, erkennen dadurch Trends und erarbeiten einen optimalen Angebotsmix. Sie erstellen Werbeunterlagen, planen/realisieren lokale Unterstützungsmassnahmen (Wettbewerbe, Animationen) und betrachten sich sowie Ihren Bereich Sales & Promotion als kundenbezogenen Dienstleister.

Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit, vorzugsweise mit Hochschulausbildung (HWV, HKG), Weiterbildung in Marketing sowie Erfahrung in Gastronomie, Handel oder Tourismus. Sie verfügen über Durchsetzungs- und Realisierungsvermögen, setzen Prioritäten und können Ihre Fachkenntnisse wirkungsvoll umsetzen.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem innovativen, wachstumsorientierten Umfeld, bei welcher Ihre Fähigkeiten umfassend eingesetzt werden können. Entwicklungsmöglichkeiten sowie ein den jeweiligen Positionen entsprechendes Salär sind gegeben.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an
Herrn Jürg Bauer, Unternehmensberatung in Personalmanagement, Effingerstrasse 25, CH-3008 Bern
Telefon 031-381 40 50, Fax 031-381 40 30, E-Mail: juergbauer@bluewin.ch

Weitere Stellen:
http://www.blueline.ch

JÜRG BAUER
Unternehmensberatung in Personalmanagement
blue line group

blue line group vertreten in:
Zürich, Bern, Zug, Luzern, Olten, Fribourg

Gstaad my Love –
Pernet Comestibles my Job

Wir suchen für unser lebhaftes Comestibles-Geschäft mit internationaler Kundschaft

Leiter Ein- und Verkauf Gastronomie
(Eintritt per sofort oder n.V., Jahresstelle)

Büromitarbeiter/in
(Eintritt per November 2000, Wintersaison oder Jahresstelle)

Verantwortlicher für den Weinkeller (Caviste)
(Eintritt per sofort oder n.V., Jahrestelle)

Sie betreuen unsere anspruchsvollen Gäste im Geschäft, sprechen Fremdsprachen (D, F oder E) und bringen entsprechende Kenntnisse mit. Sie sind zudem dynamisch, belastbar und schätzen den Umgang mit Menschen.

Wenn Sie Teamarbeit sowie ein angenehmes Betriebsklima schätzen und mehr als nur einen neuen Job suchen, dann senden Sie Ihre Unterlagen z. H. von Herrn T. Staub.

COMESTIBLES PERNET
Tel. 033 744 15 77
Fax 033 744 36 13

132985/247596

PARK HOTEL DU SAUVAGE

Als 150-Betten-Seminar- und Ferienhotel und als Tatort der berühmten Mystery-Weekends haben wir uns im In- und Ausland einen einprägsamen Namen geschaffen. Haben Sie Lust, in der tollen **Alpenregion Meiringen Hasliberg** und in unserem einzigartigen Hotel Ihr Wissen und Ihre Erfahrungen ein- und umzusetzen?

Wir suchen ab Dezember 2000 in Jahresstelle

1. RÉCEPTIONIST/IN

Gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel, etc.)
Fidelio mit Abschluss und Debitorenbuchhaltung
Sprachen vor allem D und E
Organisations-, Führungsqualitäten und Ausbildung von Lehrlingen

***

Arbeitsbewilligungen für ausländische MitarbeiterInnen haben wir, und für Ihre Unterkunft und Verpflegung sind wir auf Wunsch ebenfalls besorgt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Zögern Sie nicht und senden Sie uns gleich Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns doch einfach an und verlangen Sie Frau Musfeld.

***

Dir. J. & B. Musfeld-Brugnoli
Meiringen, Berner Oberland, Schweiz
Telefon ++41 33 971 41 41, Fax 971 43 00
e-mail: info@sauvage.ch, www.parkhotel-du-sauvage.ch

Alpen Region Brienz Meiringen Hasliberg

132262/24163

Stellensuche leicht gemacht

Unser langjähriges Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben in allen Regionen der Schweiz garantiert Ihnen eine erstklassige Sicht auf das aktuelle Stellenangebot.

Wir suchen Sie als
- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Sous chef
- Sefa w|m
- Rezeptionist|in

Sie formulieren Ihre konkreten Wünsche und stellen uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zur Verfügung. Alles weitere erledigen wir für Sie.

Wann dürfen wir Ihre Stellensuche erleichtern?

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

GastroJob
Partner der Berufsverbände

123955/304113

Idyll Hotels

IDYLL HOTEL SCALETTA***

S-chanf im Oberengadin, 1700 m

Berge, Schnee und Sonne. Das schönste Hochtal Europas erwartet Sie.

Auch wir erwarten Sie gerne als neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in unserem Team ab sofort oder 15.Dezember 2000 zur neuen Wintersaison freundliche, zuverlässige:

- **HOFA als Assistentin des Chef's**
- **Serviceangestellte für Restaurant und Saal**
- **Servicemitarbeiterin für Café-Pub und Sport-Bistro**
- **Barmaid für unseren Heustall-Pub**
- **Zimmermädchen**
- **Hilfskoch/-köchin**

Ungelernte MitarbeiterInnen werden gerne angelernt.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlöhnung, Kost und Logis im Hause sowie die Mitarbeit in einem familiären Team.
Interessiert?
Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlgen oder Ihren Anruf.
Bitte Herrn Schweiger verlangen.

Idyll Hotel Scaletta, Via Maistra 52, CH-7525 S-chanf/Oberengadin
Tel. ++41 (0)81 854 03 04
Fax ++41 (0)81 854 05 06
E-mail: hotel.scaletta@freesurf.ch

132726/30562

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Für unser renommiertes Superior First Class Hotel an der Zürcher Bahnhofstrasse suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

Reservations-mitarbeiter/in

Sie sind die erste Kontaktperson für unsere internationale Kundschaft!
Wenn Sie diese Tatsache schätzen und somit auch in hektischen Momenten freundlich und kompetent bleiben, Französisch- und Englischkenntnisse mitbringen, dann wären Sie die ideale Person für uns.

Erwarten dürfen Sie eine selbständige Tätigkeit, geregelte Arbeitszeiten, Wochenende frei sowie ein angenehmes, kollegiales Umfeld.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel St. Gotthard
Angela Mozo, Personalchef
Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich
Telefon 01 227 77 00

Manz Privacy Hotels
MANZ PRIVACY HOTELS
FEEL THE DIFFERENCE

129259/41220

Grindelwald

Führender Ganzjahresferienort sucht nach Vereinbarung:

Marketing-Assistent/in

Ihre Aufgaben:
Sie sind die zentrale Stelle im Marketingbereich und direkt der Direktion unterstellt. Zusammen mit der Direktion erarbeiten Sie das gästeorientierte Angebot, planen, koordinieren und setzen die entsprechenden Marketing- und Kommunikationsaktivitäten um.

Sie bringen mit:
Sie sind eine jüngere, kommunikative Persönlichkeit mit Erfahrung im Erstellen von Marketing- und Werbeplänen sowie deren Ausführung und Überwachung. Sie sind gewohnt zu organisieren und umzusetzen, Sie haben eine gute Ausbildung, beherrschen die modernen Kommunikationsmittel und verfügen über solide Fremdsprachenkenntnisse (E/F).

Wir bieten Ihnen:
Eine herausfordernde, längerfristige Tätigkeit mit viel Eigenkompetenz. Sie können Ihre Kreativität und Ihr unternehmerisches Geschick umsetzen, neue Akzente setzen und massgeblich zum Erfolg unseres Ferienortes beitragen.

Spricht Sie diese Herausforderung an? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Senden Sie diese bitte bis spätestens am 4.11.2000 an:
Grindelwald Tourismus, Joe Luggen, Direktor, Postfach 124, 3818 Grindelwald, Tel. 033 854 12 12, Fax 033 854 12 10,
E-mail: touristoffice@grindelwald.ch
Internet: www.grindelwald.ch

133126/51888

ADMIRAL CASINO WEGGIS



Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir im ADMIRAL®CASINO WEGGIS haben immer mehr sympathische Gäste, deshalb brauchen wir Unterstützung und möchten Sie als

Casino-Assistentin

gerne bei uns im Team.

Die Überwachung des Spielbetriebs und der Kasse erfordert ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein und Flair im Umgang mit Menschen.

Sie sind 20 bis 35 Jahre jung, kontaktfreudig, zuverlässig, haben Freude an der Arbeit im Team und haben bereits in einem Dienstleistungsbetrieb gearbeitet, dann sind Sie bei uns richtig... Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen (CH oder C-Bewilligung).

ADMIRAL®CASINO WEGGIS AG
Herr Michael Marinari
E-Mail: casino.weggis@novomatic.ch

Seestrasse 8 · Postfach 29 · 6353 Weggis
Tel. 041 - 392 73 00

P 130230/385902

Gasthaus **Jlge** Vilters

Wir suchen in gemütliches Speiserestaurant, per sofort oder nach Vereinbarung

Hilfskoch oder Jungkoch

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima in jungem Team, zeitgemässe Entlöhnung, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.
Ihre Bewerbung freut uns.

Familie Guntli, **Telefon 081 723 11 82**
Gasthaus Jlge, 7324 Vilters Sargans

132506/100706

DOMINO GASTRO

E Stell für Di? En Fall für mi!
Es Telefon u. Du bisch derbi!

	Tel.	Fax
Zürich	01 432 73 73	01 432 73 77
Basel	061 313 40 10	061 313 40 12
Suhr AG	062 842 48 31	062 842 55 05
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	055 415 52 84	055 415 52 89
Graubünden/FL	055 415 52 83	055 415 52 89
Engadin/Tessin	081 834 59 59	081 834 59 58
Wallis/Bern/SO	055 415 52 84	027 945 17 47
Pfäffikon/SZ	055 415 52 80	055 415 52 89

www.dominogastro.ch
DOMINO GASTRO

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 170 Unternehmen der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Für unsere Restaurants im Technopark Zürich suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Persönlichkeiten:

Frontleiter / Chef de Service (m/w)
per sofort oder nach Vereinbarung

Ihr Aufgabengebiet ist sehr vielseitig und umfasst in erster Linie die selbständige Einsatzplanung Ihrer MitarbeiterInnen im Bankettbereich sowie die Betreuung von spannenden und abwechslungsreichen Anlässen.

Sie sind ca. 30 Jahre jung, verfügen bereits über Erfahrung in einer ähnlichen Position und können sich auch in Englisch verständigen und verfügen über Englischkenntnisse. Während Ihrer bisherigen beruflichen Laufbahn haben Sie bereits erfolgreich Mitarbeiter geführt und haben dabei gelernt, wie wichtig es ist, ein guter Teamplayer zu sein.

Jungkoch (m/w)
per 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Sie sind Koch aus Leidenschaft und gehen mit viel Teamgeist und Eigeninitiative an die Arbeit.

In unserer jungen Brigade bieten wir Ihnen eine neue, abwechslungsreiche Herausforderung in einem Tagesbetrieb.

Falls Sie das dynamische Umfeld eines lebendigen Betriebes lieben und ausserdem über eine kommunikative und flexible Persönlichkeit verfügen, möchten wir Ihnen gerne in einem Gespräch die vielen Facetten dieser Positionen näher bringen.

Wir bieten Ihnen beste Sozialleistungen, attraktive Arbeitszeiten (in der Regel an den Wochenenden frei), den vollen 13. Monatslohn ab dem 1. Tag und 5 Wochen Ferien.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Compass Group (Suisse) SA
Eurest/Technopark
«Restaurant Villaggio»
Herr Thomas Brand
Technoparkstrasse 1
8005 Zürich

Eurest
A member of Compass Group Plc

P 133113/81000



RESTAURANT IM ROMANTIKHOTEL

FLORHOF
ZÜRICH

Für das Gourmetrestaurant im historischen Romantik Hotel Florhof in Zürichs Altstadt suchen wir eine(n) junge(n), sehr ambitionierte(n)

Küchenchef/-in

Ein hübsches, stimmungsvolles Restaurant mit 44 Innen- und 55 Terrassenplätzen, ein historischer Weinkeller für Privatanlässe bis 16 Personen, sowie eine neu eingerichtete Küche sind Ihr Umfeld. Sind Sie innovativ, kommunikativ und können Gäste und auch Mitarbeiter begeistern und möchten eine neuzeitliche Küche auf höchstem Niveau realisieren? Wir bieten Ihnen den geeigneten Spielraum sich in einem der schönsten Gasthäuser der Schweiz zu profilieren und weiterzuentwickeln.

Über Ihr Interesse und eine Kotaktaufnahme freuen wir uns.

Brigitte & Beat Schiesser, Pächter im Romantik Hotel Florhof Florhof-Gasse 4, 8001 Zürich, Tel. 01/261 44 70, Fax 01/261 46 11, e-mail: schiesser@florhof.ch, www.romantikhotels.com/zuerich

P.S.: Übrigens bleibt unser Restaurant Samstag/Sonntag und an Feiertagen geschlossen.

132782/40274

CLUB HOTEL mit Solbad
Victoria Lauberhorn

Ein Hotel des Ferienvereins

ARBEITEN WO NUR LEUTE MIT GUTER LAUNE SIND, WO KLARE SICHT, REINE LUFT & PULVERSCHNEE WARTEN…

Der Ferienverein Bern eröffnet im Dezember 2000 das neu renovierte Club-Hotel, im Dorfzentrum von Wengen mit: 120 Zimmern, gediegenem Speisesaal, Coffee Shop, Bar, öffentlichem Restaurant, Solbad, Sauna, Solarium. Wir suchen noch aufgestellte Teamkollegen mit Power und Know-how für die kommende Wintersaison 2000/2001.

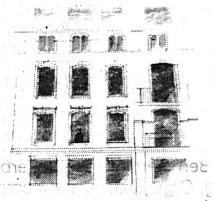
Küche:	**Chef de partie** **Haus- und Küchenbursche**
Speisesaal:	**Saalkellner**
Hotelbar:	**Servicemitarbeiter/innen**
Hauswirtschaft:	**Zimmermädchen** **Lingeriemitarbeiter/innen** **Officemitarbeiter/innen**
Unsere Ziele:	– Gepflegte Gastfreundschaft – Klare Qualitätsvorstellungen von Tisch- und Weinkultur – Topmoderner Wirkungskreis – Dynamische Organisationsstruktur

Wollen Sie von Anfang an dabei sein? Moderne Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.
Interessiert?
Senden Sie Ihre Unterlagen an Ferienverein, Postfach 636, Pascal Anthamatten, 3000 Bern 25. Für Fragen stehen wir Ihnen unter 031 338 31 01 zur Verfügung.

Ferienverein Post/Swisscom
Club-Hotel Victoria Lauberhorn
Pascal Anthamatten, Direktor, 3823 Wengen
Telefon 031 338 31 01, Fax 031 311 23 66

133123/37826

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 MitarbeiterInnen.

Barmaid/Barman
ab November 2000

Nachtportier (auch Teilpensum)
ab Dezember 2000

RéceptionistIn
ab Dezember 2000

Neugierig? Dann rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Frau Beatrice Bütler. Bitte besuchen Sie auch unsere Job Börse im Internet.

The Hotel, Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern
Tel 041 226 86 86, Fax 041 226 86 90
info@the-hotel.ch, www.the-hotel.ch

133095/408763

---

hoteljob

Sind Sie ein

Stubenhocker?

Dann wird es Zeit, dass Sie das ändern!
Wir haben Ihnen viel zu bieten und freuen uns über Ihre Bewerbung aus den Bereichen

Küche
Service
Réception
Hauswirtschaft
Kader

Geben Sie sich einen Ruck und nehmen Sie noch heute mit uns Kontakt auf, oder senden Sie uns Ihre gesamten Bewerbungsunterlagen!

133062/84735

Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung und Stellenvermittlung
Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern
Telefon: 0041 31 370 43 33, Telefax: 0041 31 370 43 34
http://www.hoteljob.ch, E-Mail: info@hoteljob.ch

Lieben Sie Italienisch?

Unsere Mandantin, eine renommierte, weltweit tätige Dienstleistungsunternehmung an bester Lage in Zürich, sucht eine vife, teamfähige, zirka 30- bis 40jährige

Sekretärin

für die Italienabteilung. Sie sind einerseits als erfahrene Administratorin für die tägliche Arbeit in einem interessanten und abwechslungsreichen Sekretariat zuständig, andererseits gehört zu Ihren Aufgaben auch die Vorbereitung verschiedener interessanter Sachbearbeitungen, die Betreuung von Kunden und Besuchern und die Organisation von Workshops und Reisen.

Kaufmännisch ausgebildete Damen **mit ausgezeichneten D- und I-Kenntnissen die auch gut Englisch können,** Interesse an einer internationalen Atmosphäre und Begeisterung für eine dienstleistungsorientierte Aufgabe in einem sehr gepflegten Umfeld haben, bitten wir, uns ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter dem Vermerk 1.240.00 zuzustellen.

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

132786/385839

HOTEL WALDEGG ★★★★ ENGELBERG SCHWEIZ • SUISSE • SWITZERLAND

engelberg zentralschweiz 1050-2020 m

In den Innerschweizer Alpen – über den Dächern von Engelberg – liegt unser ******-Ferien- und Seminarhotel Waldegg.** Unser junges und kreatives Team möchten wir für die Wintersaison 2000/2001 mit aufgeschlossenen und flexiblen Kollegen mit Spass am Beruf ergänzen.

Servicefachangestellte
Commis de cuisine
Portier/Chauffeur
(Deutschkenntnisse)

Engelberg ist ein Mekka für junge und sportbegeisterte Leute. Das Waldegg ein vielseitiger, lebhafter Betrieb mit internationaler Kundschaft.

Wir sind gespannt auf Sie und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Waldegg****
Sibylle und Danilo Meyer
CH-6390 Engelberg
Telefon 0041/41/637 18 22, Fax 0041/41/637 43 21

130567/10391

Per 1. Januar 2001 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser gepflegtes Gourmet-Restaurant eine/einen ausgebildete/n

SERVICE-FACHANGESTELLTE/N

Wir sind ein aufgestelltes Team, haben Super-Gäste und profitieren von sehr guten Anstellungsbedingungen (mit gutem Lohn, versteht sich). Und sogar ein Zimmer ist für unsere neue Kollegin oder unseren neuen Kollegen auf Wunsch bereits vorhanden.

Jürgen Eder freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf unter 01 780 34 44.

Eders Restaurant Eichmühle
8820 Wädenswil
Telefon 01 780 34 44, Fax 01 780 48 64

131256/37028

REST. RIGI, GREPPEN (LU)

Wir suchen für unser kleines Gourmetrestaurant (15 G-M.Punkte) am Vierwaldstättersee eine junge, versierte

SERVICEFACHANGESTELLTE

mit deutscher Muttersprache.

Haben Sie Freude, mit einem kleinen Team unsere anspruchsvolle Kundschaft kulinarisch zu verwöhnen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Eintritt: 1. Dezember 2000 oder n. V. (Zimmer vorh.)

Frau Tuor, Tel. 041 390 31 91

132801/384455

Flumserberg
Restaurant Prodkamm

Für die Wintersaison 2000/01 suchen wir in unser Bergrestaurant junge, aufgestellte

– Jungkoch oder Hilfskoch (m/w)
– Küchen-Hausangestellte (auch Ehepaar)

Auf Ihren Anruf freut sich Familie Bless
Tel. 081 733 23 13 oder 081 733 32 16

P 133105/412624

Restaurant Hüsy Blankenburg
Hans-Jürgen und Marianne Glatz Ueltschi

Für unser Spezialitäten Restaurant mitten im Skigebiet des Berner Oberlandes (Zweisimmen/Gstaad) suchen wir für die kommende Wintersaison eine junge, versierte

Servicefachangestellte

mit deutscher Muttersprache

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Für weitere Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung. Hans-Jürgen und Marianne Glatz Ueltschi

Postadresse:
Restaurant Hüsy
Hüsystutz 1
CH-3771 Blankenburg
Tel. 033 722 10 56
Fax 033 722 70 56

133109/5150

Für die **Neueröffnung** unserer kleinen aber feinen Betriebskantine im Industriequartier Dietikon suchen wir per **Januar 2001** junge oder junggebliebene MitarbeiterInnen, die mehr leisten wollen, als einen 0815-Job. Gefragt sind Innovation und Kreativität nebst gutem Know-How in Gästebetreuung.

1 junge(r) , gut ausgebildete(r)

Alleinkoch-/köchin 90–100 %

der/die mit Freude den Kochlöffel schwingt und aus einfachen Gerichten Köstlichkeiten zu zaubern weiss.

1 junge oder junggebliebene

Geschäftsführerin (CH) zu 60 %

Zusammen mit Ihrer Kollegin teilen Sie sich diese interessante Stelle im Jobsharing. Sie scheuen sich nicht, die Ärmel hochzukrempeln und tatkräftig in Produktion, Service und Gästebetreuung mitzuhelfen.

1 Allrounderin mit Kocherfahrung zu 50 %

Sie helfen im Service und in der Produktion mit. Hier können Sie Ihre Kreativität ausleben, denn Sie wissen; auch das Auge isst mit.

Wir bieten:
Regelmässige Arbeitszeiten, gute Entlöhnung, Teamwork, Wochenende frei.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Brigitte Kyburz zur Verfügung. Ihre vollständige Bewerbung richten Sie an:

Brigitte Kyburz
Rütenenweg 2, 8964 Rudolfstetten
Telefon 056 633 23 60, Natel: 076 384 23 60

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

133046/412597

AN ERSTER STELLE ...

Das Garten Hotel Winterthur gilt mit seinem gepflegten Restaurant- und Bankettbetrieb weitherum als das führende Haus am Platz. Zur Ergänzung unseres engagierten, aufgestellten Teams suchen wir weitere einsatzfreudige Mitarbeiter, die eine überdurchschnittliche Herausforderung zu schätzen wissen:

Per sofort suchen wir einen/eine

COMMIS DE CUISINE
Unsere Küchencrew freut sich darauf, mit Ihnen zusammen die anspruchsvollsten kulinarischen Kreationen zu realisieren.

SERVICE-FACHMITARBEITER/IN
Sie sind flexibel, sprachgewandt und lieben den Umgang mit anspruchsvollen Gästen.

SERVICE-TEILZEITMITARBEITER/IN
In den Spitzenzeiten würden wir gerne auf Sie zurückgreifen, damit unsere Gäste prompt und freundlich bedient werden...

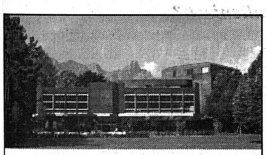
GLÄTTERIN/LINGERIE-MITARBEITERIN
in unser hauseigenen Lingerie für ca. 3 - 4 Stunden pro Tag.

Interessiert? Herr Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.

GARTEN HOTEL

Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

132753/45829



Wir haben viel zu tun und brauchen Unterstützung

Stellvertretung Chef de Réception
D/E/F mündlich und schriftlich

Réceptionistin
(mit Hotelréceptionserfahrung)
D/E/F mündlich und schriftlich

Wir bieten Ihnen eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Ein angenehmes Arbeitsklima, Jahresstelle und einen Arbeitsplatz mit zeitgemässer Infrastruktur (Fidelio Front Office, Word, Excel etc.)

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit
mit sehr guten Sprachkenntnissen in D, F, E in Wort und Schrift,
Schweizerdeutsch sprechend
gute EDV-Anwenderin.
Freundlichkeit und gute Umgangsformen sind für Sie kein Fremdwort.

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto an:
Frau Margreth Burkhardt
Hotel Seepark
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

****HOTEL SEEPARK THUN

133122/249521

Restaurant Chemistube, 3772 St. Stephan

Für unseren Familienbetrieb mitten im **Snowpardise Gstaad** mit Strassenzufahrt suchen wir für die Wintersaison 2000/2001 eine

Serviertochter

Zimmer im Haus, Umsatzentlöhnung und Skiabo gratis.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:

Fam. André Kohli
Rest. Chemistube
3772 St. Stephan
Telefon 033 722 22 40 oder **722 15 20**

133026/87491

****
GRAND HOTEL
BELLEVUE
GSTAAD

Nichts kann den Menschen mehr stärken als das Vertrauen, das man ihm entgegenbringt.
Adolf von Harnack

Gemeinsam in die Wintersaison!

Für das inmitten eines grossen Parks gelegene Grand Hotel Bellevue mit seinen 85 Betten, 2 Restaurants und Pianobar suchen wir für die kommende Wintersaison tatkräftige Unterstützung als

Chef de Partie m/w
***
Servicemitarbeiter m/w
***
Zimmermädchen/Portier m/w
***
Nachtportier

Spricht Sie eine dieser interessanten und anspruchsvollen Herausforderungen an, dann zögern Sie nicht, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzusenden.
Wir freuen uns auf Sie!

GRAND HOTEL BELLEVUE
Yves P. Timonin, Gastgeber
Hauptstrasse
3780 Gstaad

Telefon 033 748 31 71, Fax 033 744 21 36
E-mail: bellevuegstaad@swissonline.ch

133127/14958

Hotel Alpina Parpan
Lenzerheide-Valbella

GILDE

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unser ***-Sporthotel in der Skiregion **Lenzerheide-Valbella** noch folgende Mitarbeiter:

CHEF DE PARTIE/JUNGKOCH
SERVICEMITARBEITER für à la carte und Speisesaal
ZIMMERMÄDCHEN / KÜCHENHILFE

Bewilligung vorhanden.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

HOTEL ALPINA, Ueli & Christiana Schumacher
CH-7076 Parpan
Tel. 081 382 11 84, E-mail: hotel-alpina@parpan.ch

132986/27510



Maître d'hôtel banquets et traiteurs

J'ai un sens très développé de l'organisation et je suis apte à diriger une grande équipe.

J'aime le travail de terrain et je m'accommode d'horaires de travail irréguliers.

J'ai acquis une expérience réussie dans un poste à responsabilités.

J'ai un sens aigu de la diplomatie et je suis de nature communicative.

Si vous avez répondu Oui à toutes ces affirmations, vous êtes suisse ou vous possédez un permis de travail valable, nous devrions nous rencontrer pour un entretien motivant.

Mövenpick Hotel, 20 route de Pré-Bois, Bureau du personnel
C.P.556, 1215 Genève 15 Tel. 022 717 16 22
Fax 022 717 16 23, daniel.spori@moevenpick.com
More jobs online: www.movenpick-hotels.com

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

P 133019/361

Passaggio

Passaggio – (vormals SSG) – ist eines der grössten Gastronomie-Unternehmen der Schweiz und fokussiert seine Geschäftstätigkeit auf die Verkehrsgastronomie: das heisst Verpflegung auf Autobahnen, in der Bahn, an Flughäfen, auf Schiffen, in Bahnhöfen, in Einkaufszentren und an Passantenlagen. Im Zuge der ausserordentlichen Expansion suchen wir im Auftrag der Geschäftsleitung für den Raum Deutschschweiz eine führungsstarke, kommunikative Persönlichkeit (Dame oder Herr).

GruppenleiterIn

Ihre Aufgaben
Sie erhalten die Gesamtverantwortung für mehrere Geschäftseinheiten. Sie setzen, abgeleitet aus der Unternehmensstrategie einen Aktivitätenkatalog um und sichern so den langfristigen Erfolg. Durch Ihre professionelle Pflege der Kundenbeziehungen sowie regionale Öffentlichkeitsarbeit, schaffen Sie die Voraussetzung für den Weiterausbau der Marktposition.

Ihr Profil
Sie sind eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit (ca. 30 bis 35-jährig) mit einer Grundausbildung in Gastronomie/Handel sowie fundierter Weiterbildung (Hotelfachschule, HWV, HKG oder adäquat). Als selbstständiger, analytisch-konzeptionell denkender Praktiker, weisen Sie eine mehrjährige Führungserfahrung in Gruppen- oder Systemgastronomie auf. Sozialkompetenz, Bereitschaft zur Mobilität sowie Verhandlungssicherheit in D, F und E runden Ihr Profil ab.

Ihre Möglichkeiten
Es erwartet Sie eine äusserst vielseitige Herausforderung mit interessanten Führungsaufgaben, welche von hoher Verantwortung geprägt ist. Durch Ihren Einsatz erhalten Sie die Chance, die Zukunft dieses dynamischen, innovativen Unternehmens entscheidend an der Front mitzugestalten. Die Anstellungskonditionen entsprechen den hohen Anforderungen. Ihr zukünftiges Arbeitsgebiet ist die Deutschschweiz.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an
Herrn Jürg Bauer, Unternehmensberatung in Personalmanagement, Effingerstrasse 25, CH-3008 Bern
Telefon 031-381 40 50, Fax 031-381 40 30, E-Mail: juergbauer@bluewin.ch

Weitere Stellen:
http://www.blueline.ch

JÜRG BAUER
Unternehmensberatung in Personalmanagement
blue line group

blue line group vertreten in:
Zürich, Bern, Zug, Luzern, Olten, Fribourg

Gasthaus HANS IM GLÜCK
sich ein bisschen zuhause fühlen

Gastroprofis arbeiten zusammen mit Menschen mit Behinderung. Unsere Gäste verwöhnen wir unter dem Motto *«sich ein bisschen zuhause fühlen»* an 365 Tagen im Jahr mit dem Besten aus Küche und Keller. Für diesen besonderen Ort der Gastlichkeit suchen wir eine/einen

Sous Chefin/Sous Chef 100% in Jahresstelle

Ihr Profil:
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung als Köchin/Koch mit Berufserfahrung. Weiterbildung und Freude an Planung, Organisation und Kommunikation. Sie sind innovativ, kreativ und begeisterungsfähig.

Ihre Hauptaufgaben:
Als Stellvertreter des Küchenchefs übernehmen Sie Mitverantwortung für Teamführung sowie operative und betriebswirtschaftliche Belange. Sie gestalten ein abwechslungsreiches, pfiffiges und unkonventionelles Angebot mit saisonalen, frischen Produkten. Sie begleiten unsere Lehrlinge selbständig bis zur Prüfung.

Ihre Möglichkeiten:
Sie arbeiten an einem attraktiven Arbeitsplatz mit Eigenverantwortung und Kompetenz. Raum für eigene Ideen, Gestaltungsmöglichkeiten sowie eine den Anforderungen entsprechende, interessante Salarierung sind unser Angebot.

Ihr nächster Schritt:
Herr Urs Christen, Küchenchef, Telefon 01 800 15 15 freut sich über Ihre aktuelle Bewerbung.

Gasthaus Hans im Glück
Graswinkelstrasse 52
8302 Kloten

Tel. 01 800 15 15
Fax 01 800 15 17
www.pigna.ch

132895/394076

We save the world
Zic Zac Rock-Garden

Barchef/in
Servicemitarbeiter/in
Barmitarbeiter/in

Du bist zwischen 20–30 Jahre jung, aufgestellt und belastbar, hast bereits Erfahrung im Service oder an der Bar? Wenn nicht, dann bringst Du die notwendige Begeisterung für diesen Beruf mit?
Hast Du Lust einmal tagsüber, einmal nachts zu arbeiten?
Bist Du die ausstrahlungsstarke, flinke und wache Persönlichkeit mit stetem «Big Smile» im Gesicht, dann gehörst Du sicher bald zum Herzstück unseres Team's...

Ruf an, oder sende Deine Bewerbungsunterlagen an:

Zic Zac Rock-Garden, Herr Roger Maier,
Herdernstr. 56, 8004 Zürich
Telefon 01 401 42 20

132982/395491

Hotel Restaurant
Rössli
8824 Schönenberg
Telefon 01 788 12 73

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Koch

der zusammen mit unserem Lehrling und dem Chef unsere Gäste verwöhnt.

Frau oder Herr Rohr erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

P 133013/130141

DOMINO GASTRO

Wir nehmen uns die Zeit für Sie, rufen Sie uns an und sagen uns was Sie wollen. Kostenlos!

	Tel.	Fax
Zürich	01 432 73 73	01 432 73 77
Basel	061 313 40 10	061 313 40 12
Suhr AG	062 842 48 31	062 842 55 05
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	055 415 52 84	055 415 52 89
Graubünden/FL	055 415 52 83	055 415 52 89
Engadin/Tessin	081 834 59 59	081 834 59 58
Wallis/Bern/SO	055 415 52 84	027 945 17 47
Pfäffikon/SZ	055 415 52 80	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.

Temporärstellen

hotelstaff bietet Ihnen die Gelegenheit, **in der ganzen Schweiz** in internationalen Dienstleistungs-Unternehmen, Personalrestaurants, Tagesbetrieben, Catering- und Event-Organisationen in **Administration · Küche · Service** temporär zu arbeiten. Höher Stundenlohn garantiert.

BankettkoordinatorIn

Conventioncenter, Verkauf und Organisation, Kundenbetreuung, Korrespondenz, flexibel, belastbar, vernetztes Denken, sprachgewandt, Eintritt n.V., ZH, BE

Chef de Réception

Int. Businesshotel, Salesaktivitäten, Führungspersönlichkeit, Erfahrung in ähnlicher Position, sicheres Auftreten, Sprachen, Eintritt n.V., ZH, SG, BE, VS, LU

Chef de Service

Feinschmeckerlokal, gehobene Kundschaft, verantwortlich für Restaurationsbereich, Verkaufspersönlichkeit, stilvolles Auftreten, Gastgeber, per sofort, ZH, BE, SG, GR

Küchenchef

Gutbürgerliche Küche, Einkauf/Kontrolle, Angebotsgestaltung, belastbare Persönlichkeit, fachkompetent & qualitätsbewusst, Eintritt n.V., ZH, LU, BE, GR, VS, SG

F&B-Assistant

4*-Hotel, Angebotsplanung/Einkauf, Verkauf Konferenz- und Bankettmöglichkeiten, Überwachung Serviceabläufe, verantwortungsbewusst, selbstständig, Eintritt n.V., ZH

Geschäftsführer

Gourmetlokal, Neueröffnung City, Art Design, Mitarbeiterplanung, Koordination, verantwortungsbewusst, Erfahrung in gehobener Gastronomie, Eintritt n.V., ZH

RéceptionistIn

Hotel, eingespieltes Team, selbständig mit Herz, gastorientiertes Denken, Erfahrung, Administration, sprachgewandt, Aufstiegschancen, Eintritt n.V., ZH, BE

Hofa

Stadthotel, alle Hauswirtschaftlichen Bereiche, Führungserfahrung, verantwortungsbewusst, Ordnungssinn, Erfahrung in gehobener Hotellerie, Eintritt sofort, ZH

Gelernte Köche

Betriebe ganze Schweiz, feine gehobene Küche, Aufstiegsmöglichkeiten, flexibel, einsatzfreudig, schnelle Auffassungsgabe, alle Posten, Qualität & Quantität, per sofort

Serviceprofis

Innovative Gastrokonzepte, herzliche Gastgeber, selbstständig, Erfahrung oder Fachkenntnisse, Kundenwünsche erkennen, ganze Schweiz, Eintritt sofort

Wintersaison 2000/2001

Ambitionierte Fach- und Führungskräfte finden bei uns die Stelle, die sie suchen, für die unterschiedlichsten Hotels in der ganzen Schweiz, für **Réception · Küche Service · Events · Verkauf & Marketing**

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

Langenthal

United Table Ware

Ein Unternehmen der Porzellan Langenthal Gruppe

Als ein in Europa führendes Unternehmen im Table-Top-Bereich beliefern wir unsere Kunden in der ganzen Welt mit Geschirr-Porzellan und anderen Table Ware Produkten. Wir beraten unsere Abnehmer bei der Erstellung neuer Konzepte, unterstützen sie in logistischen Belangen und erarbeiten serviceorientierte Problemlösungen.

Für unsere Verkaufsabteilung Langenthal United Table Ware suchen wir zur Erweiterung unseres Teams eine/n

REGIONALVERKAUFSLEITER/IN

(Gebiet Zürich inkl. Agglomeration)

Ideale Voraussetzungen für diese Vakanz sind:

- Kenntnisse der Gastronomie-Branche
- Kaufmännische Grundausbildung
- PC-Kenntnisse Word, Excel
- Sprachen Deutsch, Französisch
- Alter ca. 25 – 40 Jahre
- Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

Wir bieten:

- Intensive Einarbeitung und echte Entwicklungsmöglichkeiten
- Marktgerechte Qualitätsprodukte für den Gastronomie-Bereich
- Den Anforderungen entsprechende Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Langenthal United Table Ware, Porzellanfabrik Langenthal AG, Frau I. Bützberger, Bleienbachstrasse 12, 4900 Langenthal Tel. 062 919 04 20/ e-mail: ilse.buetzberger@porcelain.ch

P 133071/44270

Wohlbefinden geht durch den Magen, bei Jung und Alt

Für unser Altersheim mit 110 BewohnerInnen und einem öffentlichen Restaurant suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Koch (m/w)

Wenn Sie Erfahrung aus einer Heimküche und in der Zubereitung von Diäten mitbringen, wäre das von Vorteil. Wichtig ist uns aber, dass Sie unsere BewohnerInnen und Gäste mit einer gesunden und kreativen Küche verwöhnen möchten. Ausgezeichnete Deutschkenntnisse setzen wir voraus.

Sind Sie interessiert, mitzugestalten und Ihr Wissen einzubringen? Dann wählen Sie folgende Möglichkeiten, mit uns in Kontakt zu treten:
Tel. 01/ 388 22 10 (verlangen Sie Oliver Kaiser) oder per
E-Mail: hildegard.elber@gud.stzh.ch
oder natürlich mit der Post: **Altersheim Klus Park**, z.Hd. Heimleitung, Asylstrasse 130, 8032 Zürich

Amt für Altersheime der Stadt Zürich

P 133034/344940

POSTHOTEL

CH 7050 AROSA

Für unser ****-Hotel mit diversen Restaurantbetrieben suchen wir für nächsten Winter folgende Mitarbeiter mit Eintritt per 15. November bzw. Mitte Dezember 00:

Stellv. Chef de réception (ca. ab 15. November)

Serviceangestellte mit Inkasso (ca. ab Mitte Dezember)

Bewerbungen für unser aufgestelltes und dynamisches Team senden Sie bitte an die Direktion Posthotel, 7050 Arosa. Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Jacques Rüdisser oder Frau Heike Dieffenbach zur Verfügung. **Telefon 081 378 50 00, Fax 081 377 40 43.**

133079/1538

ADAGIO flora

Best Western Hotel Flora, Seidenhofstrasse 5, 6002 Luzern
Telefon 041/227 66 66 Fax 041/227 66 77 www.flora-hotel.ch flora@lag.ch

Für unseren lebhaften Betrieb im Zentrum von Luzern mit 287 Betten, Restaurant, Dancing und zwei Bars, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

«Bardame»

In unserem Team pflegen wir einen kollegialen Umgang sowie eine selbständige Arbeitsweise.

Haben Sie mehrjärige Erfahrung, gute Sprachkkentnisse und sind Sie verantwortungsbewusst?

Senden Sie uns doch einfach Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Frau Natasha Meijer und Herr Jorge Castro freuen sich auf ein Gespräch.

TOURING

HOTEL-RESTAURANT
NATERS-SCHWEIZ
* * *
WALLIS

Gastroprofis aufgepasst!

Wir sind ein Hotel-Restaurantbetrieb mit 35 Zimmern, Pizzeria, Spezialitäten-Restaurant, wunderschönem Bankettsaal, Sonnenterrasse und dies alles unter einem Dach in Naters/Brig, Ausgangspunkt zu den Erholungs- und Skizentren wie Zermatt, Bettmeralp, Saas-Fee usw.

Um die Vision unseres jungen Chefs zu verwirklichen, suchen wir auf Winter 2000/2001

Rechte Hand des Chefs
Koch
Chef de Partie
Chef de Service
Hausdame/Gouvernante
Service-Fachpersonal

Falls Sie in einem jungen, engagierten Team etwas mitaufbauen und bewegen möchten, schicken Sie uns Ihre Unterlagen oder noch einfacher, rufen Sie uns an.

Direktion Hotel Touring, Herr oder Frau IMHOF, Tel. 0041 27 923 59 02 oder 0041 27 923 44 73.

133049/26344

Wir suchen
per sofort oder nach Vereinbarung

Koch

sowie

Serviertochter

Sie haben Freude an Ihrem Beruf, besitzen Kreativität und Einsatzwille, dann sind Sie für unseren lebhaften Betrieb genau richtig.

20 Jahre

Restaurant
Pizzeria Bar
RÖSSLI
Metzgergasse 1
3400 Burgdorf Tel. 034 422 21 22

132687/140554

RESTAURANT
LA CARRETTA

7270 Davos Platz
Talstrasse 2
Telefon 081 413 32 16

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für Wintersaison

junge, freundliche

Servicemitarbeiterin

mit Erfahrung im à la carte Service

in gemütliches italienisches Speise-Restaurant.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann setzen Sie sich bitte mit Herrn A. Sellitto in Verbindung.

133072/212393

ACHTUNG
GASTRO-PERSONAL!!

Für qualifizierte Fachleute habe immer eine Auswahl an Top-Stellen. Im Moment suche ich für Wintersaison Jahresstellen.

- **Direktionsassistent/in**
- **Betriebsassistent/in**
- **Küchenchef, Sous-chef**
- **Chef de partie, Alleinkoch m/w**
- **Servicefachangestellte m/w**
- **Réceptionistin, BARMAID**

Für Sie kein Risiko – keine Kosten!
079 336 21 81
Personal Placement Service
M. Zollinger, im Bogen 6, 8546 Islikon TG

P 133083/395872

Restaurant Amadeus, Bahnhofstrasse 7, 6003 Luzern sucht zur Ergänzung seines jungen Teams folgende Mitarbeiter:

SERVICEANGESTELLTE
für Frühdienst, d.h. 6.00 bis 15.00 Uhr

KOCH mit Erfahrung in der italienischen Küche

Interessiert? Dann melden Sie sich unter Tel. 041 210 80 50, Familie Saliu.

133055/412594

BEST WESTERN

HOTEL INTERLAKEN

SCHWEIZ · SUISSE · SWITZERLAND

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Übereinkunft:

– Réceptionistin

Möchten Sie gerne an der schönsten und modernsten Réception des Berner Oberlandes arbeiten? Sie besitzen einen KV-Abschluss sowie PC-Kenntnisse im Front-office und sprechen D/E/F.

– Sind Sie interessiert an einer neuen Herausforderung?
– Sind Sie bereit eine nicht alltägliche Aufgabe in einem der besten ****-Häuser in Interlaken anzutreten?

Dann sollten Sie sich sofort mit uns in Verbindung setzen. Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto erreichen uns im:

****-HOTEL INTERLAKEN
Höheweg 74, 3800 Interlaken
Heinz und Doris Rüfenacht
oder rufen Sie uns unverbindlich an:

☎ 033 826 68 68

PS: Wenn Sie mehr über uns erfahren möchten, www.interlakenhotel.ch

131171/16365

GASTHAUS ZUR LINDE

Für unser schönes Gasthaus im Kanton Zug suchen wir eine/n:

Aide du patron
sowie **Servicefachangestellte**

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz, die Möglichkeit selbstständig und kreativ zu arbeiten und neues dazuzulernen.

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n Mitarbeiter/in, die/der sich darauf freut, unsere Gäste zu verwöhnen.
Ideal für Hotelfachschulabgänger oder jemand der in Zukunft einen eigenen Betrieb führen möchte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Monika Jans, **Gasthaus zur Linde**
6312 Steinhausen, **Tel. 041 748 81 18**

133073/97675

Hotel LA VAL
Ihre Alpenoase

In unserem Erstklass-Ferienhotel, 70 Betten, 2 Restaurants, Hallenbad, sind für die Wintersaison ab ca. Mitte Dezember noch die folgenden Positionen in unserem Team zu besetzen:

Réceptionist/Sekretär (m/w)
(Gute EDV-Anwenderkenntnisse erforderlich)

Commis de cuisine (m/w)
Demi-chef de partie (m/w)
Servicefachangestellte (m/w)

Sind Sie aufgestellt, selbständig sowie initiativ und haben Freude am Umgang mit Gästen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Peter Konrad, Direktor, Hotel La Val
7165 Breil/Brigels (bei Flims-Laax)
Telefon 081 941 12 52/Fax 081 941 23 13

www.laval.ch / hotel@laval.ch

133015/125300

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8032 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- **Réceptionspraktikantin**
mit Fremdsprachenkenntnissen, Spass an vielfältigen Aufgaben und Sinn für Gastfreundschaft
- **Hofa** mit Englischkenntnissen
- **Servicemitarbeiter**
- **Jungkoch,** Sa. + So. frei

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

121675/40860

HOTEL BÄREN WILDERSWIL

Spass am Gastgewerbe
Freude am Teamwork

Für unser junges Qualitäts 1-Team suchen wir mit Eintritt Mitte Dezember in Jahres- oder Saisonstelle

tüchtigen Servicemitarbeiter (w/m)

für unsere vielseitige Restauration
Ausbildung oder mehrjährige Erfahrung (auch GAFA-Ausbildung)
Sprachkenntnisse d/e

Ein aufgestelltes Team erwartet Sie zu einer guten Zusammenarbeit. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Bären
Fritz Zurschmiede-Melo
3812 Wilderswil / www.baeren.ch
Tel. 033 828 31 51

133121/38024

FLUMSERBERGE
APARTHOTEL EDY BRUGGMANN

Für die kommende Wintersaison suchen wir

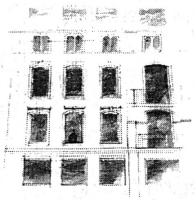
Service-Mitarbeiter (m/w)
Aushilfen für Buffet und Service (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Bruggmann
8897 Flumserberg
Tel. 081 733 24 24, Fax 081 733 29 91

133093/172359

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 eine/n aussergewöhnliche/n KadermitarbeiterIn in Jahresstellung.

Chef de réception

Mit Herz und Seele Gastgeber sein, den Gast in den Mittelpunkt stellen, um massgeblich am Erfolg des Hauses beteiligt zu sein? Organisieren als Stärke und unternehmerische Ziele mit klaren Vorgaben verfolgen?

Wenn wir Sie damit ansprechen, Sie zudem Deutsch, Englisch und Französisch sprechen und das Nicht-Alltägliche suchen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto oder Ihren Anruf für detaillierte Fragen an Urs Karli oder Beatrice Bütler. Diskretion ist selbstverständlich.

The Hotel, Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern
Tel 041 226 86 86, Fax 041 226 86 90
info@the-hotel.ch, www.the-hotel.ch

133094/408763

Hotel HORNBERG

Quelle sprudelnder Lebensgefühle

SUCHEN SIE DAS BESONDERE?

Dann sind Sie bei uns genau richtig.
Wer bei uns «nur» an das Wohl der Gäste denkt, liegt falsch, denn auch für gute Laune im Arbeitsteam ist gesorgt.

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch:

Chef de Bar (m/w)
Chef de Rang (m/w)
(für à la carte Restaurant und Speisesaal)

für unsere Réception eine
Anfangsréceptionistin (in Jahresstelle d, f, e)
sowie

Office-/Buffetmitarbeiterin
Zimmermädchen

Direkt neben den Skipisten gelegen, unweit dem Weltkurort Gstaad, hier eingebettet liegt unser 4-★-Chalet-Hotel.

Möchten Sie mehr über uns erfahren?

Ja!!!

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:

Hotel Hornberg
Philipp Wayandt
3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon +41 33 748 66 88
Fax +41 33 748 66 89
e-mail: hornberg@gstaad.ch

132998/29416

THOUVENIN STUTZER EGGIMANN & PARTNER
Rechtsanwälte

Réceptionistin

Wir suchen per 1. Februar 2001 eine Réceptionistin für unsere Kanzlei im Zentrum von Zürich. Sie verfügen über stilsicheres Deutsch sowie gute Englisch- und Französischkenntnisse. Der Gebrauch der elektronischen Hilfsmittel bereitet Ihnen keine Schwierigkeiten.

Bei uns erwartet Sie ein eingespieltes Team, eine angenehme Atmosphäre, zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie moderne Büros nahe beim Bahnhof Stadelhofen. Sind Sie teamfähig, flexibel, pflichtbewusst und aufgeschlossen, dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung zu.

Thouvenin Stutzer Eggimann & Partner
z. Hd. Herrn Peter Hodel
Limmatquai 4
Postfach 125
8024 Zürich
Telefon 01 262 22 21

132774/412506

Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten ...

in einem erfolgreichen Team. Zur Verstärkung unserer Abteilung Housekeeping suchen wir in

Bern, Zürich und Pfäffikon SZ
Hofas und Gouvernanten

Unsere Kunden sind sehr renommierte **** - und *****- Häuser, die uns das Housekeeping ganz oder in Teilen anvertrauen. Zu Ihren Aufgaben gehören: Einsatzplanung und Schulung der MitarbeiterInnen, Zimmerabnahme, Kontakt mit den Verantwortlichen des Kunden.

Wir bieten Ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld in einem dynamischen Team sowie interessante Perspektiven für Weiterentwicklung und Aufstieg.

Wollen Sie mehr erfahren?
Dann senden Sie
Ihre Bewerbung jetzt an:

CRS
zHd Herrn M.R. Belvedere
Postfach 1923 - 8065 Zürich

Wir sichern Ihnen auf jeden Fall absolute Diskretion zu.

P 133050/395263

**** ALPINA
HOTEL & RESTAURANTS
Klosters

Klosters - Herrliches Ferienparadies

im Sommer und im Winter. Traumhafte Alpenkulisse. Unzählige Möglichkeiten für Sport und Spass. Tummelplatz für blaues Blut und rote Lippen, für grün Denkende und rosarot Sehende, für graue Mäuse und bunte Hunde. In dieses Umfeld suchen wir fröhlich-farbige Mitarbeiter für unser Haus.

Hotel Alpina**

Schöne Hotelanlage mit 64 Zimmern und Appartements. Eine vielseitige Restauration (14 Punkte Gault & Millau) und ein breites Angebot im Freizeit-Bereich. Dies aber ist nicht alles, was unsere Gäste geniessen. Wir möchten Ihnen noch mehr bieten. Nämlich Sie!

Eine engagierte

Réceptionistin

Fröhlich und teamorientiert sollten Sie sein.

Unsere Leistungsmesslatte ist hoch angesetzt – Haben Sie Lust und Ausdauer, so hoch zu springen?

www.alpina-klosters.ch
hotel@alpina-klosters.ch

Räto & Verena Conzett
Hotel Alpina
CH-7250 Klosters
Telefon (0041 81) 410 24 24

Wir wollen nur die besten Mitarbeiter für unsere Gäste – und Sie bestimmt nur die besten Häuser für Ihre Karriere. Genau hier treffen sich unsere Bedürfnisse. Wir freuen uns sehr, Sie kennenzulernen. Auf bald!

133112/17396

Restaurant Braui
Brauiplatz 5
CH-6280 Hochdorf

Für unser Restaurant im Herzen von Hochdorf suchen wir auf den 1. Dezember

Koch** und **Hilfskoch

sowie

Service-Angestellte

Teamgeist – Kreativität – Selbständigkeit

Diese Begriffe sind für uns sehr wichtig – Ihnen auch? Auf Sie wartet ein angenehmes Betriebsklima und fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Anfrage, Erwin Schärli, Tel. 079 204 67 60 oder 041 811 50 21.

133039/305030

Hotel Chesa Quadratscha
7503 Samedan

In unser gemütliches ****Ferienhotel suchen wir für die Wintersaison 2000/01

Réceptionistin/Sekretärin
(evtl. Teilzeit)

Wir erwarten:
- abgeschlossene Lehre oder Handelsschule
- Berufspraxis in der Hotellerie
- Sprachkenntnisse in D/I (Wort und Schrift)
- Erfahrung im Umgang mit Computern (Word, Excel)
- gute Umgangsformen, freundliches Auftreten und speditives Arbeiten

Wir bieten:
- gute Entlöhnung
- Saisonbetrieb (Jahresstelle nach Absprache)

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an Hotel Chesa Quadratscha, Fam. U. Tgetgel, 7503 Samedan, oder rufen Sie uns an, unter Tel. 081 852 42 57.

132832/30309

*****Sporthotel Luzi**
CH-7503 Samedan
Engadin (Nähe St. Moritz)

Dynamisches Direktionsehepaar sucht ab Mitte Dezember 2000 motivierte Mitarbeiter zur Ergänzung eines flexiblen, flotten Teams. Unser gemütliches, familiäres Dreistern-Hotel verfügt über 48 Betten und ein Restaurant mit 50 Sitzplätzen.

Réception:
Réceptionist/-in (D/I)
Mit Fidelio-Kenntnissen

Service:
Servicefachkraft (m/w)

Küche:
Alleinkoch m/w
...verwöhnen Sie unsere Halbpensionsgäste.

Rufen Sie uns gleich an – wir freuen uns auf Sie!
Bernhard & Birgit Brönnimann

Tel. ++41 (0)81 838 95 95
Tel. ++43 (0)664 935 32 04

133022/27839

DOMINO GASTRO

Das ist der Gipfel!
Soviel Stress – so wenig Geld!
Wir besorgen Ihnen beides!
Rufen Sie an!

	Tel.	Fax
Zürich	01 432 73 73	01 432 73 77
Basel	061 313 40 10	061 313 40 12
Suhr AG	062 842 48 31	062 842 55 05
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	055 415 52 84	055 415 52 89
Graubünden/FL	055 415 52 83	055 415 52 89
Engadin/Tessin	081 834 59 59	081 834 59 58
Wallis/Bern/SO	055 415 52 84	027 945 17 47
Pfäffikon/SZ	055 415 52 80	055 415 52 89

www.dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

CRESTA
Flims-Waldhaus
Ihr Hotel im grünen Garten

Hotel Cresta, Flims
Auf kommende Wintersaison
(zirka 18. 12. 2000 – 22. 4. 2001),
gerne für länger, suchen wir freundliche Mitarbeiter:

✓ Zimmer- und Saalmädchen
Etage und Lingerie
(Gelegenheit, den Service zu erlernen)

✓ Küchenbursche
mit Führerschein

✓ Zimmermädchen
für Zimmer und Lingerie

Ein schöner Arbeitsplatz mit guten Bedingungen erwartet Sie in der weltbekannten Alpenarena.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.
Catherine Sgier, ***-Hotel Cresta, 7018 Flims-Waldhaus
Telefon 081 911 35 35

132969/11274

Saas-Fee

Tagsüber in Sonne und Schnee & jeden Abend frei!

LÄNGFLUH
SAAS-FEE

Auf die kommende Wintersaison (Beginn Anfang Dezember bis Ende April) suchen wir aufgestellte Mitarbeiter für folgende Positionen:

- **Servicemitarbeiter**
- **Serviceaushilfen**
- **Buffetdame**
- **Mitarbeiter für die Selfbude (Möglichkeit für Quereinsteiger)**
- **Officemitarbeiter**

Wir bieten tolle Arbeitsbedingungen.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Bergrestaurant Längfluh, Herr B. Anthamatten, 3906 Saas-Fee, Tel. 027 958 19 00.

133100/29785

SPORTHOTEL Stoos

Wir sind ein modernes 4-Stern Hotel
im Herzen der Zentralschweiz mit 70 Zimmern,
2 Restaurants, Bar, Dancing, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Hallenbad, und Fitnessbereich
auf 1300 m über dem Vierwaldstättersee
mit einzigartigem Alpenpanorama
auf dem autofreien Stoos/SZ

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Sie
als
Küchenchef in Jahresstelle

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung, haben Freude an der kreativen, zeitgemässen und vegetarischen Küche, können Mitarbeiter motivieren und führen und sind bereit überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten,

dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem Team.

Wir bieten Ihnen:
Einen nebelfreien Arbeitsplatz
Abwechslungsreiches und selbständiges Arbeiten
Junges motiviertes Team
Leistungsbezogene Entlöhnung
mit allen gesetzlichen Bedingungen des L-GAV

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Sporthotel Stoos
Marcel Käppeli, Direktor, 6433 Stoos
041 / 817 44 44
Fax: 041 817 44 45
www.sporthotel-stoos.ch
sporthotel-stoos@bluewin.ch

132682/34207

★★★★
PARKHOTEL ZUG

Das Parkhotel Zug als Erstklass-Hotel und sein Congress Center Metalli Zug, mit Sitzungs- und Banketträumlichkeiten bis zu 220 Personen, liegen im Herzen von Zug, wenige Gehminuten vom Bahnhof Zug und der malerischen Altstadt mit seiner Seepromenade entfernt. Wir beherbergen und verwöhnen unsere internationale Geschäftskundschaft in 110 Zimmern, im Bistro-Restaurant À POINT oder in der À POINT Bar.

Für unsere Nachtcrew suchen wir nach Vereinbarung einen verantwortlichen

Night Auditor

Ihr Aufgabengebiet umfasst: Late-Check-In und Early-Check-Out, Nachführen der Gästebuchhaltung und Statistiken, Tagesabschluss auf Restaurant – Kassenverbundsystem, Erstellen des Tagesabschlusses auf dem Front Office System Keys AS/400 von IBM/Rebag Data, Betreuung der Hotelgäste während der Nacht, Überwachung und mehrere Rundgänge in der Nacht durch das ganze Hotelareal mit voller Verantwortung.

Erfahrung in der Hotellerie ist kein Muss. Hingegen sind gute EDV-Kenntnisse und die Bereitschaft, in der Nacht zu arbeiten erforderlich.

Sind Sie es gewohnt selbständig zu arbeiten? Gehören Zuverlässigkeit und Pflichtbewusstsein zu Ihren Stärken? Und sprechen Sie dazu noch Englisch? Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse und wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Weitere interessante Informationen über unseren Betrieb finden Sie unter www.parkhotel.ch

Parkhotel Zug AG, Postfach 4663, 6304 Zug
Alex Pedolin, Direktor
Telefon 041 727 48 48, Fax 041 727 48 49
phz@parkhotel.ch

132823/222364

Ihr Gastro-Job im Winter
www.jobs-graubuenden.ch

BACK & BRAU
Zürich

W.s.e.e.M.f.d.S.

Wir suchen einen engagierten Mitarbeiter/ in für den Service.
Hier in unserem Back & Brau Restaurant mit der eigenen Huusbier-Brauerei im Steinfels-Areal in Zürich-West. Sie haben viel Gastronomie-Erfahrungen gesammelt. Und verstehen etwas vom Verkaufen. Qualität am Produkt erachten Sie als selbstverständlich, dazu kommt ein 100% Kundenservice und natürlich gehört eine herzliche Freundlichkeit zu Ihren. Und bewirten, offen, fröhlich, schnell, humorvoll... und dazu noch hochqualifiziert.
Wenn also unsere Gäste Ihr neuer Augapfel werden sollen, schicken Sie uns Ihre Bewerbungs-Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an, bis bald.

Urban Hoegger
Back & Brau Steinfels AG
Heinrichstrasse 267, 8005 Zürich
Tel. 01 271 10 30,
steinfels@backundbrau.ch

Für unser italienisches Spezalitäten-Restaurant in **Pratteln** suchen wir

einen Pizzaiolo
mit genügend Berufserfahrung.

Wir bieten gute Entlöhnung, Sommer- und Weihnachtsferien. Sollten Sie einsatzfreudig sein, melden Sie sich bitte bei

Ristorante Dario «Da Pippo»
Hauptstrasse 71 A, 4133 Pratteln
Telefon 079 227 17 20

P 133009/236624

Heinz & Anna Witschi suchen noch aufgestellte Mitarbeiter in Jahresstelle

Servicefachangestellte
Servicepraktikanten
Sous-Chef

(für unsere Sonnenküche)
Bewilligung für ausländische Kandidaten nur mit abgeschlossener Berufslehre

Sonntag & Montag geschlossen
Sommer- & Weihnachtsferien

Witschi's
RESTAURANT & BAR

Zürcherstrasse 55, P. O. Box 5
8103 Zürich-Unterengstringen
Tel. 01 750 44 60 Fax 01 750 19 68
e-mail: heinz.witschi@bluewin.ch

132732/204099

★★★★★
HOTEL LES SOURCES DES ALPES
RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3954 LOÈCHE-LES-BAINS/LEUKERBAD

Kleinstes ★★★★★-Relais & Châteaux-Hotel in den Walliser Alpen mit 30 Zimmern und Suiten, Restaurant «La Malvoisie» (15 Gault-Millau-Punkte), Bar «La Barrique», grosszügiges Wellness-Angebot mit eigenen Thermalbädern

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin/Réceptionisten
(D, F, E, I mündlich/schriftlich, Fidelio-Kenntnisse)

Bardame/Barman
(zur selbständigen Führung unserer Hotelbar)
Eintritt 10. Dezember 2000

Hausdiener/Stv. Nachtportier
(verantwortungsbewusst, flexibel und vielseitig)
Eintritt 10. Dezember 2000

Hausmeister für den Unterhalt
(mit abgeschlossener Berufslehre)
Eintritt 1. Dezember 2000

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Für weitere Auskünfte zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

HOTEL «LES SOURCES DES ALPES»
Dir. M. & M. Colombo
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 20 00

Relais & Châteaux

132967/20303

A member of The Leading Hotels of the World
Swiss Deluxe Hotels



Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekannten Wintersportort St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception/Büro:	**Réceptionist/in (CH)** auch in Jahresstelle **Réceptionspraktikant/in (CH)**
Loge:	**Telefonistin** (PTT- oder Hotelerfahrung)
Küche:	**Bäcker** (selbständig)
Etage:	**Zimmermädchen** **Etagenportier**
Fitness/Beauty:	**Fitness-Trainerin**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

KULM HOTEL ST.MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

133061/33812

Wir suchen für unser
Havanna
Restaurant & Bar in Brugg
per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin

Bist Du eine aufgestellte Persönlichkeit mit neuen Ideen und bist bereit, unsere Gäste mit köstlichen Menus zu verwöhnen?
Dann bist Du bei uns genau richtig!
Melde Dich im:

Havanna Restaurant & Bar
Frau M.-L. Rüetschi
Rathausplatz 1 / 5200 Brugg
Telefon 056 441 10 28
Info@alrest.ch / www.alrest.ch

Restaurant HAVANNA Bar

P 132953/191566

Berlitz®

Zur Ergänzung unseres Schulsekretariates suchen wir in Basel und Luzern raschmöglichst eine

Réceptionistin 50%

Sie
- suchen die internationale Atmosphäre eines lebhaften Dienstleistungsbetriebs
- sind deutscher Muttersprache und sprechen zusätzlich Englisch und Französisch
- haben gute PC-Kenntnisse
- mögen direkten Kundenkontakt
- haben eine kaufmännische Ausbildung oder entsprechende Praxis
- zählen Organisieren zu Ihren Stärken

Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) an:

The Berlitz Schools of Languages AG
Steinentorstrasse 45, 4051 Basel
(Frau I. Ackermann)
Stadthofstrasse 3, 6004 Luzern
(Frau J. Von Rotz)

P 132880/338443

Wir suchen per Januar 2001, für Neu-Eröffnung eine

Barmaid: selbstständige Arbeit
und eine
Hostess: verantwortungsvoll

Hoher Lohn, Wohnmöglichkeit.
Region Linthgebiet.

Rufen Sie uns an:
Landgasthof Löwen
Oberdorfstrasse 20, 8718 Schänis
Telefon 055 615 14 55

132453/73792

PONTRESINA
SPORT HOTEL

Wintersaison im Engadin

In unseren Teams sind noch folgende Lücken...

Sous Chef
Commis de Cuisine
Sie üben Ihren Beruf gerne aus...

Servicemitarbeiter/-in
Der gepflegte Service
im à la carte Restaurant liegt Ihnen...

Zimmermädchen

...wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, einen interessanten Arbeitsplatz und Aufgabe sowie ein Entgeld, auf das Sie sich freuen können.

Ab Dezember 2000 oder nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung
Alexander Pampel, 7504 Pontresina
Telefon 081 838 94 00, Fax 081 838 94 01
E-Mail: pontresina-sport@bluewin.ch
www.pontresina-sport.ch

132443/27855

ZERMATT MATTERHORN

Restaurant «Chez-Max Julen»

Wir suchen für die kommende Wintersaison (Eintritt Mitte Dezember 2000) für unser gepflegtes Speise- und Grillrestaurant mit à-la-carte Service einen

Commis de cuisine

sowie

Koch Restaurateur/Tournant

Unsere Küchencrew freut sich darauf, mit Ihnen zusammen kulinarische Kreationen zu realisieren

Ein motiviertes und junges Team würde sehr gerne Ihre Einarbeitung übernehmen. Geregelte Arbeitsbedingungen und entsprechende Entlöhnung sind bei uns selbstverständlich.
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie doch einfach an.

Restaurant Chez-Max Julen
CH-3920 Zermatt/Bachstrasse
Tel. 027 967 40 44 oder
Natel 079 245 62 42
E-Mail: chezmaxjulen@hotmail.com

133045/213420

HIRSCHEN WILDHAUS

Wir suchen für kommende Wintersaison nach Wildhaus, im Toggenburg

Commis de cuisine

Wir verwöhnen unsere Gäste mit marktfrischer Küche.

Sollten Sie Freude haben, in einem gutgeführten, fortschrittlichen Betrieb Erfahrungen zu sammeln, so freuen wir uns auf Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns ganz einfach an, damit wir Ihnen Näheres über uns erzählen können.

Hotel Hirschen Wildhaus
Susanne Walt
9658 Wildhaus
Tel. 071 998 54 54

131938/38237

---

www.pizol-wangs.ch/primula

die gute Adresse für Skiferien
komf. Bergbeizli mit Bar sucht von Weihnachten bis Ostern

2 Serviceangestellte

Saisonbew. vorh., Anfängerin wird angelernt, Gelegenheit zum Skifahren, Einzelzi. m. DU/WC, guter Lohn.

1 Jung- oder Hilfskoch

Saisonbew. vorh., guter Lohn

Tel. 081 253 59 21 (Bürozeit)

133024/382216

DG DOMINO GASTRO

Ihr Partner für anspruchsvolle Stellen in Basel und der Region

Chef/in de réception
sehr schönes ****Hotel sucht versierte/n Kadermitarbeiter/in für das Front Office.

kaufm. Mitarbeiterin
gepflegtes à la carte-Restaurant sucht kaufm. Allrounderin für die Administration im Bankett- und Personalbereich.

Catering-Ass. m/w
Als AssistentIn des Geschäftsführers arbeiten Sie an der Front, in der Administration, nehmen Gross-Anlässe an und sind zuständig für den kompletten Ablauf. Sie bringen gute Führungs- sowie Bankett- und/oder Catering-Praxis mit.

Gouvernante
schönes Hotel sucht kompetente Leiterin für den Etagen- und Lingeriebereich.

Servicefachangestellte m/w

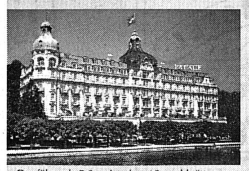
Chefs de partie m/w
Commis de cuisine m/w
für gut geführte Restaurants, BS/BL,

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Informationen, diskret und kostenlos.

Tel. 061 313 40 10
St.Alban-Anlage 64, 4052 Basel
www.dominogastro.ch

133125/309184

Wir suchen für unsere weltgewandten Gäste



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

Verstärken Sie unser Team als:

RÉCEPTIONIST(IN)
(Fideliokenntnisse sind von Vorteil)
COMMIS DE BAR
COMMIS DE CUISINE
CHEF DE PARTIE
CHEF PÂTISSIER

Sie sind eine teamfähige und belastbare Persönlichkeit mit Berufserfahrung. Ausdauer und Konstanz in der Qualität verbinden Sie mit der Fähigkeit, kreative, neue Akzente zu setzen. Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem jungen Team sowie eine längerfristige, zukunftsorientierte Aufgabe.

Wenn Sie sich für diese Herausforderung in Jahresstelle interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

PALACE LUZERN ★★★★★

Swiss Deluxe Hotels

Members of The Leading Hotels of the World

6002 Luzern · Haldenstrasse 10 · Personalbüro · Tel. 041 416 10 04 · personal@palace-luzern.ch · www.palace-luzern.com

Aussergewöhnliche Hotels in gleichem Besitz: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa · Interlaken

132661/23159



Wir suchen aufgestellte/r

Service-MitarbeiterIn

(mindestens ein Jahr Erfahrung)

sowie gelernte/r

Koch/Pizzaiolo

Sind Sie voller Einsatzfreude und Kreativität? Herr Albert Blättler hat die Infos. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an.

Rosengarten

Rosengarten
Ristorante · Pizzeria · Cucina Italiana
Forchstrasse 191, 8125 Zollikerberg
Telefon 01 391 66 01, Fax 01 392 06 01
E-Mail rosengarten@remimag.ch

Das **Radisson SAS Hotel in Basel** sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

ReservierungsmitarbeiterIn

Als kommunikative und verantwortungsvolle Persönlichkeit tragen Sie aktiv am Erreichen unserer wirtschaftlichen Ziele bei. Sie kümmern sich um die Wünsche unserer Gäste per Telefon, Fax und E-mail und führen interne Statistiken. Sie sprechen Deutsch, Englisch und Französisch und sind das selbständige Arbeiten mit Windows und Fidelio gewohnt.

Was erwartet Sie im Radisson SAS Hotel in Basel:
Motivierendes Arbeitsklima in jungem Team.
Schnellst wachsende «up scale» Hotelkette Europas.
Interne Weiterbildung und Karriereplanung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
Carmen Rickhoff, Human Resources Coordinator

Radisson SAS Hotel
Steinentorstrasse 25, CH-4001 Basel
Telefon: +41-61 227 27 27
Carmen.Rickhoff@RadissonSAS.com

Radisson SAS

133029/3255

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

RÉCEPTIONISTIN

Sie sind jung, aufgestellt, herzlich, unkompliziert, motiviert, selbständig und verfügen über gute Sprachkenntnisse und EDV-Erfahrung. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Position in einem ***-Hotel in der Zürcher Innerstadt.
Fühlen Sie sich angesprochen ? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Frau Reichenbach, Niederdorfstr. 1, 8001 Zürich, Telefon 01 250 53 00

www.hotel-franziskaner.ch service@hotel-franziskaner.ch

132672/40304







Leiter-Ehepaar für das Studienhaus Bosch

Der Name Bosch steht weltweit für innovative Technik und Qualität. Mit rund 195 000 MitarbeiterInnen sind wir in mehr als 130 Ländern vertreten. Um unserem Anspruch als führendes Unternehmen gerecht zu werden, messen wir der Aus- und Weiterbildung unserer MitarbeiterInnen hohes Gewicht bei. Deshalb führen wir zahlreiche Seminare und Workshops in firmeneigenen Studienhäusern durch. Zum erfolgreichen Betrieb des Studienhauses **in Oberdorf am Fusse des Weissensteins** suchen wir ein Ehepaar für die beiden Aufgaben

Gästebetreuung (100%) / Hauswart (nebenamtlich)

Als Leiterin des Studienhauses sind Sie zuständig für einen optimalen Seminarablauf in Absprache mit den Referenten. Als Verantwortliche tragen Sie die Führungsverantwortung für das Studienhaus und betreuen die MitarbeiterInnen in Service, Reinigung sowie Aushilfen. Ebenso erstellen und überwachen Sie das Budget und übernehmen weitere kaufmännische Aufgaben. Sie organisieren die Verpflegung beim Catering-Service und helfen selber mit im Service / Gastrobereich.
Die nebenamtliche Aufgabe als Hauswart umfasst die Betreuung der technischen Anlagen, Kleinstreparaturen, Verantwortung für die Sicherheit sowie die Vorbereitung der Schulungsräume für die Seminare.
Eine Wohnung an traumhafter Lage steht für Sie bereit.
Diese interessanten und menschlich anspruchsvollen Arbeiten erfordern von Ihnen zeitliche Flexibilität, entsprechende Erfahrung sowie ein offenes Auge und Ohr für die Anliegen der Gäste. Ebenso sind ein PW-Fahrausweis sowie gute mündliche Ausdrucksweise in deutsch zwingende Voraussetzungen.

Hätten Sie Freude an dieser Aufgabe? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Nicholas Marx, Personalleiter. Er steht Ihnen auch gerne für Fragen zur Verfügung (Tel. 032 / 686 39 10). Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Unser Angebot:
Schnelle Übernahme von Verantwortung, vielseitige Tätigkeit, grosse Selbständigkeit

Scintilla AG
Personalabteilung PER1
Postfach
4501 Solothurn

BOSCH

ER 133017/410675

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

Die Hotels Astoria, Schiller und The Hotel sind 3 Top-Häuser mit trendigen Restaurants und In-Bars im Zentrum von Luzern.

Wir suchen nach Vereinbarung für unsere zentrale Abrechnungsstelle eine zahlenorientierte

Hotelsekretärin

Das Aufgabengebiet umfasst:
- Verantwortung für die gesamte administrative Verarbeitung aller Abrechnungen unserer 3 Hotels mit diversen Restaurants und Bars
- Erstellen der Tagesabschlüsse mit dem Front-Office-Programm Protel
- Erstellen der Kreditkartenabrechnungen
- Debitornbuchhaltung
- Kommissionszahlungen
- Mithilfe im Personalsekretariat

Wir erwarten:
- Réceptionserfahrung und Kenntnisse des Front-Office-Programmes Protel
- Kaufmännischer Abschluss oder Hotelhandelsschule
- Flair für Zahlen und exaktes Arbeiten

Wir bieten:
- Geregelte Arbeitszeiten von 7.00–16.00 Uhr
- Eine selbständige und abwechslungsreiche Aufgabe
- 5 Wochen Ferien

Wenn wir Sie angesprochen haben, erwartet Herr Ferdi Sieber gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Weitere Informationen über unsere Betriebe finden Sie auf unserer Homepage.

Welcome

Astoria Hotel, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 88, Fax 041 210 42 62
www.astoria-luzern.ch

132728/22667

Hotel-Restaurant Guggital
6300 Zug

Wir suchen in Jahresstelle auf Anfang Jahr 2001eine/n

gastfreundliche/n Réceptionist/in

Als renommiertes ***-Stadthotel (52 Betten) und grosser Restauration mit internationaler Kundschaft, bieten wir Ihnen eine lebhafte und vielseitige Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

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

133044/41599

DOMINO GASTRO

Wo drückt der Schuh? Wir sind Ihr Schuhmacher. Ruf an – hör zu!

	Tel.	Fax
Zürich	01 432 73 73	01 432 73 77
Basel	061 313 40 10	061 313 40 12
Suhr AG	062 842 48 31	062 842 55 05
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	055 415 52 84	055 415 52 89
Graubünden/FL	055 415 52 83	055 415 52 89
Engadin/Tessin	081 834 59 59	081 834 59 58
Wallis/Bern/SO	055 415 52 84	027 945 17 47
Pfäffikon/SZ	055 415 52 80	055 415 52 89

www.dominogastro.ch
DOMINO GASTRO

Hotel La Margna
since 1907
St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir, ab Wintersaison, qualifizierte und einsatzfreudige Fachkräfte.

Hauswirtschaft
– **Lingère** mit Erfahrung
Responsabile per la lavanderia
– **Zimmermädchen/Raumpflegerinnen** mit Erfahrung
Cameriere ai piani

Küche
– **Casserolier**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (mit Foto).

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

132606/33839

---

hotel des alpes

4-Stern-Haus inmitten der Alpenarena – grösstes zusammenhängendes Skigebiet – 220 km Skipisten
140 Betten – Spezialitätenrestaurant – Hausbar mit Pianist – Schwimmbad – Sauna + Fitness

Sind Sie teamfähig, motiviert und belastbar...
... dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung als

Réception:

Réceptionist/in (evtl. in Jahresstelle)

Service:

Chef de service (für Hausgäste und à la carte)
Servicemitarbeiterin

Küche:

Sous-chef
Chef de partie tournant

Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Unterlagen oder Ihren Anruf für weitere Details:

HOTEL DES ALPES FLIMS
R. Westermaier
7018 Flims Waldhaus

Telefon 081 911 01 01
Fax 081 911 31 93
home page: www.hoteldesalpes.ch
e-mail: info@hoteldesalpes.ch

132532/11282

SEMINARHOTEL
AM ÄGERISEE

Wir suchen für Eintritt nach Vereinbarung

Chef de service

■ Verfügen Sie über eine solide Ausbildung?
■ Schätzen Sie Teamarbeit?
■ Bewahren Sie auch Ruhe und Übersicht in hektischen Situationen?

Wir offerieren selbständiges Arbeiten und weitgehendste Kompetenzen, viel Eigenverantwortung und einen modern eingerichteten Arbeitsplatz sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an:

SeminarHotel am Ägerisee,
Christoff Rosenkranz,
Seestrasse 10, 6314 Unterägeri/Zug

■ 69 Zimmer ■ 14 Veranstaltungsräume bis zu 250 Personen
■ modernste Technik ■ Solarium, Bio Sauna, Dampfbad ■ Tennisplatz
■ 2 Tiefgaragen ■ 2 Restaurants/Terrasse

SHA SeminarHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Telefon 041 754 61 61
Telefax 041 754 61 71
www.seminarhotelaegeri.ch e-mail: sha@seminarhotelaegerisee.ch

EIN UNTERNEHMEN DER ALLIANZ-GRUPPE SCHWEIZ

126367/35033

Saas-Fee

Hotel Burgener * Rest. Skihütte**
3906 Saas Fee

Für die Wintersaison (Mitte Dezember 2000 – zirka Mitte April 2001) suchen wir in unser rustikales Speiserestaurant mit grosser Sonnenterrasse noch

1 erfahrene und freundliche
Service-Mitarbeiterin
sowie
1 Jungkoch

Ab Anfang Februar bis Saisonende 2001

1 Service-Ablösung
(Speisesaal & Restaurant)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Unterlagen.

Fam. Grazio-Burgener
Telefon 027 958 92 80
Fax 027 958 92 81

133085/29610



Berggasthof Selital
3156 Riffenmatt
Tel. 031 735 57 70
Von Bern und Thun
jeweils 30. Min entfernt!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch oder **Köchin**
In Saison- oder Jahresstellung

Küchenhilfe/Buffet
Pärchen angenehm

Unterkunft im Hause möglich
Bewilligungen vorhanden.

Wer viel Schnee, viel Gaudi, dazu auch die Arbeit anspricht ist bei uns herzlich willkommen. Das Ganze wird auch dementsprechend honoriert.

Ihrer Bewerbung sehen wir gerne schriftlich oder mündlich entgegen.

Vielleicht bald Ihr Selitalteam.

131382/383438

Adelboden Tourismus orientiert sich neu und hat sich passende Strukturen gegeben. Nun bieten wir die Möglichkeit für ein

«On-the-job-Training» im touristischen Marketing

Dauer
6–12 Monate

Aufgabenbereich
- Assistenz des Marketingleiters Adelboden Tourismus
- Selbständige Realisierung von Marketingaufgaben
- Bearbeitung von Teilprojekten bei der Umsetzung der neuen Destinationsstrategie
- Mithilfe beim Aufbau neuer Produktlinien im Sport-Bereich
- Diverse Sekretariatsarbeiten im Marketing

Anforderungen
- StudentIn Tourismusfachschule/Uni (BWL mit Vertiefung Marketing)
- KV-Erfahrung
- Grundkenntnisse der Tourismusbranche
- Teamfähig, kommunikativ, sportlich, sport-interessiert

Stellenantritt
3. Januar 2001 (oder nach Vereinbarung)

Gerne erwarten wir Ihr ***Bewerbungsdossier bis zum 15. November 2000.*** Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn Roland Fischer, Tourismusdirektor (Tel. 033 673 80 80).

Adelboden Tourismus
Tourist Center
3715 Adelboden

Adelboden

Restaurant Waage
5620 Bremgarten
Fam. E. + J. Loretan-Bagnoud
Tel. 056 633 11 60
Fax 056 631 11 21

Gesucht per sofort
versiertes **Küchenmädchen**
für Mithilfe in Küche/Buffet.
Samstag und Sonntag frei.
Auf Wunsch Kost + Logis im Haus.
Ausländer nur mit Bewilligung.

Anfragen an:
Hotel Rest. Waage
5620 Bremgarten AG
Tel. 056 633 11 60

125423/53430

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). Tel./Fax 061 421 10 09.

113407/401646

Wintersaison im

CHALET-HOTEL

ALTE POST

3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben Bergbahn First

Wir suchen auf Mitte Dezember: nette, freundliche und kontaktfreudige

Tochter
als **HOFA-Réceptionspraktikantin mit Sprachkenntnissen**

Mithilfe beim Frühstücksservice und Betreuung unserer Gäste an der Hotel-Skibar

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

132912/14273

Internationale Skiarena
SAMNAUN -Ischgl

Hotel - Restaurant
Cresta ★★★
+
Restaurant-Kegelbahn-Bar
Steinbock

Wir suchen für die kommende Wintersaison:

KOCH/KÖCHIN
KELLNERIN/KELLNER

Wir bieten freie Verpflegung und Logis, sowie hohen Nettoverdienst!!!

Bewerbungen an:
Familie Brigger
CH-7562 Samnaun-Laret
Tel.081/8685223
Fax 081/8685520
www.hotelcresta.com

Jürg und Olivia Langer
8570 Weinfelden

Gasthaus zum Trauben



In unser gepflegtes Gasthaus im Herzen von Weinfelden suchen wir eine freundliche, aufgeschlossene Serviceangestellte.
Sonntag und Montag frei.
Logis nach Wunsch im Hause.
Eintritt nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Familie Jürg und Olivia Langer

Tel. 071 622 44 44
www.trauben-weinfelden.ch

Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Service-Angestellte
Jungkoch oder
Hilfskoch
Haus- + Küchenbursche

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Familie Mathier
Hotel Rawil-Sternen
3770 Zweisimmen
Telefon 033 729 80 60

133000/41858

MÜLI
MÜLLIGEN

Nach erfolgreichem Start in diesem stilvollen und erstklassigen Spitzenrestaurant, mit dem anerkannt hochstehenden Küchenangebot und mit einer völlig neuen Hightech-Küche, suchen wir als Ergänzung eine/einen

– Chef de partie evtl.
Anfangs-Chef de partie w/m

per sofort oder nach Vereinbarung

Wenn Sie an dieser äusserst lukrativen Stelle interessiert sind, dann schreiben Sie uns oder nehmen Kontakt mit uns auf.
Wir freuen uns, Ihnen mehr über Ihren neuen Job sagen zu können.

Telefon 056 225 11 56
Fax 056 225 20 58
W. u. B. Zimmermann
Müli Mülligen
5342 Mülligen/Baden AG
Info@mueli-muelligen.ch

132695/25887



PONTRESINA
SPORT HOTEL

Wintersaison im Engadin

In unseren Teams sind noch folgende Lücken...

Commis de Cuisine
Sie üben Ihren Beruf gerne aus...

Servicemitarbeiter/-in
Der gepflegte Service
im à la carte Restaurant liegt Ihnen...

Zimmermädchen

...wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, einen interessanten Arbeitsplatz und Aufgabe sowie ein Entgeld, auf das Sie sich freuen können.

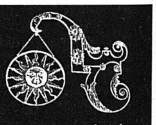
Ab Dezember 2000 oder nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung
Alexander Pampel, 7504 Pontresina
Telefon 081 838 94 00, Fax 081 838 94 01
E-Mail: pontresina-sport@bluewin.ch
www.pontresina-sport.ch

132443/27855

Sind Sie eine junge, gelernte

Hotelfachassistentin



– die gerne selbständig und verantwortungsbewusst arbeitet
– die Freude an Ihrem Beruf hat
– die ihre Erfahrungen in einem kleinen Team erweitern möchte
– die ihre Erfahrungen gerne an Lehrlinge weitergibt

Hotel Sonne

Dann sind Sie unsere junge Frau.

Wir bieten ein angenehmes Umfeld in einem kleinen 3-★-Hotel mitten in Bremgarten.

Frau E. Seiler oder Herr Daniel Speck freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

******Hotel Sonne,*** *Marktgasse 1, 5620 Bremgarten*

132090/218995

Willkommen

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

Für unseren sympathischen und lebhaften Stadtbetrieb suchen wir nach Vereinbarung eine dynamische

Bankett- und Verkaufsassistentin (m/w)

die den Verkauf der Kongresse betreut und professionell bearbeitet. Sie arbeiten ausgesprochen dienstleistungsorientiert sowie selbständig und lieben den direkten Kontakt mit unseren Gästen.

Herr Jürg Affolter freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-willkommen:
www.hotelbern.ch

****
HB
im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

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

ALPINE CLASSICS
HOTELS OF SWITZERLAND

P 13371324693

KURHOTEL VALENS

Unser neuer Küchenchef will Sie . . .

und Ihre Fähigkeiten kennen lernen. Zur Vervollständigung unseres Küchenteams im modernen, vielseitigen ****-Kurhotel Valens im Taminatal suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen gastorientierten, dynamischen

> Sous-chef

mit Freude an seinem Beruf

und engagierte, motivierte

> Köche (w/m)

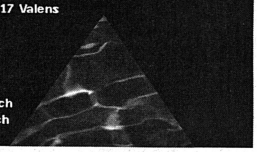
für den Einsatz als Tournants



Sind Sie interessiert und wollen den nächsten Schritt wagen?

Erste Informationen erhalten Sie von unserem Küchenchef Stefan Schulthess, Tel. 081 303 16 60. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an:

Kurhotel Valens, Frau S. Good, Personalabteilung, 7317 Valens



Kurhotel Valens
Tel. 081 303 16 06
Fax 081 303 16 18
www.kurhotel-valens.ch
info@kurhotel-valens.ch

Restaurant Buffet Olten

Ein Unternehmen der Passagio-Gruppe

Für den Verkauf des Restaurant Buffet Olten (Seminar, Catering und Bankette) und das Event Management des Stadttheaters in Olten suchen wir Sie, als unser

Sales & Marketing Talent (60 – 80 %)

SIE
- überzeugen durch Ihre Stärke im Verkauf, der Repräsentation und Kommunikation
- bringen eine kaufmännische Berufsausbildung oder Hotelfachschulabschluss sowie Verkaufserfahrung mit.
- sind es gewohnt Verantwortung zu tragen, gezielt zu organisieren und selbständig zu handeln.

IHR AUFGABENGEBIET
- Betreuen unserer Kunden
- Koordination und Annahme von Reservationen
- Erstellen von Offerten und Bestätigungen
- Planung und Organisation von Caterings und Anlässen
- Repräsentation an Messen
- Salesblitze
- Durchführung von Werbeaktivitäten

WIR
- sind ein junges, aufgestelltes und erfolgsorientiertes Team
- bieten ein abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet und interessante Konditionen
- freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Buffet Olten
Susanne Näpflin
Postfach CH 4601 Olten
Tel +41 (0)62 296 54 54, Fax +41 (0)62 296 54 56
www.buffet-olten.ch
susanne.naepflin@passaggio.ch
www.passaggio.ch

133033/406656

Kein 9-to-5-Job

Gasthof **Bären** Mägenwil

Wir suchen

Koch / Chef de Partie

Sous Chef

Servicefachangestellte
auch Aushilfe oder Teilzeit

Wir freuen uns auf Ihren Anruf: 062 896 11 65

B. & P. Scheidegger
Hauptstrasse 24
5506 Mägenwil
www.baeren-maegenwil.ch

Mo + Di Ruhetag



Wirtshaus zur alten Post Aarburg

Das Haus mit dem besonderen Ambiente!

Unser wunderschönes Restaurant im mediterranen Stil
Region: Olten/Zofingen
sucht per sofort oder nach Vereinbarung

jüngeren Küchenchef

der mit Phantasie, Kreativität und Wirtschaftlichkeit unsere Küche führt

sowie

jüngere/n Servicefachangestellte/n

Sind Sie motiviert, kontaktfreudig, aufgeschlossen und verfügen über genügend Berufserfahrung, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihr Telefon an folgende Adresse:

Wirtshaus zur alten Post
Städtchen 5, 4663 Aarburg
Telefon 062 791 30 40

133133/389202

Salz & Pfeffer
Essen und Trinken und Geniessen

Kommunikation ist die Branche der Zukunft. In einem virulenten Pionierunternehmen zu ackern, macht echt mehr Spass, als bei einem alten Patron eine müde Kugel zu schieben.

Mit Eintritt 10. Januar 2001 suche ich einen

Assistenten vom Daniel E.

mit dem Karrierenziel Fachjournalist/Product Manager im Leading-Verlag der Schweizer Gastronomie.

Hotelfachschule fertig? Total wach und geil auf die Zukunft? Hier bremst Dich kein blöder Boss, denn ich bin stolz darauf, immer nur die Besten aufzubauen.

Kein Job für Landeier und Typen, die es gerne ein bisschen gemütlich haben – auf dass der Abend komme.

Deine Bewerbung an:
Daniel E. Eggli, Persönlich, Burgstrasse 93, 8408 Winterthur.

Auskunft wie es so ist, geben Dir hinter meinem Rücken meine beiden Assistenten: Andy Meyer, 052 224 01 33, und Oliver Eschler, 052 224 01 43.

132835/298182

★★★★
PARKHOTEL ZUG

Das Parkhotel Zug als Erstklass-Hotel und sein Congress Center Metalli Zug, mit Sitzungs- und Banketträumlichkeiten bis zu 220 Personen, liegen im Herzen von Zug, wenige Gehminuten vom Bahnhof Zug und der malerischen Altstadt mit seiner Seepromenade entfernt. Wir beherbergen und verwöhnen unsere internationale Geschäftskundschaft in 110 Zimmern, im Bistro-Restaurant À POINT oder in der À POINT Bar.

Sagt Ihnen folgender Aufgabenbereich zu? Dann sind Sie vielleicht schon bald unser(e) neue(r) Ansprechpartner(in) im Bereich Front-Office, Sales & Marketing!

Front-Office Manager/Rooms Division Manager

– Führen, Überwachen und Schulung der Front-Office MitarbeiterInnen und der Nachtcrew
– Untersützung im Tagesgeschäft im Front-Office
– Vertragsverhandlungen und Abschlüsse mit lokalen Firmenvertretern, Touroperators und Reisebüros
– Betreuung unserer Key-Accounts im Logementbereich
– Teilnahme an verschiedenen Messen und Workshops
– Zusammenarbeit mit Grafiker, Art-Direktor und PR-Beratern

Träumen Sie schon lange davon, in den Sales & Marketing Bereich einzusteigen? Wir geben Ihnen die Chance als

Verkaufsassistentin

den Einstieg zu machen! Sie unterstützen unseren Rooms Division Manager und unsere Verkaufsleiterin Congress Center Metalli Zug in allen Sales und Marketing Fragen.

Sind Sie an einer verantwortungsvollen und herausfordernden Position interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Weitere interessante Informationen über unseren Hotelbetrieb finden Sie auch unter www.parkhotel.ch

Parkhotel Zug AG, Postfach 4663, 6304 Zug
Alex Pedolin, Direktor
Telefon 041 727 48 48, Fax 041 727 48 49,
phz@parkhotel.ch

132824/222364

Gasthaus zum Adler
8640 Hurden/SZ

Bei Rapperswil am Zürichsee

*

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

COMMIS DE CUISINE
(Entremetier, Garde-manger, Tournant)

sowie

SERVICEMITARBEITERIN
oder KELLNER (jüngerer)

Unser gepflegter Betrieb liegt direkt am Zürcher Obersee. Wir garantieren beste Anstellungsbedingungen, auf Wunsch Zimmer im Hause.
Weitere Auskunft erteilt gerne telefonisch Herr H. G. Wolf.

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN (Rapperswil)
Telefon 055 410 45 45
Fax 055 410 11 20

132962/136328

Hotel Restaurant
Wassberg
Forch, 10 Automin. von Zürich
ganz einfach: unser
Serviceteam
braucht Verstärkung
Silvia Schäfer erzählt gerne mehr.
Tel. 01 980 43 00

133124/384762

Klosters HOTEL**** Albeina

Renommiertes **-Ferienhotel,**
ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf

Für unsere lebhafte Réception, Hotel mit 120 Betten, suchen wir auf **Dezember 2000** noch eine

Réceptionistin
(in Jahres- oder Saisonstelle)

Sie sind aufgestellt, motiviert, unkompliziert, herzlich und zuvorkommend und verfügen über gute Sprachkenntnisse (D, E, F)! Haben EDV-Erfahrung (evtl. Fidelio), erwarten eine abwechslungsreiche Position und sind gewandt im Umgang mit einer internationalen Kundschaft, dann sind Sie unsere richtige Wahl.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina, Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00, Natel 079 609 54 67

133063/87971

Hotel Restaurant & Bar
Zur Frohen Aussicht
Dorfstrasse 21 · CH-8126 Zumikon-Zürich

Ein kleines à la carte Restaurant an der Stadtgrenze zu Zürich sucht

Koch/Köchin mit Lehrabschluss auf Anfang Dezember 2000
(Stagierebewilligung ist vorhanden)

Wenn Sie gerne selbstständig und kreativ, mit Verantwortung und Kompetenz in einem innovativen Kleinbetrieb, mit einer buntgemischten Gastung und einem eingespielten Team arbeiten, es Ihnen nichts ausmacht, dass Sie am Di & Mi frei haben, dann rufen Sie uns doch einfach an, damit wir Ihnen mehr über Ihr Salär usw. erzählen können.

Sie können aber auch Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an die obige Adresse schicken und wir setzen uns mit Ihnen in Verbindung.

Ihre Kontaktperson: Frau B. Graf, Tel. 01 918 01 26

133002/57150

Herzlich willkommen in unserem Team!

DAVOS – *RINERHORN*

Das **Bergrestaurant Jatzmeder,** 2053 m ü. M., mit fantastischer Rundsicht, **sucht** ab Anfang Dezember 2000 **zur Verstärkung genau Sie** als:

- **Küchenchef** m/w
- **Koch** m/w
- **Kassa/Buffet/Service** m/w

Sie profitieren von:
geregelten Arbeitszeiten **(Tagesbetrieb),** lebhaftes Arbeitsumfeld, motivierte Stammcrew

Sie bieten:
Teamgeist und Engagement! Flexibilität und selbständiges Arbeiten

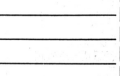
Schicken Sie **Ihre Bewerbung mit Foto** an:

Bergbahnen Rinerhorn AG,
Herr Thomas Kulcsár
Leiter Restaurationsbetriebe
7277 Davos Glaris
Telefon 081 401 12 52/55

132797/392712

GASTGEWERBE-DIPLOM!

Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel. Gelingen erwiesen! Interessiert? Senden Sie noch heute den Coupon ein.



GASTGEWERBE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Beruf: _____ Alter: _____

Tel.: _____ HTR

Hotel Oberalp Sedrun GR

Für unseren gepflegten ***Betrieb mit 70 Betten suchen wir ab kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

- jungen Koch
in kleiner Brigade (mit evtl. Interesse für Übernahme der Küchenchefposition ab Sommer 2001)

- Serviceangestellte für Disco

- Servicemitarbeiterin
für Spezialitätenrestaurant

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung

Marlis Seves
Telefon 081 949 11 55
info@hotel-oberalp.ch
www.hotel-oberalp.ch

132800/30791

Gasthaus **Löwen**

Unser Koch und Küchenchefstellvertreter – Herr Marcel Meier – tritt aus unserer Küchenbrigade aus, um sich an der Hotelfachschule weiterzubilden. Zur Vervollständigung unseres Teams unter der Leitung von Markus Gübeli suchen wir per Anfang Januar 2001 einen Nachfolger für Herrn Meier.

Wir sind ein sehr abwechslungsreicher, lebhafter Betrieb im Herzen des Zürich Oberlandes gelegen. Neben zwei A-la-carte-Restaurants verfügen wir über einen wunderschönen Saal sowie ein gemütliches Stübli für Bankette. Wir streben Höchstleistungen an und suchen das Aussergewöhnliche.

Falls Du Dich angesprochen fühlst, melde Dich sofort bei uns. Fax uns, mail uns, ruf uns an, oder schick uns Deine Unterlagen. Antonietta, Christian Leschhorn und Markus Gübeli erzählen Dir gerne mehr.

Gasthof Löwen
Grütstrasse 23, 8625 Gossau/ZH
Telefon 01 975 22 99, Fax 01 975 23 06
E-mail: loewen@loewen-gossau.ch

133084/384049

Klosters
Al Berto Ristorante PIZZERIA

Für unsere **lebhafte Pizzeria** in Klosters Dorf suchen wir auf **Anfang Dezember 2000** einen initiativen und erfahrenen

Sous-Chef/Chef de partie
(jungen Küchenchef)

der mit viel Freude, Kreativität und Wirtschaftlichkeit unseren Küchenbereich auf Erfolgskurs hält und seine zwei Mitarbeiter motivieren und fördern kann!

Buffettochter
(Mithilfe im Service möglich)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an und verlangen Sie Frau Alder!

Pizzeria Al Berto
Bert Weixler
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00
Natel 079 609 54 67

133057/324612

DOMINO GASTRO

Es darf nicht wahr sein! Schon wieder Pech. Rufen Sie uns an, wir machen Sie glücklich. Und ob! (Kostenlos)

	Tel.	Fax
Zürich	01 432 73 73	01 432 73 77
Basel	061 313 40 10	061 313 40 12
Suhr AG	062 842 48 31	062 842 55 05
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	055 415 52 84	055 415 52 89
Graubünden/FL	055 415 52 83	055 415 52 89
Engadin/Tessin	081 834 59 59	081 834 59 58
Wallis/Bern/SO	055 415 52 84	027 945 17 47
Pfäffikon/SZ	055 415 52 80	055 415 52 89

www.dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

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

Gasthof Gulm «da Carlo», 6315 Oberägeri, Zug

Für unseren renommierten Gasthof (16 Punkte Gault Millau) mit marktfrischer, italienischer Küche suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellen

Chef de Partie

Wenn Sie einen Arbeitsplatz suchen, an dem Sie im Team viel mitgestalten und mitdenken können, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Commis de Cuisine

Sie sind belastbar und haben ein Flair für die marktfrische und innovative Küche. Ein eingespieltes Team in einem modernen Arbeitsumfeld wartet auf Sie!

Carlo Delmaestro, Gulmstrasse 62, 6315 Oberägeri
Tel. 041 750 12 48, Natel 079 341 53 16
Fax 041 750 42 99

132988/26905

Öko ★★★ Hotel Bethanien Davos
ausgezeichnet anders

Zentral gelegen vis à vis Bahnhof Davos-Platz, mit Blick auf's Jakobshorn, geht ab November 2000 neue Wege.
Wollen Sie von Anfang an dabei sein?
Sind Sie kreativ, ideenreich und haben eine gesunde Portion Humor?

Wir suchen nach Uebereinkunft, spätestens jedoch auf Anfangs Dezember 2000 in Jahresstellung:

Gouvernante
Organisation des gesamten Zimmerdienstes und Lingerie
65 Zimmer / 95 Betten
Idealalter ab 30 Jahren

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich

Hotel Bethanien AG
Personalabteilung
Bahnhofstrasse 7, CH-7270 Davos-Platz
Telefon: 081/ 415 58 55

131893/194611



Wintersaison 2000/01 mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol im Heidiland

Unser lebhafter und anspruchsvoller Hotel- und Restaurantbetrieb direkt im Skigebiet von Wangs-Pizol. Mit Ihnen gemeinsam freuen wir uns heute schon auf die Herausforderung der kommenden Wintersaison.

Unterstützen Sie uns mit Ihrem fachlichen Können als:

Jungkoch, 2 Servicemitarbeiterinnen (CH, A, D),

Sind Sie ein Freund von Bergen, Sonne und auch Schnee und arbeiten gerne in einem jungen, dynamischen Team? Dann verwöhnen wir doch unsere Gäste in der kommenden Wintersaison gemeinsam.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Hotel Furt, Artho Meli, 7323 Wangs-Pizol, **Telefon 081 723 21 66**
Fax 081 723 40 66, www.hotel-furt.ch / E-Mail: hotel.furt@spin.ch

131406/94323

HOWEG

Ihr Gastronomie-Spezialist • Votre spécialiste de la gastronomie

Sie reisen gerne, schätzen einen ausgeprägten Kundenkontakt und möchten Ihre verkäuferischen Fähigkeiten beweisen. Dann haben wir vielleicht die richtige Stelle für Sie! Per 1. Januar 2001 oder nach Vereinbarung suchen wir für die neugeschaffene Position eine/n

Weinberater/in

In dieser Aufgabe besuchen Sie zusammen mit einem Aussendienstmitarbeiter unsere Kunden hauptsächlich in der Deutschschweiz. Sie analysieren die Bedürfnisse vor Ort im Bereich des Weines und machen Empfehlungen und Vorschläge. Sie können Ihre Begeisterung für den Wein sowohl im Gespräch wie auch bei Degustationen hinüberbringen, wollen Wissen vermitteln und die Zufriedenheit erhöhen.

Für diese Stelle bringen Sie vorzugsweise nebst eines gastgewerblichen oder verkäuferischen Grundberufes gute Weinkenntnisse sowie PC-Erfahrung und Französischkenntnisse mit. Können Sie mit Ihrer Bewerbung auch uns begeistern?

HOWEG
Basil Wyrsch, Leiter Personal,
Reservatstrasse 1, 8953 Dietikon
Telefon 01 746 54 75,
E-Mail: basil.wyrsch@howeg.ch *www.howeg.ch*

P 133070/302180

Bürgerspital Solothurn

Wir servieren täglich ca. 1000 Mahlzeiten. Unseren Patienten und Gästen die Leistungen einer gehobenen Hotellerie anzubieten ist unsere tägliche Herausforderung. Möchten Sie unser Team ab 1. Januar 2001 oder nach Vereinbarung dabei unterstützen?

Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch sowie eine Zusatzausbildung als Diätkoch, idealerweise einige Jahre Berufserfahrung, Flexibilität, Belastbarkeit und Teamfähigkeit sind Voraussetzungen, die Sie als

Diätköchin/Diätkoch

mitbringen sollten. Unsere marktfrische und saisonale Küche bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kreativität bei der abwechslungsreichen Arbeit in unserer Spitalküche voll und ganz einzubringen.

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 darauf.

P 133067/249181

Hotel Landhaus ★★★★ Giswil

CH-6074 Giswil OW
Telefon 041 675 13 13

Das Hotel Landhaus ist ein ländliches 4*-Seminarhotel mit zwei Restaurants, einer Bar sowie Banketträumlichkeiten.

Per Oktober/November suchen wir als Verantwortlicher für die Restauration einen jungen

BETRIEBSASSISTENTEN/CHEF DE SERVICE

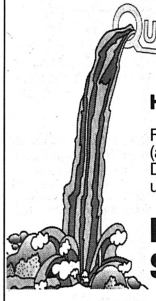
Als zukünftiger Kadermitarbeiter bringen Sie Erfahrung im Service mit; Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und sprechen die Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch. Ihr Organisationstalent ist überdurchschnittlich und Sie besitzen gute Führungsqualitäten.

Ihre neue Arbeit beinhaltet nebst der Restaurationsleitung auch den Getränkeeinkauf, das Controlling F&B inkl. Inventur sowie weitere F&B-Aufgaben.

Wir freuen uns auf einen ersten Kontakt.

HOTEL LANDHAUS GISWIL
Roland Walker, Gastgeber
Brünigstrasse 200, 6074 Giswil OW
Telefon 041 675 13 13
walker.landhaus@bluewin.ch
www.landhaus-giswil.ch

133080/13471



Hotel Quellenhof Arosa

Hotel Restaurant Quellenhof

Für kommende Wintersaison (ab Mitte November, Anfang Dezember) suchen wir für unseren Familienbetrieb:

Koch/Jungkoch Serviertochter

Sind Sie kreativ und an selbständiges Arbeiten gewöhnt? Dann sind Sie die richtige Person für unser junges Team.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, Fünf-Tage-Woche und eine überdurchschnittliche Bezahlung.

Für mehr Info:
Fam. Wolf
Hotel Quellenhof
7050 Arosa
Telefon 081 377 17 18
www.quellenhof-arosa.ch
E-mail: quellenhof@bluewin.ch

133111/1554

HOTEL BELLEVUE (Minotel Bellevue)
CH-6565 San Bernardino (Graubünden – Südschweiz)

Auf die Wintersaison (15. 12. 2000 bis 17. 4. 2001) suchen wir

- **Ein Koch mit Erfahrung für unsere 2-Mann-Brigade**
- **Ein Jungkoch evtl. ein Hilfskoch mit Erfahrung**
- **Eine Servicemitarbeiterin für à la carte und Hotelgäste**
- **Ein Zimmer-/Lingeriemädchen**
- **Ein Hausbursche**

Unterlagen bitte senden an Fam. Wellig, 6565 San Bernardino.
Telefon 091 832 11 26
bellevue@ticino.com www.minotel.com/hotel/ch337

132996/30368

Sporthotel Stoos

Wir sind ein modernes 4-Stern Hotel im Herzen der Zentralschweiz mit 70 Zimmern, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Wellnessbereich auf 1300 m über dem Vierwaldstättersee mit einzigartigem Alpenpanorama im autofreien Stoos/SZ

Für die Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter
Eintritt 1. November oder nach Vereinbarung

Chefs de partie
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Réceptionist/in

Wir bieten Ihnen
Einen nebelfreien Arbeitsplatz
Abwechslungsreiches Arbeiten
Leistungsbezogene Entlöhnung
mit allen gesetzlichen Bedingungen des L-GAV

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Sporthotel Stoos
Marcel Käppeli, 6433 Stoos
041 817 45 15

132889/34207

La Margna ★★★★ Hotel since 1907
St. Moritz TOP OF THE WORLD

Per Mitte November oder nach Vereinbarung suchen wir eine junge, dynamische

Réception-Sekretärin

Sie haben Hotelerfahrung und sind sprachgewandt (D, E, I, F). Unternehmerisches Denken – Flair im Umgang mit Gästen – Teamgeist und EDV sind für Sie keine Fremdwörter.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz

Telefon 081 832 21 41 / Fax 081 833 16 72
www.lamargna.ch e-Mail: info@lamargna.ch

132807/33839

Best Western

Beau-Site ★★★★ Hotel Restaurant Adelboden

Für unser 4-★-Hotel im Chaletstil im Zentrum von Adelboden mit 35 Zimmern, 2 Restaurants/Bar, Fitness-Center, Seminarraum suchen wir auf die kommende Wintersaison oder 2-Saisons ab ca. Mitte Dezember für unser motiviertes Team:

Servicemitarbeiter/in für unser gepflegtes à la carte Restaurant «Gaststube» und Mithilfe im Saal

Rufen Sie mich an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Best Western Hotel Beau-Site
Fam. M. Luder
Dorfstrasse 5
3715 Adelboden
Telefon 033 673 22 22, Fax 033 673 33 33

132864/191



Sporthotel Minster, Unteriberg (am Fusse vom Hoch-Ybrig)

sucht auf 1. November 2000 oder nach Vereinbarung:

Küchenchef – Selbständiges Arbeiten
Koch – Möglichkeiten zum Skifahren, usw.
und – Gutes Arbeitsklima in jungem Team
Serviertochter – Gute Entlöhnung

Fühlen Sie sich angesprochen?
Fam. H. + S. Jäger, Tel. 055 414 62 00.
Besuchen Sie uns im Internet: http://www.sporthotel-minster.ch
e-mail: info@sporthotel-minster.ch

133120/35092

International contacts...

...schätzen Sie sehr? Für ein führendes Dienstleistungsunternehmen an der Zürcher Bahnhofstrasse suchen wir vife junge Dame, die als ehrgeizige

Secretary

gerne in die Privatwirtschaft umsteigen möchte. Sie sollten Ihre Arbeit als Sekretärin lieben, einen professionellen Chef kompetent administrativ unterstützen können und Ihre Sprachkenntnisse täglich anwenden wollen.

Wir wenden uns an junge Damen mit einer freundlichen, offenen Wesensart, tadellosen Umgangsformen sowie absolutem Qualitätsdenken und Verantwortungsbewusstsein. Wenn Sie eine kaufmännische Ausbildung, Berufserfahrung, **sehr guten Deutsch-, Englisch- und/oder Französischkenntnissen** sowie Geschick und Begeisterung im Umgang mit modernster EDV haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

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

132785/385839

BELLEVUE
HOTEL-RESTAURANT

7494 Wiesen bei Davos

Auf die kommende Wintersaison suchen wir per 20. Dezember eine fröhliche, flexible und verantwortungsbewusste

Servicefachangestellte

in unseren renovierten, lebhaften und sehr abwechslungsreichen Hotelbetrieb in der Nähe von Davos mit 40 Betten, anspruchsvollem A-la-carte-Restaurant, 65 Sitzplätzen und 8 Mitarbeiter/innen.

Möchten Sie noch mehr über diese sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgabe erfahren? Frau Zuber oder Herr Maino geben Ihnen gerne nähere Auskunft.
Eine längerfristige Anstellung wäre wünschenswert, aber nicht Bedingung (Zwei-Saison-Betrieb).

Telefon 081 404 11 50

132714/384174

GAST RATHAUSKELLER
Stefan Meier & Hubert Erni

Wir suchen per sofort

Commis de cuisine

in Jahresstelle.

Wenn Sie Freude am Beruf haben, selbständig und kreativ wirken wollen in einem angenehmen Team, so richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Stefan Meier.

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
Ober-Altstadt 1, Postfach, CH-6301 Zug
Telefax 041 710 49 77, Telefon 041 711 00 58

106818/112038

Rothorn

Für unsere **Berggastronomiebetriebe** sowie unser **Hotel La Palanca** (3*-Hotel, Relais du Silence) suchen wir für die **kommende Wintersaison** (Anfang Dezember 2000 bis ca. 22. April 2001)

freundliche Servicefachmitarbeiter/-innen
kreative Köche (Commis de cuisine/Chef de partie)
Barmaid/Barman
flexible Buffet- und Officemitarbeiter/-innen

Wir bieten: einen Arbeitsplatz in der schönsten Ferienregionen Graubündens, Gratis-Wintersaisonabo für die Benützung unserer Transportanlagen.

☺ Wir freuen uns auf Sie und auf eine schöne Wintersaison! Rufen Sie unseren Gastronomieleiter, Herrn Valsecchi (081 385 04 05) an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse:

Rothornbahn & Scalottas AG
CH-7078 Lenzerheide
e-mail: giuliano.valsecchi@rothorn.ch
Unsere Homepage: www.rothorn.ch

Lenzerheide Valbella
SPORTS UNLIMITED

133005/402609

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

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

Telefonistin/Réceptionistin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit sehr guten D/E/I- und F-Kenntnissen.

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

132784/385839

GRAND HOTEL PARK
GSTAAD
★★★★★

Für unser renommiertes *****Haus suchen wir zur Ergänzung unseres Teams für den kommenden Winter noch einige wichtige Mitarbeiter/innen:

Maître d'hôtel
Führen einer Servicebrigade und auf den Gast eingehen, auch in den gängigen Sprachen (E/F/D), können Sie. Service soignée setzen Sie voraus.

Sommelier (w, m)
Sie haben ein ausgeprägtes Fachwissen und können dies dem Gast gut vermitteln auch in französischer und englischer Sprache

Etagengouvernanten
Sie lieben ein sauberes Umfeld, sprechen dazu auch noch die gängigen Fremdsprachen

Chef de partie im à la carte (w, m)
Ein kreativer Kopf mit Erfahrung und Freude am Beruf

Commis de bar (w, m)
Interesse am Beruf, Sprachkenntnisse von Vorteil

Sind Sie interessiert? Dann zögern Sie nicht mehr länger! Schicken Sie uns Ihre komplette Bewerbung mit Lichtbild und Gehaltswunsch oder rufen Sie einfach heute noch an. Ich freue mich schon auf Sie.

Oliver Kunz
Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Tel.: 0041 - 33 - 748 98 00
Fax: 0041 - 33 - 748 98 08
www.seaside-hotels.de

Relais & Châteaux
Swiss Deluxe Hotels

HOTEL WEISSES KREUZ***
3800 INTERLAKEN

Wir suchen auf die kommende Wintersaison in Jahresstelle

Sekretärin/Réceptionistin

Abgeschlossene KV-Lehre oder gleichwertige Ausbildung sowie Erfahrung im Hotelfach unerlässlich. EDV-Front-Office FIDELIO.

Bewerberinnen melden sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Familie Bieri
HOTEL WEISSES KREUZ
3800 Interlaken
Telefon 033 822 59 5

133096/16640

Wir suchen für unser Berghaus im St. Galler Rheintal (Ganzjahresbetrieb) per sofort oder auf die Wintersaison

Alleinkoch m/w

Wenn Sie kreativ, einsatzfreudig und bereit sind, eine verantwortungsvolle Aufgabe mit grosser Selbständigkeit zu übernehmen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Toni Good, Brüelweg 6, 7320 Sargans
Telefon 081 723 66 62

133130/412629

SCHWEIZERISCHES PESTALOZZIHEIM NEUHOF
5242 BIRR

Der Neuhof ist ein Berufsbildungsheim. Er dient der beruflichen und sozialen Integration von männnlichen Jugendlichen im Alter von 15 bis 22 Jahren.

Unser Küchenchef-Stellvertreter tritt in den Ruhestand. Wir suchen daher auf Anfang Februar 2001 einen

Koch/stv. Küchenchef

Suchen Sie eine besondere Aufgabe? Mögen Sie anspruchsvolle Lehrlinge, die Ihr pädagogisches Geschick herausfordern? Können Sie Ihnen in der Auseinandersetzung fürsorglich und konfrontativ begegnen?

Sie sind ausgebildeter Koch und verfügen über eine mehrjährige qualifizierte Berufspraxis. Sie sind kreativ, kommunikativ und belastbar. Wenn Sie überdies guten Teamgeist schätzen und pflegen, dann kontaktieren Sie unseren Küchenchef Erwin Rüetschi, Tel. 056 464 25 75.

Wir verfügen über eine modern eingerichtete Küche. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, ein breites internes und externes Fortbildungsangebot sowie zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bis zum 10. November 2000 an das Schweiz. Pestalozziheim Neuhof, Heimleitung, 5242 Birr.

133030/271390

Berlitz

Zur Ergänzung unseres Schulsekretariates suchen wir eine

Vollzeit-Réceptionistin

Sie
- suchen die internationale Atmosphäre eines lebhaften Dienstleistungsbetriebs
- sind deutscher Muttersprache und sprechen zusätzlich Englisch und Französisch
- haben gute PC-Erfahrung (primär Korrespondenz)
- haben eine kaufmännische Ausbildung oder entsprechende Praxis

Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) an:
The Berlitz Schools of Languages AG
Seefeldstrrasse 7, 8008 Zürich
Frau Erika Ranzato

P 133008/338443

Lenk

Hotel Wildstrubel, Lenk
Berner Oberland

Wir suchen auf die kommende Wintersaison (Mitte Dez. bis Mitte April) noch folgende Mitarbeiter/innen:

Bardamen/Barman
für unsere Disco

Servicemitarbeiter/innen

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Fam. F. Schürch
Hotel Wildstrubel Lenk
3775 Lenk i.S.
Telefon 033 736 31 11

133025/19380

Lieben Sie Holländisch?

Unsere Mandantin, eine renommierte, weltweit tätige Dienstleistungsunternehmung an bester Lage in Zürich, sucht eine vife, teamfähige, zirka 25- bis 35jährige

Sekretärin

die ihre Kompetenz und Flexibilität täglich beweist. Sie ist einerseits als erfahrene Administratorin für die tägliche Arbeit in einem interessanten und abwechslungsreichen Sekretariat zuständig, andererseits bereitet sie Anlässe und Sitzungen vor, betreut Kunden und Besucher und organisiert Reisen.

Kaufmännisch ausgebildete Damen mit sehr guten D- und E-Kenntnissen, die idealerweise auch **Holländisch** können oder es evtl. erlernen wollen, Freude an einer internationalen Atmosphäre und Begeisterung für eine dienstleistungsorientierte Aufgabe in einem sehr gepflegten Umfeld haben, bitten wir, uns ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter dem Vermerk 1.241.00 zuzustellen.

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

132802/385839

Hotel Vorab
Flims

Für unser bestbekanntes Hotel und à la carte Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison folgende bestversierte, motivierte Mitarbeiter:

Commis de Cuisine
Zimmermädchen
Servicemitarbeiter/in
(à la carte Kenntnisse Voraussetzung)
Servicemitarbeiter/in für Saalservice

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlöhnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Hotel Vorab
z. H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

132876/11185

ZÜRI STUBE

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

JUNGKOCH
(Commis de cuisine)

Für unseren Küchenchef suchen wir eine tatkräftige Unterstützung in vielseitige marktfrische Zürcher-Küche mit lokalen und saisonalen Spezialitäten. Junges Team mit vier Köchen. Jeden 2. So. frei, über Weihnachten/Neujahr 2 Wochen Betriebsferien.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung zuhanden Herrn O. P. Matysiak, Küchenchef, der Ihnen auch gerne weitere Auskünfte erteilt unter Telefon 01 267 87 01.

Restaurant «Züri-Stube» im
TOP HOTEL TIEFENAU ZÜRICH ☆☆☆☆
Steinwiesstrasse 8–10
(beim Kunsthaus/Schauspielhaus)
CH–8032 Zürich
Tel. 01 267 87 87 Fax 01 251 24 76
matysiak@tiefenau.ch

TOP International Hotels

133119/41262



Für **vielseitigen Hotel-Betrieb** zwischen **Bern** und **Neuenburg** suchen wir per Februar/März 2001 in Jahresstelle fachkompetente/n

Betriebs-/Direktionsassistent/in

Ihr Aufgabenbereich umfasst: Stellvertretung der Direktion und des Chefs de Service, Mithilfe an der Réception, Controlling im F&B-Bereich

Sie bringen mit: Idealalter zwischen 25 und 38 Jahren, abegschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung, mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie, gute PC- und Sprachkenntnisse D/F, Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit

Wenn sie selbständiges Arbeiten in einem angenehmen Betriebsklima bei einem aufgeschlossenen Chef zu schätzen wissen, dann freuen wir uns auf Ihre ausführliche Bewerbung

Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Bahnhofplatz 10
8853 Lachen

Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net

HOTEL WINKELRIED ★★★★

CH-6362 Stansstad, Tel. 041 610 99 01, Fax 041 610 96 31, http://www.winkelried.ch

am See

Sie suchen eine neue Herausforderung!!!

Warum nicht in unserem traumhaft gelegenen 4-Sterne-Hotel direkt am Vierwaldstättersee, mit 29 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants, Bar, Terrasse, Seminar- und Banketträumlichkeiten.

Wir suchen zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams:

Per sofort oder nach Vereinbarung

RÉCEPTIONIST/IN
mit Erfahrung
Fidelio und Sprachkenntnissen

BARDAME
Selbständige Stelle mit gepflegtem Ambiente

KOCH (Chef de Partie)
mit Berufserfahrung

Wir freuen uns auf motivierte Mitarbeiter und beantworten Ihre Fragen gerne auch telefonisch.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. Herr Patrick Broquard, Gastgeber.

Hotel Winkelried
CH-6362 Standsstad
Telefon 041 610 99 01

133092/329525

Restaurants, Fischer-Bar, Seeterrasse, Winkelried-Stübli, Räumlichkeiten für Seminare und Bankette, Hafenrestaurant mit eigenem Bootshafen

---

Gesucht wird per sofort oder nach Vereinbarung

gelernter Hilfskoch, Bardame, Service-Angestellte(r)

mit Berufserfahrung
CH oder mit Bewilligung

Bewerbungen an: **Hotel Zentrum Töss**
Zürcherstrasse 106, 8406 Winterthur
Telefon 052 202 53 21, Herr A. Mukusan

133114/38431

Restaurant zur Schuhmachernzunft

Wir sind ein kleines, gepflegtes Speiserestaurant in der Basler Innenstadt und suchen per Januar 2001 oder nach Übereinkunft

Koch (Entremetier)
Koch (Gardemanger/Pâtissier)

Mit Frischprodukten zu arbeiten ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.
Sie sind kreativ, belastbar, erfahren, selbständig und wohnen in der Region Basel/F/D.
Samstag und Sonntag sind unsere Ruhetage.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant zur Schuhmachernzunft
Frau Maja Schneiter, Hutgasse 6, 4001 Basel
oder per e-mail www.schuhmachernzunft.ch

P 133086/324353

CARLTON HOTEL ST. MORITZ

Das **Carlton Hotel******* gehört zu den Swiss Deluxe Hotels und verfügt über 105 Zimmer mit 180 Betten, Gästerestaurant Romanoff und à la carte Restaurant Tschinè, Festsaal Empire, Carlton Bar, Fitness, Wellness, Beauty, Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Auf Anfang Dezember oder nach Übereinkunft suchen wir für eine längerfristige Zusammenarbeit eine/n initiative/n, dynamische/n und verantwortungsbewusste/n

F&B-ASSISTENT/IN

In dieser Funktion unterstützen Sie den Vizedirektor bei der Organisation und Betreuung von Banketten, Seminaren und Konferenzen und übernehmen für die Bereiche Einkauf, Lagerbewirtschaftung und Kontrolle die Verantwortung.

Als fachlich kompetente Persönlichkeit bringen Sie einen Abschluss einer Hotelfachschule mit und verfügen zudem über Berufserfahrung in der Erstklass-Hotellerie. Verhandlungsgeschick, Organisationsstärke, innovatives Denken, Teamfähigkeit und Kontaktfreudigkeit, zeichnen Sie ebenso aus wie Sprachgewandtheit (D, E, I, F) und gute EDV-Kenntnisse.

Gerne erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über diese interessante und vielseitige Tätigkeit sowie über die Philosophie unseres Hauses.

Carlton Hotel
Rudolf Günthardt, Vize-Direktor
7500 St. Moritz
Swiss Deluxe Hotels **Tel. 081 836 70 00, Fax 081 836 70 01**

133004/33626

Im Kehlhof

8712 Stäfa
Tel. 01 926 11 55

Wir suchen in unser kleines aber feines

Gourmetrestaurant am Zürichsee
junge Service-Mitarbeiter/in mit LAP

Es erwartet Sie eine interessante, selbständige Tätigkeit in einem jungen Team. Fr. Kammermann gibt Ihnen täglich ab 14.00 Uhr gerne Auskunft über alles weitere.

132856/109770

Für einen Diplomatenhaushalt (4 Personen) mit repräsentativen Verpflichtungen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine gut ausgewiesene, flexible

Haushälterin

Leichte Englischkenntnisse sowie Erfahrung in Diplomatenhaushalt oder Hotel/Restaurant erwünscht (Wohnmöglichkeit nicht vorhanden).

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

AMERIKANISCHE BOTSCHAFT
Personalbüro, Postfach, 3001 Bern

P 133068/87270

SVIZZERA ITALIANA



HOTEL MURALTO** LOCARNO**

Direkt an der blühenden Seepromenade
150 Betten, attraktive Restaurants,
eigene Confiserieboutique, Bankett- und Seminarräume

Wir suchen mit Eintritt auf Mitte März oder nach Übereinkunft für die Sommersaison bis zirka Mitte November

Küche
Chefs de Partie – Commis de cuisine
PraktikantInnen
Küchenhilfen

Service
ServicemitarbeiterInnen
PraktikantInnen

Etage
Zimmermädchen – Etagenportiers

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Hotel Muralto Locarno, Frau M. Besana
Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto
Tel. 091 735 77 77, Fax 091 735 77 79

132716/385453

FOX TOWN FACTORY STORES

Mendriso, Rümlang, Villeneuve
sucht

Sales Manager

der/die sich motiviert und engagiert für die Akquisition von Kunden, im Gebiet von Busunternehmern, Reisebüros, Vereinen und Reisegruppen in der ganzen Schweiz und in Europa.

Sind Sie bereits erfolgreich im Aussendienst tätig und besitzen fundierte Marktkenntnisse und Beziehungen im touristischen Bereich. Sie sind eine kontaktfreudige Persönlichkeit, die selbständig und pflichtbewusst arbeitet.

Wir bieten Ihnen eine eigenverantwortliche Tätigkeit und ein angemessenes Gehalt.
Wenn Sie eine langfristige Aufgabe und eine neue Herausforderung in einem erfolgreichen Unternehmen suchen, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Senden Sie bitte Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an
Studio Silvio Tarchini
Centro Galleria 3
CH-6928 Manno

P 132885/412534

HOTEL CASTELLO DEL SOLE

Für die Sommersaison 2001 suchen wir kompetente Mitarbeiter zur Vervollständigung unseres Teams. Sind Sie bereit, eine neue Herausforderung mit uns zusammen anzupacken? Unser Haus ist geöffnet ab 24. März bis 28. Oktober. Verfügen Sie über eine Ausbildung in den nachfolgend aufgeführten Positionen, bitten wir Sie um Übersendung der kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Administration: **F&B Assistent** D/F/E/I (CH)
Empfang: **Réceptionist/in** D/F/E/I (CH)
Küche: **Chefs de Partie / Commis de cuisine / Commis Pâtissier**
Restaurants: **Sommelier** D/F/E/I / **Chefs de Rang / Demi-Chefs de Rang Commis de Rang / Commis de Bar**
Hauswirtschaft: **Hotelfachassistentin**
Fitnesscenter: **Kosmetikerin** (mit Hotelerfahrung D/E/F)
Diverse: **Hausburschen** Küche und Office

HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02, Fax 091 792 11 18
http://www.castellodelsole.com
E-mail: castellosole@bluewin.ch

Swiss Deluxe Hotels RELAIS & CHATEAUX

132696/2559

GRAND HOTEL LOCARNO

Das Grand Hotel Locarno – ein Betrieb mit viel Charme und Geschichte – sucht auf Anfang März bis Ende Oktober 2001 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Küche:
– **Chef de Partie**
– **Pâtissier**
– **Commis de cuisine**

Service:
– **2. Chef de Service**
– **Chef de rang**
– **Commis de rang**

Réception:
– **Réceptionistin D/I/E**

Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Urs Zimmermann jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

GRAND HOTEL LOCARNO
Via Sempione 17
6602 Locarno
Telefon 091 743 02 82
E-mail: welcome@grand-hotel-locarno.ch
www.grand-hotel-locarno.ch

CARRIERE

132696/21164

Hotel Belmunt
Vulpera/Scuol

Wir suchen auf kommende Winter-saison, zirka 15. Dezember zur Wiedereröffnung des Gesundheitszentrums

1 Réceptionistin
evtl. Teilzeit

2 Servicemitarbeiterinnen
für den Speisesaal und die Cafeteria

2 Zimmermädchen

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen an

Doris Bratti
Hotel Belmunt
7552 Vulpera

133134/24449

Ascona LAGO MAGGIORE

Hotel Schiff

CAFÉ-RESTAURANT TERRASSE

sucht ab 1. Februar 2001 oder nach Vereinbarung in Saisonstelle sprachgewandte, flotte

Servicemitarbeiterin
(nur CH/D/A)

Arbeitsbewilligung wird besorgt, Studio vorhanden.

Lebenslauf mit Foto richten Sie bitte an:

Andreas und Katja Wildi
Hotel-*-Restaurant Schiff-Battello**
Piazza Motta 21, CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 25 33
Fax 091 792 13 15
www.hotel-schiff-ascona.ch
E-mail:
mail@hotel-schiff-ascona.ch

Das Hotel mit Tradition an der berühmten Asconeser Piazza-Seepromenade

132527/2232

---

htr

Über Marketing und Dumping.

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

GRAND HOTEL LOCARNO

Das Grand Hotel Locarno – ein Betrieb mit viel Charme und Geschichte – sucht auf Anfang März bis Ende Oktober 2001 oder nach Übereinkunft folgenden Kadermitarbeiter:

Maître d'hôtel/ Bankettleiter

Tragen Sie gerne Verantwortung, haben Sie ein gutes Gefühl für Mitarbeiterführung, Stresssituationen sind Sie gerne ausgesetzt, leiten Sie gerne Bankette, liegt Ihnen die Lehrlingsausbildung sehr am Herzen, sich auf Deutsch, Italienisch, Englisch, mit den Gästen zu unterhalten ist für Sie kein Handicap? Können Sie die Fragen alle mit Ja beantworten, dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse.

GRAND HOTEL LOCARNO
Via Sempione 17
6602 Locarno
Telefon 091 743 02 82
E-mail: welcome@grand-hotel-locarno.ch
www.grand-hotel-locarno.ch

CARRIERE

132967/21164

TAMARO

Hotel Tamaro – Ascona

Wir suchen ab März bis November 2001

Oberkellner
Sous-Chef
Commis de cuisine
Servicemitarbeiter
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an:
Familie Witzig
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Telefon 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

133082/2275

ESPLANADE **
HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen ◆ 75 Zimmer und Suiten ◆ Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, variables Raumangebot für Konferenzen ◆ zeitgemässe Oase auf 1600 m² für Wellness, Schönheit und Fitness.

Sucht für die Sommersaison 2001

RECEPTIONIST/IN
mit Hotelerfahrung und Sprachkenntnisse D/I/F/E

CHEF DE SERVICE
KELLNER/IN
KELLNERIN / OFFICEMITARBEITERIN

ENTREMETIER

Sind Sie eine einsatzfreudige, flexible Person und verfügen über entsprechende Erfahrung, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA,
6648 Minusio/Locarno

Telefon 091 735 85 85, Fax 091 735 85 86
reservations@esplanade.ch

133098/24600

Ecole Hôtelière de Genève «ES»
DEPUIS 1914

ECOLE SUPÉRIEURE RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

souhaite engager

CHEF DE RANG

pour notre RESTAURANT public VIEUX-BOIS

Vous êtes en possession d'un CFC ou d'un titre jugé équivalent. Vous aimez un bon service de table et désirez transmettre votre savoir faire et votre savoir être, alors envoyez-nous votre candidature.

Nous offrons une ambiance de travail jeune et dynamique dans un cadre agréable.

Prière de faire parvenir votre dossier complet à:
Ecole Hôtelière de Genève «ES»
12, avenue de la Paix – CH-1202 Genève

132439/92207

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



Rejoignez-nous dans le domaine des Ressources Humaines

Dans le cadre de l'expansion de notre succursale de Genève nous recrutons, une

Réceptionniste assistant(e)

Nous demandons:
Formation commerciale et/ou hôtelière
Maîtrise des outils de bureautique (word, excel, powerpoint, internet)
Langue maternelle française, anglais ou allemand oral
Aisance dans les contacts et excellente présentation
Dynamisme et capacité à s'intégrer au sein d'une petite équipe
Aptitude à mener plusieurs tâches de front, sens des priorités
22/35 ans
Suisse ou permis de travail valable

Nous offrons:
Une activité intéressante et variée au sein d'une équipe motivée
Un cadre et une ambiance de travail agréables
Un poste à temps complet
Les prestations d'une grande entreprise

Veuillez envoyer votre dossier de candidature complet avec photo et une lettre de motivation à:

Adecco Ressources Humaines S.A.
Brigitte Berenguier
Boulevard Jaques-Dalcroze 7
1204 Genève
Téléphone 022 718 44 77, Fax 022 718 44 78
geneve.hotelevent@adecco.ch

(Bienvenue à Gastronomia, halle 1, stand 137)

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022 718 44 77
E-Mail: geneve.hotelevent@adecco.ch
a new world at work
132703/395938

muralto

KREUZIGER SA LOCARNO
HOTELS MURALTO** & ZURIGO***

Wir suchen den

FACHMANN für unser betriebliches Unterhaltswesen

Die Stelle für einen technisch versierten Allrounder – Maler – Schreiner – Betriebstechniker.
Sie erledigen alle anfallenden Reparaturen, kümmern sich um den periodischen Unterhalt von Mobilien, Anlagen und Immobilien.
Ihr Einsatzbereich sind zwei Hotels, drei Restaurants und eine Confiserie.
Die Position ist eine Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft.
Wenn Sie Freude an dieser vielseitigen Tätigkeit haben und dazu noch idealerweise über ital. Sprachkenntnisse verfügen, senden Sie uns bitte Ihre vollständige Bewerbung an:

Frau Doris Marie Kreuziger
Kreuziger SA Locarno, Piazza Stazione 8
6602 Locarno-Muralto
Tel. 091 735 77 77, Fax 091 735 77 79

132715/385453

Le Creux-de-Genthod

Dans un cadre unique au bord du lac Léman, notre restaurant recevant une clientèle internationale cherche

Un chef de cuisine

Vos qualités:
- Vous possédez l'expérience de la conduite d'une brigade de 3 à 7 cuisiniers
- La capacité de gérer des services de 50 à 300 couverts
- Créer et développer les cartes des mets et des desserts régulièrement

Votre créativité, votre professionalisme, la volonté d'un travail de qualité vous permettra de relever un nouveau défi.

Nous vous remercions de faire parvenir votre dossier à M. Olivier Albers
Restaurant du Creux-de-Genthod 1294 Genthod www.creux-de-genthod.com

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:

COMMIS TOURNANT

possédant également de bonnes connaissances en boulangerie-pâtisserie
Bonnes notions d'anglais; un atout

Entrée de suite ou à convenir

Dossiers des candidats intéressés (Suisse ou permis de travail valide) à envoyer à SHMS SA, Direction, Rue du Panorama 2, 1824 Caux/Montreux
Tél. 021 962 9555,
Fax 021 962 9556
E-mail: shms@shms.com

133011/383471



... a World Leader in Hotel Management

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

F&B MANAGEMENT
WINE & BAR
ACCOUNTING
GERMAN

Qualification:
related Bachelor's Degree or Masters.
Previous industry and/or teaching experience.

Applicants must be proficient in English

To begin immediately

Please send your resume (Swiss or valid working permit) to **SHMS, Direction, Caux-Palace 1824 Caux/Montreux**
Phone 021 962 9555, Fax 021 962 9556
E-mail: shms@shms.com

132426/383471



... a World Leader in Hotel Management

HÔTEL*** LA PORTE D'OCTODURE MARTIGNY

Vous aimez les nouveaux défis? Vous souhaitez exprimer vos talents de cuisinier, de gestionnaire et de meneur d'hommes?
Alors vous êtes le

CHEF DE CUISINE

que nous recherchons pour le 1er décembre 2000.

Notre hôtel 4* comporte deux restaurants de style et de cuisine différents, des salles pour banquets et de deux terrasses, soit une capacité d'environ 350 places.
Le concept d'un nouveau restaurant est actuellement en développement. Nous attendons notre nouveau collaborateur pour le concrétiser.

Nous exigeons une solide expérience dans la conduite et la gestion d'une brigade, un esprit créatif, une qualité de travail de haut niveau.

Nous vous offrons un poste stable de travail à responsabilités dans un cadre agréable, des conditions correspondantes aux exigences de la fonction.

Merci de nous adresser rapidement votre dossier complet à:

HÔTEL LA PORTE D'OCTODURE
M. G. Chappuis, dir.
1921 Martigny-Croix
Tel. 027 721 71 21

133110/177210

Im Frühjahr 2001 starten wir mit dem besten Crossover Seafoodrestaurant & Art Deco Hotel direkt am Luganersee. Wir haben ambitiöse Ziele, ein anspruchsvolles Gastronomiekonzept & suchen für unser kleines Team im Jahres- & Saisonvertrag ehrgeizige, kommunikative, qualitätsversessene & gastorientierte Crewmitglieder mit gesunder Coolness & Sinn für Zeitgeist & Kultur.

GastgeberIn/FrontverantwortlicheR
KüchenchefIn & Jungköche
KellnerInnen & MorgengastgeberIn
Küchenhilfen

133054/412547

Ich freue mich auf starke Bewerbungen:
Brooklands Dellago SA
René A. Probst
P.O. Box
6815 Melide
T: 091 600 91 38

restaurant & hotel **dellago**
6815 Melide, www.hotel-dellago.ch

Über Investitionen und Bergstationen.

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

Pizzeria Cercle Italien
La Chaux-de-Fonds NE

Recherche un

PIZZAIOLO

Sachant travailler au feu de bois
Notre petite équipe souhaite engager une personne motivée, consciencieuse et assumant la bonne marche de son poste

Date d'entrée plus rapidement

Prendre rendez-vous au
032 913 13 33
(entre 10 h et 11 h ou 18 h et 21 h)

132017/404552

RESTAURANT GEORGES WENGER HÔTEL DE LA GARE LE NOIRMONT

Le **RESTAURANT GEORGES WENGER**
(18 points Gault Millau – 1 étoile Michelin – Grandes Tables de Suisse)
recherche de suite ou date à convenir
pour assister son sommelier Christophe Menozzi
(élu sommelier de l'année)

jeune sommelier motivé
ainsi que
demi-chef de rang
commis de rang
pour compléter la brigade de cuisine
pâtissier
demi-chef de partie
commis

Veuillez faire parvenir votre offre complète avec c. v. et photo à:
Restaurant Georges Wenger
2, rue de la Gare, 2340 Le Noirmont (Jura)
Tél. 0041 32 953 11 10
Fax 0041 32 953 10 59
e-mail: georges-wenger@swissonline.ch
web: www.georges-wenger.ch/

RELAIS & CHÂTEAUX

133102/19402

CHEF
GARDE-MANGER
POUR RESTAURANT
A GENEVE

à l'esprit dynamique et consciencieux, avec quelques années d'expérience, pour une cuisine raffinée au sein d'une brigade motivée et pleine de créativité.
Un emploi stable, au travail varié, avec une possibilité d'évolution au sein de la brigade.

Les candidats intéressés peuvent nous contacter directement au
022/798.44.40

AUBERGE COMMUNALE
CHESEAUX-NORÉAZ

cherche

serveur/euse
+ extras

Faire offres à M. ou Mme Barbey
Tél. 024 430 24 01
ou 024 426 68 70

P 133056/412598

Auberge de la Cergniaulaz
1833 Les Avant/Montreux

Cherche
Cuisinier dès janvier
Cuisinier/ère pâtissier dès avril
Serveur/se dès mai

Tél. 021 964 64 62

132957/398816

IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel

requires Lecturer
(Food Production Management)

to teach the management theory and practical applications of food production.

Profile:
- a professional commitment to the philosophy of the School
- evidence of relevant work experience, educational qualifications and a management orientation
- flexible team player
- fluency in English and occupational French
- starting on 1st January 2001

Interested candidates should send a hand-written application letter, a typed CV and photograph to:

Mr. Kevin Lemasney, Director
IHTTI, av. de la Gare 15–17
CH-2000 Neuchâtel/Switzerland
Tel. +41 32 721 21 12
web: www.ihtti.ch

IHTTI

P 133031/385976

****
HOTEL MONTPELIER VERBIER

(Restaurant gastronomique 15/20 GM)
cherche pour la saison d'hiver 2000/2001
(10. 12. 2000 – 20. 4. 2001)

Cuisine:	**chef de partie** **casserolier-garçon de maison/** **aide de cuisine**
Etage:	**femmes de chambres/lingères** **portier d'étages/remplaçant** **portier de nuit**

Veuillez adresser votre offre **écrite** avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier
Jürg Brupbacher
1936 Verbier VS, **Fax 027 771 46 89**

132964/243906

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

htr

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

Restaurant «LE HAMEAU» Verbier

cherche pour la saison d'hiver 2000/2001
(10. 12. 2000 – 20. 4. 2001)

Cuisine:	**chef de partie** **casserolier-garçon de maison/** **aide de cuisine**
Restaurant:	**serveurs/serveuses** **fille de bar**

Veuillez adresser votre offre **écrite** avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Restaurant «LE HAMEAU» Verbier
Jürg Brupbacher
1936 Verbier VS, **Fax 027 771 46 89**

132961/412298

Saumoné, c'est gagné!



Participez au grand concours de «pêche miraculeuse» du marché de l'emploi

Tous les jeudis, l'hotel + tourismus revue vous présentera des centaines de jobs de rêve de la branche sur papier d'un joli rose saumon. Elle consacrera par ailleurs un cahier séparé à la restauration et à la technique. Chaque semaine, vous avez la possibilité de tester vos connaissances et de gagner l'un des trois prix figurant ci-dessous.

Il vous suffit de répondre aux questions suivantes.

Question 1: Laquelle de ces affirmations est correcte?
a) La «Dôle» est produite essentiellement à partir de «Gamay» et d'une infime part de «Pinot noir».
b) La «Dôle» est produite à partir de «Pinot noir» exclusivement.
c) La «Dôle» est produite à partir d'un mélange de «Pinot noir» et de «Gamay» avec une prédominance de «Pinot noir».

Question 2: «Malossol» est le terme utilisé pour désigner un...
a) caviar légèrement salé
b) caviar très salé
c) caviar noir

Question 3: De quel mode de préparation de base parle-t-on, lorsque l'on dit: faire revenir brièvement dans un peu de graisse?
a) Sauter
b) Cuire à couvert
c) Gratiner

Les réponses exactes ainsi que les gagnant(e)s seront présenté/es à cet endroit dans deux semaines.



En participant au concours, vous pouvez gagner

1er prix: un plateau d'une valeur de 100 francs.

2e prix: un shaker d'une valeur de 80 francs.

3e prix: un tablier d'une valeur de 40 francs.

Voici les gagnant(e)s du 12 octobre 2000

1er prix:	***2e prix:***	***3e prix:***
Michel Crettaz,	***Roger Achermann,***	***Daniela Roch,***
Sion	***Zürich***	***Bouveret***

Et voici les réponses exactes du 12 octobre 2000:

Question 1: Réponse exacte a)
Question 2: Réponse exacte c)
Question 3: Réponse exacte b)

Concours du 26 octobre 2000

☐ ***Oui, je m'abonne à l'hotel+tourismus revue pour ☐ 3 mois pour le prix de Fr. 48.–* ☐ 6 mois pour le prix de Fr. 82.–* ☐ 1 année pour le prix de Fr. 138.–* et participe au concours.*** **** TVA incl.***

☐ ***Je suis déjà abonné/e, mais souhaite participer au concours.***

☐ ***Je participe uniquement au concours.***

Nom/Prénom _____

Profession _____

Entreprise _____

Rue/No _____

NPA/Lieu _____

Téléphone _____

Date/Signature _____

Mes réponses:
Question 1: ☐ a ☐ b ☐ c
Question 2: ☐ a ☐ b ☐ c
Question 3: ☐ a ☐ b ☐ c

Renvoyer le coupon jusqu'au 2 novembre 2000 à: hotel+tourismus revue, «pêche miraculeuse», Monbijoustrasse 130, case postale, CH-3001 Berne

Conditions de participation: La participation au concours n'est liée à aucune obligation de souscrire un abonnement. Les collaborateurs et collaboratrices de la Société suisse des hôteliers SSH ne sont pas autorisés à participer au concours. En cas de plusieurs réponses exactes, il sera procédé à un tirage au sort. Il ne sera échangé aucune correspondance au sujet de ce tirage. La voie juridique est exclue.



avec marché de l'emploi

Requires Lecturers

To teach a range of Hospitality & Business Management subjects including F&B and Rooms Division, beginning in January 2001.

HIM is a privately owned, English-language Hospitality Management School located in Montreux, with a current enrolment of approx. 300 students drawn from across the globe.

It has recently agreed the development of a BSc programme and now seeks appropriately qualified Lecturers to teach and help develop its range of Hospitality & Business Management programmes.

Applicants should possess relevant qualifications (degree/masters) and be able to offer a minimum of two subjects. Previous experience of teaching, especially international students would be an advantage.

Swiss citizen or valid work permit.

Applications accompanied by a current *curriculum vitae*, should be addressed to:

Alison Wakeman, Dean of Academic, HOTEL INSTITUTE MONTREUX, avenue des Alpes 15, 1820 Montreux, Switzerland, or by
E-mail: Alison.wakeman@him.ch

LAUSANNE PALACE & SPA

Un passé riche de tradition et d'excellence, un présent d'enthousiasme et de créativité et un futur prometteur que nous aimerions construire avec vous!

RÉCEPTION:

RÉCEPTIONNISTE
expérience hôtellerie de luxe
français, anglais, allemand

SERVICE:

PR. REST. GASTRONOMIQUE
* Michelin
maître d'hôtel expérimenté

BARMAN/BARMAID

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®

131560/18724

Nyon L'Office du tourisme de Nyon et Environs

cherche de suite ou à convenir

un(e) collaborateur /-trice

Activités
- Accueil, information et secrétariat
- Création de documents de promotion
- Réservations hôtelières
- Soutien à la direction dans les tâches de marketing

Profil souhaité
- formation commerciale et/ou école suisse de tourisme
- personne dynamique et polyvalente avec sens de l'organisation
- esprit d'initiative
- qualité de communication et de collaboration
- maîtrise du français et bonnes connaissances des langues allemande et anglaise
- bonne maîtrise de l'informatique
- nationalité suisse ou permis C

En cas de convenance, possibilité de se voir attribuer le poste d'assistant(e) de direction.

Renseignements et offre complète avec photo d'ici le 31 octobre à
Office du tourisme de Nyon et Environs
Mme Véronique Schulz, Directrice
Av. Viollier 7, 1260 Nyon
Téléphone 022 361 62 61, e-mail: tourism@nyon.ch

132979/384871

Hôtel-Restaurant de la Navigation
1006 Lausanne-Ouchy

cherche pour entrée de suite ou à convenir

- **chef de partie**
- **maître d'hôtel**
- **chef de rang**
- **serveur/-euse**

Si vous êtes intéressé(e), veuillez nous adresser vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats ou téléphoner au **021 616 20 41** pour fixer un rendez-vous.

132989/18520

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

RECEPTIONNIST/SECRETARY
&
ADMISSIONS OFFICER

Administrative related qualifications, minimum of 3 years experience
Experience in a similar position an advantage

Applicants must be proficient in English
Full-time position

To start immediately

Please send your resume
(Swiss or valid working permit)
to **SHMS SA,** Direction
2 rue du Panorama
1824 Caux/Montreux
Phone 021 962 9555, Fax 021 962 9556
E-mail: shms@shms.com

132879/383471

... a World Leader in Hotel Management

HÔTEL DE COMMUNE
Frieder et Ursula Sambale
CH-1838 Rougemont
Tél. 026 925 81 42
Fax 026 925 86 58

3 étoiles dès 2001

3-★-Hotel in den Waadtländeralpen in der Nähe von Gstaad.

Wir suchen auf 1. November oder nach Übereinkunft

KOCH/KOCHIN ALS ENTREMETIER

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hôtel 3 étoiles dans les alpes vaudoise prés de Gstaad.

Nous cherchons dès le 1er novembre ou date à convenir

ENTREMETIER f ou m avec CFC

Nous nous réjouissons de recevoir le dossier complet.

Famille Sambale et son team.

132997/183822

---

htr INTERNATIONALER STELLENMARKT htr

Wheatleigh

5-Stern-Château-Hotel, 19 Zimmer, Mitglied der Leading Small Hotels of the World, im Herzen von Massachusetts USA gelegen, 2 Std. von New York und Boston entfernt. Unser kooperatives, **europäisch-amerikanisches Team,** sucht **junge, dynamische Mitarbeiter,** die offen und motiviert für eine neue Erfahrung sind und uns helfen, die **Nummer 1 der Ostküste zu werden.**

PRAKTIKANTEN FÜR SERVICE UND RECEPTION
(von 5 bis 18 Monaten)

MANAGEMENT TRAINING
für junge Fachschulabsolventen

CHEF DE RANG

FRONT OFFICE UND RESERVATIONS MITARBEITER

GENERAL-GOUVERNANTE/HOTELFACHASSISTENTIN

Eintritte ab Januar, Mai oder nach Vereinbarung **dauernd** möglich.
Wir helfen Ihnen gerne bei der Visaerteilung.

Senden oder faxen Sie uns, bevorzugt in englischer Sprache, Ihre Bewerbung (auch e-mail). Gerne treffen wir Sie im Dezember für ein Interview in der Schweiz.

Wheatleigh, Mr. F. Thomas
PO Box 824, Lenox, MA 01240, USA
Website: www.wheatleigh.com
e-mail: wheatleigh@taconic.net

The Leading Hotels of the World, Ltd.

133004/383127



Aldiana steht für
Urlaub à la carte, für Entspannen und Wohlfühlen, für Sport und Fun; erstklassige Serviceleistungen, hervorragende kulinarische Leistungen und ungezwungene Herzlichkeit und Hilfsbereitschaft.

Unsere Leistungen
haben uns zu einem der führenden Anbieter im Clubsegment gemacht. Um diese Erstklassigkeit dauerhaft zu gewährleisten, suchen wir für folgende Bereiche die Besten ihres jeweiligen Fachs:

- **Management**
  z. B. F&B Manager und Assistenten
- **Führungskräfte und Spezialisten im Bereich Küche**
  z. B. Küchenchef, Souschef, Chef de Partie.
- **Empfang und Service**
  z. B. Empfangsassistenten, Restaurantchef

Ausserdem ermöglichen wir **Nachwuchskräften** den Karrierestart im Rahmen eines individuellen **Trainee**-programms.

Ihr Einsatz erfolgt in einer unserer Clubanlagen an den Küsten des Mittelmeers und des Atlantiks oder in den Alpen.

Aldiana ist eine Marke der C&N Touristic AG, eines der größten Touristikunternehmen Europas. Als erfolgreich expandierendes Unternehmen bieten sich interessante und vielfältige Perspektiven.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Aldiana GmbH · z. Hd. Herrn Haffar
Zimmersmühlenweg 51 · D-61440 Oberursel

RW 132975/337838

Auf nach Österreich!

Eintritt ab Dezember möglich:

Réceptionist/in (Dauerstelle)
Demi chef de rang
(mit Aufstiegsmöglichkeiten)
Barkellner/in & Servicemitarbeiter
Chef de partie u. Küchenhilfskraft

***

Wir:
Ein internationaler Hotelkonzern der Ferienhotellerie erwartet von seinen Interessenten:
Freundliches und gepflegtes Auftreten, Spaß am Beruf.
Wir bieten:
Überdurchschnittliche Entlohnung mit Sonderzahlungen (13. u. 14. Monatsgehalt), Vergünstigung auf Urlaub in unseren Schwesternhotels. Freie Verpflegung und Unterkunft in unserem Mitarbeiterhaus.

IFA HOTELS

Bewerbungen mit Lichtbild an:
IFA Hotel Alpenrose z.Hd. Hr. Grassl
Walserstraße 46 A-6993 Mittelberg
Info unter Tel. 0043/5517/33640
E-mail: h_grassl@ifa-hotels.de

IFA HOTELS

WB 133101/412622

---

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

Wir suchen per Frühling 2001, 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/E/F 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
8021 Zürich
Tel. 01/277 83 62/64

P 132994/59544

Irgendwann ist jeder reif für Hotelplan

Möchten Sie in einer wunderschönen Hotelanlage an der

KÜSTE VON KENYA

arbeiten, dann melden Sie sich!

Wir suchen für den weltweit grössten Kenya-Reiseveranstalter jüngere, Mindestalter 25, sympathische und aufgestellte Damen als

TOURIST-OFFICERIN

Gästebetreuung, Réception usw.

Erfahrung als Reiseleiterin oder Hotel-Réceptionistin wäre von Vorteil, gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch oder Italienisch aber Bedingung.

Eintritt: raschmöglichst

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie umgehend ausführliche Bewerbung mit Foto an:

EFAR CONSULTING AG
z. H. Herrn A. F. Reichert, Baslerstrasse 275,
4123 Allschwil/Basel

P 133007/47619

LORÜNSER
SPORTHOTEL
Zürs am Arlberg
★★★★★

120 Betten, 70 Mitarbeiter

Für die kommende WINTERSAISON von zirka Mitte Dezember bis Ende April in einem der schönsten Skigebiete der Alpen suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in
(sehr gute Englischkenntnisse)

Demi chef de rang (m/w)
Commis de rang (m/w)

Wir bieten freie Verpflegung und Unterkunft im Haus sowie leistungs- und verantwortungsgerechte Entlöhnung. Wir bemühen uns um ein Arbeitsklima, in dem Leistung Freude macht. Benützung der hoteleigenen Freizeiteinrichtungen sowie tägliches Skifahren möglich.

Gerne stehen wir Ihnen für nähere Auskünfte zur Verfügung.

Sporthotel Lorünser, A-6763 Zürs am Arlberg
Tel. 0043 5583-22540, Fax 0043 5583-225444,
office@loruenser.at www.loruenser.at

133131/412630

A charming, peaceful hotel with 80 rooms and excellent kitchen, located in the countryside with fantastic seaviews situated between Porto Cervo and Porto Rotondo, is looking for a mature, experienced lady (45–50 years of age) to assist the manager in the running of the hotel and to be solely responsible for the front desk. A fluent knowledge of written and spoken Italian, English, French and German is required.

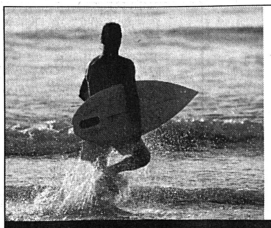
In the return for this position, we offer:

- Accomodation and meals in the hotel.
- Two months paid holiday per annum.
- Six-day working week.
- Salary of approx lire 48 000 000 net per annum according to experience.

Applications in writing to:
Mario De Martino
Hotel Rocce Sarde
Località Milmeggiu
07020 San Pantaleo
OLBIA (SS)

Tel. No. 0039-789-65265
Fax No. 0039-789-65268
E-mail: roccesarde@tiscali.it
Web: http://www.nonsolonet.imd.it/roccesarde

132196/412325



In our international company you profit from:

- above average number of travel discounts as well as employers contribution
- broad number of education and training possibilities
- possiblities of international transfers

Forget your job:
Kuoni is looking for you as an

Employee in Operations Japan or Far East

Manager PR

Are you looking for a challenge and want to get ahead in your career? We offer you an exciting atmosphere and would like to entrust you with the responsibility of PR! Are you flexible, have knowledge in both operations and japanese and are interested in an independent way of working?

Co-ordinator PR

Would you like to develop yourself further with us? We offer you a job where you assist tour escorts/clientele in Europe and feel confortable as a trouble-shooter. If you enjoy organising and also speak japanese, then you are the person we are looking for!

Operator Far East

Would you like to support our Far East operation team? Efficient and optimal operations of package-, adhoc- and FIT tours would be your future tasks.

Trainee – Operator (6 months)

Are you looking for work experience in the tourism area? Efficient and optimal operations of package-, adhoc-, and FIT tours are our training aims.

Trainee – Meal plan (12 months)

An ideal entry into the tourism world! We are looking for a trainee who would like to put theory into practice. Your tasks would include: efficient and optimal booking of hotel meals and control of full meal plan for package and adhoc tours.

Further information is available from Ms Evelyn Polo, Human Resources, Tel. 01 325 22 51.

Interested? Please send your application form with photo to Kuoni Travel Ltd., Incoming Services, Human Resources, Ueberlandstrasse 360, 8051 Zurich.

Further jobs: www.kuoni.ch

KUONI
A World of Difference

P 133010/387912

Zeugnisübersetzungen

Bewerbungen, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse und Diplome zu einmalig günstigen Konditionen mit garantiert international verständlichen Fachausdrücken. Wenns eilt auch als Express.

Zeilenpreis:
UH-Mitglieder Fr. 2.30
Nicht-Mitglieder Fr. 2.90.
Versand per Nachnahme

GastroJob
Partner der Berufsverbände

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



MS EUROPA
Das Weltbeste Kreuzfahrtschiff!*

Das einzigartige Grandhotel auf See. Im September 1999 wurde das 5-Sterne-plus-Kreuzfahrtschiff, ausgelegt für 408 Passagiere und 270 Besatzungsmitglieder, in Dienst gestellt. Wir suchen ab Dezember für unsere beiden Spezialitäten-Restaurants, das *Oriental* mit euro-asiatischer Küche und das *Venezia* mit italienischer Küche, einen

kreativen Souschef

Suchen Sie eine herausfordernde Tätigkeit, die Sie auch länger ausüben können? Möchten Sie in dem zurzeit erfolgreichsten Team auf den sieben Weltmeeren arbeiten und in anspruchsvoller Umgebung internationale Gäste betreuen? Sind Sie ca. 30 Jahre alt und bereits Souschef oder seit einiger Zeit Chef de Cuisine in der Sterne-Gastronomie? Bringen Sie gute Englischkenntnisse und außerdem sehr gute Kenntnisse der italienischen und euro-asiatischen Küche mit? Wenn Sie in dieser anspruchsvollen Aufgabe Ihre Chance sehen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Für Rückfragen steht Ihnen Frau Wagener unter 040 / 36 13 04 29 gerne zur Verfügung.

*Laut Berlitz Complete Guide to Cruising, Ausgabe 2001.

CSM
CSM Cruise Services GmbH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany · +49 (0)40 / 36 13 04 29

---

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

---

★★★★★ **HS**
Hotelservice Portugal
– Vermittlung – Selektion – Plazierung –
Tel. 00351 255 425 067/00351 917 777 672
Fax 00351 255 425 067
Our e-mail is: hotelservice@clix.pt

122972/405489

STELLENGESUCHE

Jeune

Chef de cuisine

avec brevet fédéral et avec pendant importante, cherche place de responsabilité.

Vuillez s.v.p. adresser vos offres aux chiffres 133032 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

133032/395462

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
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. 44	Nr. 45	Nr. 46	Nr. 47
– Ausgabe	Do 2.11.2000	Do 9.11.2000	Do 16.11.2000	Do 23.11.2000
– Erscheint	Mo 30.10., 12.00	Mo 6.11., 12.00	Mo 13.11., 12.00	Mo 20.11., 12.00
– Anzeigenschluss	Mo 30.10., 12.00	Mo 6.11., 12.00	Mo 13.11., 12.00	Mo 20.11., 12.00
– Wiederholungen	Mo 30.10., 12.00	Mo 6.11., 12.00	Mo 13.11., 12.00	Mo 20.11., 12.00
– Last Minute				

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

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 12 185 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.