Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 108 (2000)
Heft: 6

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

NR./N°6 AZA/JAA – 3001 BERN/BERNE

Heute mit 784 Stellenangeboten

10. FEBRUAR / 10 FÉVRIER 2000
DM 5.20 / ÖS 35 / LIT 5500 / FR. 4.10

INTERLAKEN / Die Finanzierung des Mystery Parks kommt gut voran. Investoren und Sponsoren sind vorhanden. SEITE 4

EURHOTEC / Veronika Pillet, Eurhotec-Direktorin im Gespräch: Gerade für KMU-Hoteliers ein wichtiger Anlass. SEITEN 6, 7

htr

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

EDITORIAL

Ferienland – Haiderland?

THOMAS VASZARY

Es ist noch nicht lange her, da empörte sich die Welt über die beabsichtigte Hinrichtung des Kurdenführers Abdula Öcalan. Ferien in der Türkei? Auch eine Gewissensfrage! Und China, Kuba, Russland…?
Heuer diskutieren europäische Bürger, ob sie in einem Land Ferien machen sollen, an dessen Regierung die rassistisch agierende Partei FPÖ des Jörg Haider beteiligt ist. Zwar ist Haider nicht die Reinkarnation Hitlers, doch ein Führer ist er allemal. Deshalb wird er mit Christoph Blocher verglichen, auch wenn Haider jünger, besser aussehend und demagogischer ist. Genau deshalb sind die Warntöne der 14 europäischen Staaten ernst zu nehmen, selbst wenn sie in ihrer Heftigkeit unser Demokratieverständnis strapazieren. Die Völker Europas werden sich später nie vorwerfen lassen müssen, nichts unternommen zu haben.
Doch das Ferienland Österreich ist kein Haiderland, kein Naziland. Aber unsere Nachbarn haben ein Problem mit der Aufarbeitung ihrer «braunen» Vergangenheit. Hoffentlich tragen die jüngsten Auseinandersetzungen Früchte, doch verwechseln wir in der Schweiz nicht Äpfel mit Birnen. Denn dies alles hat nichts, aber auch gar nichts mit der Abstimmung über die Bilateralen Verträge zu tun.

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Themenparks	4
Wein	5
Eurhotec	6/7
Tourismus	9/10
Hotellerie	11/13
Gastronomie/Technik	14/15
Die Letzte	16
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

9 771424 044000 06

TOURISMUSDIREKTOREN / Nachfolgerinnen und Nachfolger von bestandenen Tourismusdirektoren haben es nicht leicht. Ihre Vorgänger haben Spuren hinterlassen – und meist auch eine Lücke. CHRISTINE KÜNZLER

Scheitern Nachfolger am Erbe?

Amadé Perrig verliess den Verkehrsverein Zermatt vor rund neun Monaten, Kurt H. Illi wird im Sommer seinen Sessel im Luzerner Verkehrsbüro räumen und Bruno Gerber gibt das operative Geschäft von Davos Tourismus auf den 1. November ab. Die drei Tourismusdirektoren haben eines gemeinsam: Sie sind Persönlichkeiten mit guten Kontakten zu touristisch relevanten Menschen und Stellen. Sie zu ersetzen, ist nicht einfach – ihre Nachfolger stehen unter Erwartungsdruck. Der erste – jener von Amadé Perrig – ist gescheitert: Der Quereinsteiger François Hutter ist vor wenigen Tagen freigestellt worden. Der Nachfolger – oder die Nachfolgerin – von Bruno Gerber ist gewählt. Der Name wird heute bekanntgegeben. Um Illi dreht sich das Kandidatenkarussell. Im Gespräch sind unter anderen ein SAirMann und ein ehemaliger Kurdirektor.

An Bewerbern fehlt es nicht. In Luzern sind es bis jetzt etwa 50, in Davos waren es rund 70 und in Zermatt 20. Nur: Zwei erfüllten in Zermatt die Voraussetzungen, drei in Davos, «ein bis zwei» laut Illi in Luzern. «Marketing- und führungserfahren muss er sein und Erfolge nachweisen können», beschreibt er seinen künftigen Nachfolger. «Er muss aber auch Erfahrung im Überseebusiness haben, gewandt auftreten können, die Interviewtechnik beherrschen, erfolgreiche Referate halten und ein politisches Feingefühl haben.» Die Anforderungen an Gerbers Nachfolger sind auch nicht ohne: «Beharrlich, standfest, flexibel, risikofreudig und offensiv» muss er sein und sich exponieren können. «Vor allem muss er aber darum kämpfen, dass die Tourismusorganisation nicht instrumentalisiert wird», sagt Gerber.

DESTINATIONS-MANAGER STATT KURDIREKTOR?

Für diese Posten geeignete Persönlichkeiten zu finden, dürfte nicht einfach sein. Nicht nur aus menschlicher Sicht, sondern auch deshalb, weil sich die Wettbewerbssituation und somit die Aufgaben verändert haben. Das erfordert ein Umdenken seitens des Vorstands, der Leistungsträger und der Mitarbeiter in den Tourismusorganisationen. François Hutter, bis vor kurzem Zermatter Tourismusdirektor, plädiert dafür, «die Bezeichnung Kurdirektor mit Destinations-Manager» zu ersetzen. «Ich wollte Destinations-Manager sein, und man hat mich als Kurdirektor bewertet.»

Dass es nicht einfach ist, die Erwartungen zu erfüllen, hat Hutter am eigenen Leib erfahren. Einerseits sei «der Tourismus weniger professionell organisiert und strukturiert» als beispielsweise die Privatwirtschaft, aus der er kommt. Schwierig waren andererseits «die mangelhafte Kommunikation zwischen ihm und dem Vorstand» sowie die «Komplexität der heutigen Konstellationen in Zermatt.» Sein Vorgänger, Amadé Perrig, habe ihm «die Aufgabe auch noch etwas erschwert», weil er «die touristischen Kontakte in Zermatt weiterpflegt.» Hutter gesteht Fehler seinerseits ein, ist aber der Meinung, sein Konzept hätte Erfolg gebracht. Er hätte einfach mehr Zeit gebraucht.

Gehapert hat es nach Ansicht von Verkehrsvereinspräsident Gabriel Taugwalder nicht an Hutters Rucksack, aufgrund dessen er gewählt worden war. Gescheitert scheint Hutter – zumindest auch – an mangelnder Sozialkompetenz. So sei er jeweils erst gegen 9 Uhr oder noch später ins Büro gekommen und während Stammgäste-Ehrungen davongelaufen. Zudem habe es Führungsprobleme gegeben.

KADERLEUTE WÜRDEN SCHWÄCHE AUFFANGEN

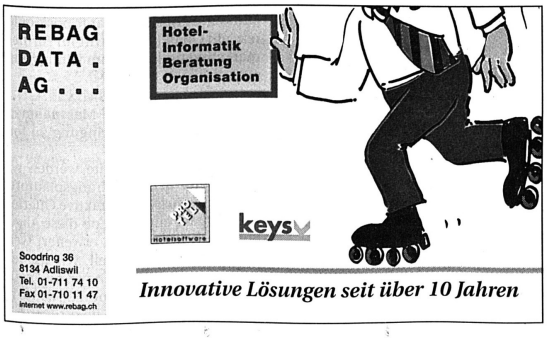
Anders zeigt sich die Situation in Davos: Für Kurdirektor Bruno Gerber «ist die Wahrscheinlichkeit, dass der Nachfolger – oder die Nachfolgerin – Erfolg hat, sehr gross, wenn das Umfeld intakt ist.» Wichtig sei, dass die Exekutive und die Legislative einander gewähren lassen. Aber selbst wenn sein Nachfolger scheitern würde: «Destabilisiert würde Davos Tourismus deshalb nicht – denn meine Kaderleute sind unglaublich gut und motiviert.»

«Bruno Gerber kann man nicht ersetzen. Er hinterlässt Spuren – und es wäre jetzt falsch, einem 30-Jährigen zu sagen, er müsse das auch so machen.» Für Verkehrsvereins-Präsident Hanspeter Angerer beinhaltet jeder Wechsel auch eine Chance. Er legt grossen Wert auf die Führungsfähigkeit von Gerbers Nachfolger. Dieser müsse ein guter Kommunikator sein, ein «innovativer starker Motor» und Verständnis für seine Rolle gegen innen und aussen entwickeln. «Wichtig ist aber auch die Persönlichkeit als solche.» Nach einem Auswahlverfahren, das acht Monate dauerte, hat man offenbar die geeignete Nachfolge gefunden.

LAST AUF VERSCHIEDENE SCHULTERN VERTEILEN?

Eine Möglichkeit, den Erwartungsdruck auf verschiedene Schultern zu verteilen, wäre die Schaffung von Kompetenzzentren. Eine Idee, die sich Illi für Luzern gut vorstellen könnte: «Ein Verkaufsdirektor und einer, der zuständig ist für das operative Geschäft.» Gerade das Luzerner Kongresszentrum KKL müsse jetzt vermehrt verkauft werden – eine Aufgabe, für die Illi einfach nie Zeit gefunden habe. Illi selber wäre bereit, gewisse Mandate wie die Asien-Promotions-Reisen zu behalten. Nach Illi dürfe sein Nachfolger Quereinsteiger sein – denn schliesslich war auch er einer.

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



htr IN KÜRZE

Mistery Park / Mittels Aktienkapital soll die Verwirklichung des Themen- und Lernparks zu 50% finanziert werden. Bereits nach vier Betriebsjahren soll Erich von Dänikens Grossprojekt in Interlaken Gewinn abwerfen. **SEITE 4**

Weinregionen / Kalifornien und das Napa Valley sind nicht die einzigen Regionen in Nordamerika, wo Wein kultiviert wird. Auch der Staat Washington, im Norden der Vereinigten Staaten, ist önologisch erwachsen geworden. **SEITE 5**

Eurhotec I / Die Informationstechnologie wird für die Hotelbranche immer wichtiger. Besonders kleine und mittlere Betriebe sind von der rasanten Entwicklung betroffen. Die Eurhotec soll Entscheidungshilfen bieten. **SEITE 6**

Eurhotec II / Das Konferenzprogramm an der Fachmesse konzentriert sich auf geschäftsorientierte Hotel-Websites, die Hotelzimmer-Technologie, das Frontoffice Managementsystem, Kassensysteme und die Euro-Kompabilität. **SEITE 7**

Canyoning / Nach dem Unglück vom letzten Jahr im Saxetbach wurde ein Ausbildungskonzept für Guides gefordert. Mit der Gründung der Swiss Outdoor Association wurden erste Schritte unternommen, um gemeinsame Richtlinien zu erarbeiten. **SEITE 9**

Tourismusradar / Demoscope befragte 4000 Schweizerinnen und Schweizer über ihr Ferienverhalten. Das Resultat zeigt, dass sich die Schweizer Ferienregionen bezüglich typologischer Werteverteilung untereinander immer mehr angleichen. **SEITE10**

Graubünden / Die Region behauptete auch letztes Jahr ihre touristische Spitzenposition im gesamtschweizerischen Vergleich. Trotz des Lawinenwinters konnte eine leichte Zunahme der Logiernächte um 4% verzeichnet werden. **SEITE 11**

Des Art's / Zwei Umzüge konnten dem Charme des bekannten Basler Lokals nichts anhaben – auch Auflage Nummer drei bringt hohe Umsätze. Es ist Boulevard-Café, Brasserie, Bistro und Piano-Bar zugleich. Und im ersten Stock lockt eine Smokers Lounge. **SEITE 14**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Chinesischer Markt / Schweiz Tourismus hat die erste europäische Tourismus-Vertretung in Peking eröffnet. Erstes Ziel ist die Anerkennung als offizielle Feriendestination durch die chinesischen Behörden. **CF SEITE 1**

Eurhotec / Lausanne beherbergt dieses Jahr die internationale Fachmesse für Technik in Hotellerie und Gastronomie. An zahlreichen Fachmessen werden Entwicklungen und Neuheiten vorgestellt und besprochen. **CF SEITE 3**

Weine / Sommeliers gehören zu den einflussreichsten Kunden der Winzer und Kellermeister. In Carcassonne besuchten einige von ihnen die besten und wichtigsten Produzenten dieser Region zwischen Atlantik und Mittelmeer. **CF SEITE 4**

Téléverbier / Die französische «Compagnie des Alpes» hält zur Zeit 21,8% der Aktien der Walliser Transportgesellschaft. Die Schweizer wollen aber auch vom fachlichen Wissen und den Erfahrungen des Teilhabers profitieren. **CF SEITE 5**

FORUM

Fonds zum Finanzieren

MARTIN ELTSCHINGER*

Die Finanzinstitute sind durch Verlusterfahrungen in der Hotellerie in der Kreditgewährung selektiver geworden, was zu einer Finanzierungslücke geführt hat. Eine Gewährung von Hypotheken in der Höhe von 50 bis 60% des Ertragswertes ist heute die Regel. Den Rest muss der Hotelier durch Eigenmittel oder andere Finanzierungsquellen aufbringen. Eine wesentliche Ursache für die Verluste in der personal- und anlageintensiven Hotel-

lerie ist vielfach die Ertragsschwäche und die ungenügende finanzielle Führung. Somit handelt es sich nicht nur um ein eigentliches Finanzierungs-, sondern vor allem auch um ein Ertragsproblem. Die Optimierung der Erträge und der Kosten stehen damit im Vordergrund. Eine Verbesserung der Wertschöpfung durch integrierte Resorts nach dem angelsächsischem Zuschnitt unter dem Dach einer Destinationsholding könnte durch die Nutzung verschiedener Synergieeffekte eine mögliche Variante sein. Ob sich allerdings eine derartige Lösung in der Schweiz bei den heutigen Besitzstrukturen in den Alpen und nach den sachenrechtlichen Prinzipien realisieren lässt, muss geprüft werden. Zugegeben, die Ertragslage muss bei verschiedenen Betrieben verbessert werden. Hingegen zeigen die Erfahrungen, dass Hoteliers, welche die finanzielle Führung im Griff haben, Transparenz in ihrem Rechnungswesen aufweisen und nicht in einem falschen Zeitpunkt wie beispielsweise Ende der 80-er, anfangs der 90-er Jahre investierten, mehrheitlich eine gesunde Ertragslage aufweisen.
Eine Alternative, nämlich die Restfinanzierung durch einen Anlagefonds, der dem Bankengesetz unterstellt ist, erscheint mir als mögliche Lösung. Denkbar wäre, dass zum Beispiel die SGH dabei als Fondsleiter agiert, der das Geld von verschiedenen Anlegern entgegennimmt und es nur in Form von Restkrediten an Unternehmer weiter ausleiht und diese coacht. Die Bedingungen wären beispielsweise, dass der Kreditnehmer verschiedene noch zu definierende Auflagen in Bezug auf die finanzielle Führung, Management, Marketing (Internet, E-Commerce), Standort, Transparenz im Rechnungswesen, Revisionspflicht usw. zu erfüllen hat. Der Hotelier müsste sich an gewisse Benchmarks halten, damit er in den Genuss von finanziellen Mitteln käme. Solange die Auflagen nicht erfüllt werden, stellt der Fonds keine finanziellen Mittel zur Verfügung.

*dipl. Wirtschaftsprüfer und dipl. Bankfachmann, Zürich

PARTNERMARKETING / In Sachen Partnermarketing tut sich bei der Swissair einiges. Welche Strategien verfolgt werden, erklärt Markus Aebischer, Manager Partnermarketing bei der Swissair. **INTERVIEW: FELIX MAURHOFER**

«Wir setzen auf Innovationen»

Wie hat sich Ihr Partnermarketing über die letzten Jahre entwickelt?

Die Abteilung «Partnership Marketing» ist seit letzten September im Zuge der Reorganisation und Zusammenführung der Management Aufgaben von Swissair und Sabena organisatorisch in Brüssel zusammengefasst worden. Natürlich hat es bereits vorher aus verschiedenen Abteilungen immer wieder Partnerschaften gegeben, wie beispielsweise aus dem früher noch in der Swissair integrierten Vielfliegerprogramm oder mit Hotelgruppen, Mietwagenfirmen und Finanzdienstleistungen.

Ist das Budget der SAir in diesem Bereich ausreichend?

Das Budget ist nicht zwingend massgebend für den Erfolg in einer Partnerschaft. Viel wichtiger sind die daraus resultierenden Synergien. So können wir in einem Directmailing nicht nur unsere Plattformen nutzen, sondern auch jene der Partner, was beträchtliche Einsparungen einerseits, aber auch neue Zielsegmente anderseits erlaubt.

Nach welchen Strategien richten Sie Ihr Marketing aus?

Primär ist es das Ziel, Wertschöpfung für unsere Kunden zu kreieren. In einer Zeit, wo die Produkte immer austauschbarer werden, wird es immer wichtiger, mit Zusatzleistungen das Produkt aber auch den Brand zu stärken. So gesehen kann man von einer Profilierungsstrategie sprechen.

«Mit Zusatzleistungen den Brand stärken.»

Welches sind die wichtigsten touristischen Partner aus der Schweiz?

Ganz klar Switzerland Destinations Management (SDM) und Schweiz Tourismus (ST). Über die Buchungsmaschine von SDM wird unser Hotelangebot vertrieben, auch der Einkauf und das Handling wird von SDM wahrgenommen. Eine ähnliche Situation besteht gegenüber ST. Touristische Anfragen und die Educational Tours von unseren Märkten werden in Zukunft von ST bearbeitet. Zudem haben wir enge Kontakte zu den SBB und anderen touristischen Anbieter in den Regionen.

Sind Sie mit den Leistungen seitens Schweiz Tourismus zufrieden?

Wie bereits erwähnt, laufen zur Zeit viele gemeinsame Projekte, die zum Teil schon erfolgreich abgeschlossen sind. Wir sind mit den produkt- und marktorientierten Strategien und Leistungen sehr zufrieden.

In welchen Punkten möchten Sie die Zusammenarbeit mit ST verstärken?

In Zukunft sollten wir die Marketingpläne und die daraus resultierenden gegenseitige Unterstützung in den Märkten noch besser koordinieren und abstimmen. Bei dieser Business-zu-Business Partnerschaft werden wir in der Kommunikation und Produktgestaltung weitere Synergien finden, als kleines Beispiel sei hier der gegenseitige Hyperlink auf dem Internet erwähnt.

Gibt es punkto Partner noch Entwicklungspotenzial?

Die Zusammenarbeit mit SDM und ST hat sich in den letzten Monaten weiter vertieft und ist bereits sehr eng. Mit den anderen touristischen Anbietern in der Schweiz wollen wir durch eine Koordinierung von ST zusammenarbeiten. So unterstützen wir logistisch und finanziell Marktauftritte im Ausland, wenn diese durch ST und unseren lokalen Vertreter ebenfalls unterstützt werden. In Zukunft wollen wir auch mit den nationalen belgischen Tourismusstellen vertiefte Partnerschaften anstreben.

Wie sah Ihre letzte grosse Promotionsaktion mit einem Partner aus?

Als Beispiel kann ich hier die Promotion mit Swissair/Sabena und Smart erwähnen. Zusammen mit Avis, MCC und in der Anfangsphase der Zürich Versicherung haben wir ein einmaliges Produkt auf den Markt gebracht. Einen «Gratis-Smart» für 24 Stunden. In der Zwischenzeit ist dieser Smart über 2500 mal von unseren besten Kunden benutzt worden.

In welchen Bereichen besteht noch Nachholbedarf?

In unserer schnelllebigen Zeit laufen wir Gefahr, nur immer kurzfristig zu denken und mit möglichst Vielen möglichst viel abzudecken. Meiner Meinung nach sollten wir uns aber für wenige ausgewählte Partner, dafür aber für wirklich attraktive Bestangebote für unser Passagiere engagieren.

«Wir wollen zusammen mit ST die Marketingpläne koordinieren.»

Das Swissair-Marketing ist nun in Brüssel. Hat dieser Standort Nachteile für die Partner?

Der Grossteil meiner Kommunikation findet via E-Mail statt. Von wo ich diese abschicke, spielt überhaupt keine Rolle. Sollte ein persönliches Meeting nötig sein, ist Brüssel von Zürich zeitlich gleich weit weg wie Bern.

Streben Sie Crossmarketing mit branchenfremden Industrien an?

Das Beispiel Smart zeigt klar, dass auch branchenfremde Industrien für unsere Kunden einen Mehrwert generieren können.

Welche Quellmärkte haben für Sie besondere Bedeutung?

Vom Volumen her ist die USA mit Abstand der grösste Quellmarkt. Der Rest verteilt sich auf viele europäische aber auch interkontinentale Märkte, wie UK, Griechenland oder Israel.

In welchen Ländern sehen Sie das grösste Entwicklungspotenzial?

Länder wie Indien haben in der letzten Zeit auch Dank dem massiven Sitzangebotsaufbau der Swissair ein vielversprechendes Potenzial. Bei den anderen Schwellenländern ist das Potenzial vor allem mit dem wirtschaftlichen Aufschwung gekoppelt. Für diese Zukunftsmärkte suchen wir eine Zusammenarbeit mit ST.

Welche Prognose stellen Sie für die Entwicklung der Reisebranche?

Die zum Teil massiven organisatorischen Änderungen, die wir zur Zeit in der Luftfahrtbranche mit einem immer schnelleren Rhythmus erleben, werden an der Reisebranche nicht spurlos vorübergehen. Konsolidierung und neue Vertriebs- und Absatzwege werden auch die Reisebranche prägen.

«Grösster Quellenmarkt ist die USA.»

Wie stark spielen Airline-Allianzen in das Partnermarketing rein?

Auch in unseren Allianzen stehen die Synergien im Vordergrund. So ist der Swissair-Smart schnell zum Swissair/Sabena-Smart mutiert und die verschiedenen Prozedere wie Flugvergünstigungen gegenüber unseren Partnern werden wir weiter harmonisieren und mehr und mehr gemeinsame Standards entwickeln. Gegenüber dem Kunden werden wir aber unsere Marken weiterhin separat positionieren, ein Qualiflyer-Auftritt im Partnermarketing findet eher im Hintergrund statt.

Gibt es konkrete Massnahmen, um die Marktdurchdringung zu forcieren?

Auf der Produktseite werden wir auf unserer SDM-Buchungsplattform in Zukunft äusserst attraktive Offerten zum Verkauf antreffen, ob diese Angebote auch geografisch erweitert werden, prüfen wir zur Zeit. Wir werden auch weiterhin in innovative, neue und überraschende Produkte sowie in deren Kommunikation investieren.

Foto: Felix Maurhofer

Die durch Partnermarketing geschaffenen Plattformen sollen eine hohe Marktdurchdringung erzielen. so Markus Aebischer, Manager Partnermarketing bei der Swissair.

Zur Person

Der 35-jährige Markus Aebischer ist seit Herbst 1999 Manager für Partnermarketing sowie Projekte und Dienstleistungen Swissair/Sabena. Der in Männedorf geborene Manager besuchte die Verkehrsschule Zürich und trat dann als Luftverkehrslehrling bei der Swissair ein. Ausser einem kurzen Abstecher zu Traviswiss/Galileo als Key Account Manager für Reisebüros blieb Aebischer in verschiedenen Funktionen der Swissair treu. So arbeitete er unter anderem als Manager Swissair Pricing für Amerika und Asien oder als Marketingmanager Services Leisure Sales. *FM*

TESSIN / Internationale Postauto-Verbindung

Kurs nach Malpensa

Die Postauto-Betriebe Tessin-Misox realisieren für den Tessiner Tourismus eine internationale Verbindung: Ab Februar 2000 werden die gelben Cars dreimal täglich Retourfahrten ab Lugano – mit Zwischenhalt in Mendrisio – zum Mailänder Flughafen Malpensa anbieten. Die neuen Postautokurse sind auch auf Zugsverbindungen ab Lugano Richtung Norden abgestimmt. Mit diesem lang erwarteten Auftritt entsteht auf der Linie nach Malpensa eine Konkurrenzsituation: Bereits seit vergangenem Mai stellt die Unternehmung Bus Express eine Verbindung aus dem Tessin nach Malpensa sicher. Aufgrund der Betriebszahlen von Bus Express ist die Verbindung mit einem unternehmerischen Risiko verbunden – doch die Postauto-Betriebe denken bereits daran, Verbindung ab Locarno und aus dem Wallis nach Malpensa zu realisieren. *JSZ*

INTERNET / Reiseangebote werden selten genutzt

Grosse Hemmschwelle

Reiseangebote im Internet stossen zwar auf ein grosses Interesse, die Hemmschwelle beim Online-Buchen ist aber nach wie vor gross. Bestätigt wird das Internet-Benutzerverhalten in einer Umfrage des Hamburger Marktforschungsinstitut Fittkau & Maass in Deutschland. Danach können sich zwar insgesamt rund 40% der Internet-Benutzer vorstellen, eine Reise im Internet zu buchen. Zwischen dieser Absicht und einem tatsächlichen Online-Kauf klaffe indessen noch eine grosse Lücke.

Die Marktforscher schreiben diese Zurückhaltung vor allem Mängeln in der Datensicherheit im Zahlungsverkehr zu. Anders als bei Last-Minute- und Pauschalreisen liegen Buchungsinteresse und abgeschlossene Online-Buchung bei Hotelzimmern, Mietwagen und Flugtickets bereits ziemlich nahe beieinander. Etwas geringer als bei Ferienreisen ist demgegenüber der Unterschied zwischen Interesse und Kauf bei den Geschäftsreisen. Weil dort im Namen des Arbeitgebers gebucht wird, besteht für den Kunden persönlich ein geringeres Risiko. Gemäss dieser Befragung ist der typische Online-Kunde männlich, zwischen Anfang und Mitte Dreissig, weist ein gehobenes Bildungsniveau auf und hat ein überdurchschnittliches Einkommen. *r./CM*

Valser mit 6% plus

Mineralwasser. Die Valser Mineralquellen AG hat 1998 erstmals die 100-Millionen-Liter-Grenze überschritten. Eine weitere Zunahme der verkauften Abfüllmenge resultierte im abgelaufenen Geschäftsjahr 1999: Gemäss Pressemeldung hat Valser mit über 114 Mio. Litern den Absatz im Vergleich zum Vorjahr um weitere 6 % gesteigert. Damit ist das zur Hess Holding gehörende Unternehmen Marktführer im Heimmarkt. *CM*

BAD ATTISHOLZ / Ehrgeizige Pläne des neuen Eigentümers

Ausbau zum Hotel geplant

Der Name des neuen Eigentümers des Restaurant «Bad Attisholz» im solothurnischen Riedholz steht fest: «Per 1. März wird die Handänderung im Grundbuchamt eingetragen», erklärt Jörg Slaschek, zurzeit noch Pächter des Restaurants Sonne in Wengi bei Büren (BE), auf Anfrage der htr. Der Kaufvorvertrag sei bereits unterzeichnet worden. Am 1. August 2000 soll das Restaurant wiedereröffnet werden. In der Zwischenzeit werden Umbauarbeiten vorgenommen. Unter anderem wird für 300 000 bis 400 000 Franken eine völlig neue Küche eingebaut.

KÜNDIGUNG STATT PACHTVERTRAG

Die Cellulose Attisholz AG als bisherige Eigentümerin verkauft das Bad Attisholz – als «Bedli» bekannt – aus wirtschaftlichen Überlegungen. Dem bisherigen Geschäftsführerehepaar Petra und Carry Persson wurde kein Pachtvertrag angeboten, sondern per Ende 1999 gekündigt. Perssons hatten das Bad Attisholz während 18 Monaten geführt, das mit dem A-la-carte-Service rote Zahlen geschrieben, aber laut Persson mit Banketten rentabel gewirtschaftet hatte.

«Ich glaube nicht, dass der Kauf des Bad Attisholz für uns zu einem Risiko wird», gibt sich Slaschek zuversichtlich. Das vom neuen Eigentümerehepaar geplante Konzept fusst auf drei Säulen: Der Neubau der Küche soll mithelfen, den Bankettservice sehr gut zu organisieren. Für Bankette stehen bis zu 200 Plätze zur Verfügung. Zweites Bein ist die Gaststube (60 Plätze), die nach den Vorstellungen Slascheks am Mittag gut frequentiert sein dürfte. Als dritte Säule sieht Slaschek das A-la-carte-Restaurant (40 Plätze), das er wie heute in der «Sonne» führen möchte.

GARTENRESTAURANT IM BISTROSTIL

Jeweils im Sommer will Slaschek die Gäste mit einem im Bistrostil gehaltenen Gartenrestaurant im Innenhof mit einfacheren Gerichten ins Bad Attisholz locken. Neu soll den Gästen auch der Garten hinter dem Haus für einen Teil des A-la-carte-Angebots zugänglich gemacht werden.

Der neue Eigentümer rechnet zu Beginn mit einem Soll-Bestand von rund 15 Mitarbeitern. Seine heutigen 10 Mitarbeiter in der «Sonne» will er ins Bad Attisholz mitnehmen. Küchenchef wird Slaschek selbst sein.

BALD 15 BIS 20 HOTELZIMMER?

Slaschek hat aber noch weitergehende Pläne: Der Ostflügel des Gebäudes wurde seit über vierzig Jahren kaum mehr genutzt. Dieser soll im kommenden Jahr in einen Hoteltrakt mit 15 bis 20 Zimmern umgestaltet werden. Erste Priorität hat aber der Küchenumbau. «Mit dem Anbieten von Zimmern sehe ich eine grosse Chance», so der frischgebackene Jungunternehmer. *DST*

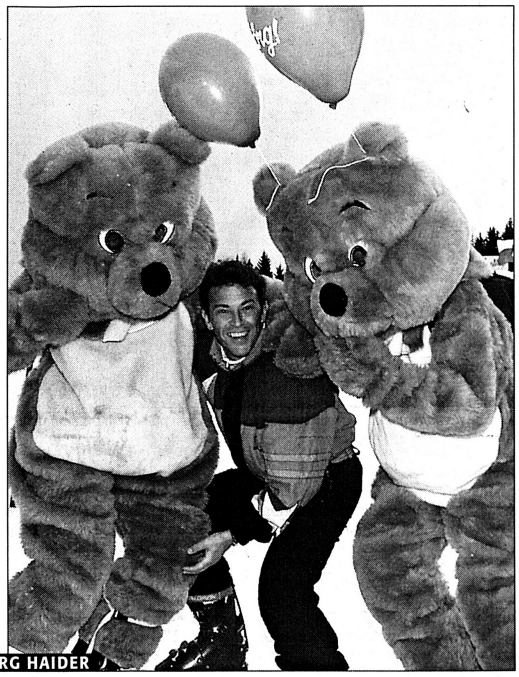
ÖSTERREICH / Die Warnung europäischer Staaten an Österreich hat nichts mit den Bilateralen Verträgen der Schweiz mit der EU zu tun. Österreich leidet bereits unter Stornierungen. **THOMAS VASZARY**

Haiders Bärendienst für Schweizer

Die folgende Geschichte könnte sich in einigen Monaten zutragen, sie muss aber nicht:

Dr. Blocher und Dr. Haider treffen sich anonym in Liechtenstein. SVP-Lichtgestalt Christoph Blocher zu FPÖ-Führer Jörg Haider: «Danke Jörg. Diese Steilvorlage über die Landesgrenze hinweg in die Schweiz war einfach grossartig. Jetzt müssen wir am 21. Mai das Ding nur noch reinmachen.» Haider: «Wie meinst Du das?» Blocher: «Das arrogante Auftreten der EU-Staaten gegenüber deinem Land ist Wasser auf die Mühlen unserer Anti-EU-Kampage.» Haider: «Aber ihr stimmt doch im Frühling über die Bilateralen Verträge ab und nicht über einen EU-Beitritt.» Blocher: «Ja schon, aber das Volk kann diese zwei Dinge sowieso nicht auseinander halten. Damit schlagen wir sogar drei Fliegen mit einer Klappe. Die Schweiz bleibt eigenständig, lässt die EU links liegen und steigert darüber hinaus auch noch die Logiernächtezahlen im Tourismus.» Haider: «Ja, ja, auf unsere Kosten.» Blocher: «Deshalb bin ich Dir ja auch so dankbar, dass Du diesen ganzen Ärger auf Dich nimmst, obwohl Du gar nicht soviel davon hast.» Haider: (sprachlos). Blocher: «Jetzt bist du quasi in die Regierung eingebunden und kannst nicht mehr so wie Du willst.» Haider: «Erzähl' mal.» Blocher und Haider beginnen zu tuscheln. Nach einer Weile leuchten Haiders Augen wieder: «Du meinst, wir sind die einzig wahren Demokraten.» Blocher: «Genau!»

Foto: Keystone



JÖRG HAIDER

Die Abstimmung über die Bilateralen Verträge befindet sich unter dem Einfluss der Österreichischen Polit-Krise. Einer dürfte über Jörg Haiders Bärendienst für die Schweiz hoch erfreut sein: Christoph Blocher.

JÖRG HAIDERS STETER VORMARSCH

Die Regierungsbeteiligung von Jörg Haiders FPÖ hatte noch vor der eigentlichen Vereidigung ungewohnt scharfe Proteste in Europa und in Israel, aber auch in den USA hervorgerufen. Die Szene eines sichtbar leidenden Bundespräsidenten Thomas Klestil mit einem mühevoll verhalten strahlenden Bundeskanzler Wolfgang Schüssel in der Wiener Hofburg letzte Woche machte den über dreimonatigen Krampf um eine Regierungsbildung deutlich.

Rechtspopulist Haider hatte sich solange geschickt im Hintergrund gehalten, bis sich die bisherige Regierungskoalition von SPÖ und ÖVP gegenseitig an die Wand gefahren hatte. Dann schlug die Stunde jenes Haiders, der immer wieder mit antisemitischen, rechtsradikalen und rassistischen Parolen von sich Reden macht. Seine FPÖ hatte an den Wahlen vom 3. Oktober 1999 den zweiten Platz hinter einer von Verlusten gekennzeichneten SPÖ erreicht und die ÖVP auf Platz drei verwiesen.

Dass daraufhin die aus einer demokratischen Wahl resultierende Regierungsbildung von 14 europäischen Ländern derart hart kristisiert wird, hat nichts mit mangelndem Demokratieverständnis zu tun, sondern mit der erhöhten Sensibilität von Opfern des Naziregims im Zweiten Weltkrieg. Und dass vereinzelt auch innenpolitische Gründe mitspielen mögen, liegt in der Natur der Politik.

SIND DIE BILATERALEN VERTRÄGE IN GEFAHR?

Mit dem politischen Erdbeben in Österreich beginnt nun aber auch in der Schweiz der Boden zu wackeln. Denn am 21. Mai müssen Volk und Stände über die Bilateralen Verträge zwischen der Schweiz und der EU befinden. Eigentlich besteht zwischen den Reaktionen einzelner europäischer Länder auf die Regierungsbildung in Österreich und dem Bilateralen Verträgen kein kausaler Zusammenhang. Doch die eigentlich chancenlosen Befürtworter des Referendums im ganz rechten Spektrum nehmen mit wohlwohlender Unterstützung durch breite Kreise der SVP und Blochers Auns diese Abstimmungshilfe gerne entgegen. Dies, obwohl sich Blocher eigentlich aus dem Abstimmungskampf raushalten wollte. In der TV-Sendung Arena des Schweizer Fernsehens vom letzten Freitag wurde deutlich, dass Blocher nichts Substanzielles einzubringen vermag. Auch dann nicht, wenn das polarisierende Links-Rechts-Schema wieder wie zur «guten alten» Vorwendezeit auf den Schild gehoben wird.

Tatsache ist, dass hier Dinge vermischt werden, die nicht zusammengehören. Tatsache ist aber auch, dass trotzdem die Verträge gefährdet werden könnten. Umfragen wie jene der «Sonntags Zeitung» signalisieren bereits eine sinkende Zustimmung zur Vorlage. Deshalb ist Vorsicht angesagt; auch bei jenen Tourismusfachleuten, Hoteliers und Gastronomen, die von den Buchungsstornierungen in Österreich zu profitieren hoffen. Sollten Stornierungen zu mehr Logiernächten in der Schweiz führen, und sollte im Frühling ein Nein zu den Bilateralen Verträgen folgen, wäre dieser zu bezahlende Preis wahrlich heiss. So heiss, dass sich vor allem die Tourismusindustrie gewaltig und nachhaltig die Finger verbrennen würde ob solch kurzfristiger Errungenschaften.

Auswirkungen auf Österreichs Tourismus

In einem offenen Brief an Österreichs Tourismusunternehmen gibt sich der Sektionsobmann der Bundessektion Tourismus und Freizeitwirtschaft, Hansjörg Kröll, besorgt über die aktuelle politische Situation Österreichs und deren Auswirkungen auf den Tourismus. Er appelliert an die «Botschafter Österreichs», in direkten Gesprächen mit den Gästen die Situation zu entkrampfen. Kröll bestätigte, dass am Montag mit der Österreich Werbung Gespräche angelaufen seien, um Gegenmassnahmen zu treffen. In der Woche zuvor hatte Helmut Peter, Präsident der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV), im österreichischen Fernsehn bereits eine breit angelegte Imagekampagne gefordert, um den drohenden Buchungsstornierungen entgegenzuwirken. ÖHV-Geschäftsführerin Elfriede Krempl doppelte nach, zuerst müsse die neue Regierung über die Botschaften und Aussenhandelsorganisationen Aufklärungsarbeit leisten. Imagebildung und Werbung könnten erst danach folgen.

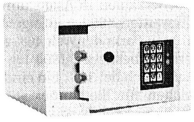
Krempl sieht vor allem Einbussen im Gruppen-, Kongress, und Incentivebereich der Stadthotellerie. Dies gelte leider auch mittelfristig für die nächsten drei Jahre, da viele Kongresse schon jetzt geplant würden. Dabei gelte auch der Grundsatz: Je weiter weg der Buchende sitzt, desto sensibler ist die Sache. Weiter sieht Krempl auch Gefahren beim Veranstaltergeschäft in der Ferienhotellerie. Am wenigesten ist laut Krempl der Individualtourismus in der Ferienhotellerie betroffen. «Gerade die Stammgäste kennen Ort, Hotel und Gastgeber persönlich.»

Krempl betrachtet die von Bundespräsident Klestil geforderte und der Regierungserklärung vorgeschobenen Präambel als einen wichtigen Punkt. Darin wird die Integration der neuen Regierung in die moralisch-ethischen Wertevorstellungen der EU ausdrücklich festgehalten.

Die Präambel ist im Internet abrufbar unter www. oehv.at (Mitglieder, Aktuelles).

Hatte die Affäre Waldheim in den 80er Jahren kaum Auswirkungen auf den Tourismus, sieht es heuer etwas anders aus. Aus Belgien mehren sich laut Reiseveranstaltern die Abbuchungen; vor allem von Schulskigruppen. Der Anteil der Belgier in Österreich liegt bei 2,5%, jener aus Israel bei 0,3%, Frankreich 2,2% und Deutschland bei rund 65%. *VY*

Reklame



LOX-20/35 Zimmersafe

- zwei verschiedene Grössen
- Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderschloss möglich

SCHÄNIS

STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8718 Schänis
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

EINSCHÄTZUNG / Mystery Park hat hohes USP

«Chancen stehen gut»

Gute Chancen und eine hohe Daseinsberechtigung attestiert Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern, dem geplanten Mystery Park. Das vor Jahren noch eher zweifelhafte Image der Freizeitparks habe sich nämlich inzwischen gewandelt. Wie Trendforscherin Felizitas Romeiss-Stracke sagte, avancierten die meisten Parks vom Monster zum wirtschaftlichen Hoffnungsträger. «Sie schaffen Arbeitsplätze, garantieren hohe Auslastungen und regen Hoffnungen auf Gewinn. Sie befriedigen Emotionen, bieten moderne Lebensgefühle in kurzer Zeit, sind gut organisiert und in der Fläche konzentriert sowie kontrolliert.» Gemäss einer Univox-Umfrage aus dem Jahr 1991 scheinen jedoch die Schweizer noch nicht so begeistert zu sein: 63% der Befragten waren noch nie in einem Freizeitpark und nur 20% gaben mehrere Besuche an.

Dass die 500 000 Besucher , mit denen der Mystery Park jährlich rechnet, realistisch eingeschätzt sind, zeigen die Zahlen anderer Parks. Das Alpamare besuchen jährlich 500 000, ins Verkehrshaus gehen 800 000 und ins Swissminiature 230 000 Personen.

PARKS BIETEN SPIELRAUM FÜR ENTWICKLUNG

Unsere Volkswirtschaft sei auf dem Weg zur Tertiarisierung, so Müller. Das ermögliche einen grossen Spielraum eines neuen Wirtschaftssektors (Quartär). Da die Erlebniswirtschaft nicht nur wertschöpfungsarme Jobs schaffe, sondern auch hochspezialisierte Arbeitsplätze, sei das Potenzial für personalisierte und spezialisierte Dienstleistungen hoch. In der Region soll der Park zusätzlich 100 000 Logiernächte mehr auslösen.

Der Park sei einmalig und ergänze die Destination optimal, die Verkehrsanbindung sei mit der zentralen Lage gegeben und die Realisierung beruhe auf einem offenen Diskurs und solider Arbeit. Müller empfiehlt den Initiatoren, hohe Qualität in allen Bereichen anzustreben, Besucherlenkung zu berücksichtigen, Energieeffizienz ins Zentrum zu stellen und ein Lernzentrum für Inszenierungen und neue Freizeitberufe zu schaffen. *FM*

PARKS / Weltweite Zuwächse

3% mehr Besucher

Im letzten Jahr konnten in den 50 meist besuchten Freizeitparks der Welt durchschnittlich 3% mehr Besucher, insgesamt 240 Mio., registriert werden. Damit wurde das Rekordjahr 1997 mit 242 Mio. Besuchern knapp verfehlt. Die 10 meist besuchten europäischen Parks verzeichneten 1999 2,4 Mio. Gäste mehr als 1998, was einen 6-prozentigen Zuwachs bedeutet. Allerdings verzeichneten fünf der 10 grössten asiatischen Freizeitparks 1999 Besucherrückgänge. Die seit 1997 anhaltenden Finanzkrisen Asiens machen den Freizeitparks immer noch schwer zu schaffen. Trotzdem konnten die Gesamtbesucherzahlen in Asien um 6% gesteigert werden. 1999 empfingen die zehn grössten Parks der Welt 46% aller gezählten Parkbesucher. 1998 lag der Prozentsatz noch bei 54%. Ein eindeutiges Zeichen für die immer stärker werdenden kleineren Parks.

Besonders zu erwähnen sind die guten Plazierungen der deutschen Parks in der Weltrangliste. Der Europa-Park hat mit seinem positiven Ergebnis 1999 erstmals den 31. Platz erklommen. Er verzeichnete mit total 3 Mio. Besuchern ein Plus von 11%. Den grössten Zuwachs erzielte mit +17% Bakken. *FM*

ERLEBNISPARK / Die Realisierung des Mystery Parks in Interlaken wird immer konkreter. Bereits nach vier Betriebsjahren soll der Park 2,8 Mio. Franken Gewinn abwerfen. **FELIX MAURHOFER**

Mysterium wird zusehends real

Foto: Felix Maurhofer

MYSTERY PARK

Noch ist der Park nur als Modell vorhanden. Die Zeichen punkto Finanzierung und Planung stehen aber gut, so dass mit der Eröffnung im Jahr 2002 gerechnet werden kann.

Das Projekt Mystery Park in Interlaken braucht zwar noch jede Menge irdischer Finanzierungshilfe, doch nimmt der Themen- und Lernpark zusehends Formen an. Das sowohl in baulicher als auch finanzieller Hinsicht. Was vor allem interessiert, ist der Finanzplan. Laut Finanzchef Beat Kaderli verlaufe der Finanzplan der Mystery Park AG durchaus planmässig. Nachdem die Kapitalerhöhung von 1 auf 5,5 Mio. Franken erfolgreich abgeschlossen sei, soll die nächste Generalversammlung im April eine AK-Erhöhung von 20 Mio. Franken beschliessen. Mittels Aktienkapital will Kaderli den Park, der 80 Mio. Franken kosten wird, zu 50% finanzieren. Seit dem 1. November 1999 werden die Titel der Mystery Park AG an der Telefonischen Börse Bern sowie über die Berliner Börse im Deutschen Freiverkehr gehandelt. Der Nennwert hat sich inzwischen von zehn Franken auf rund 19 Franken in Bern und rund 20 Franken in Berlin eingependelt.

Aus der Sicht des grössten Aktionärs HelveticStar beurteilt der Geschäftsführer der Berner Tochterfirma WP-Handel AG, Fritz Ruprecht, die Gewinnentwicklung als sehr gut. Die derzeitige Börsenkapitalisierung beträgt rund 12 Mio. Franken. Das Vorhaben habe eine gute Wertschöpfung, es sei einerseits für Investoren interessant und schaffe andererseits Arbeitsplätze. Laut Ruprecht soll während der ersten vier Betriebsjahre des Parks der Cash flow von 5,4 auf 11,8 Mio. Franken ansteigen. Ebenso soll der Gewinn von 0,9 auf 2,8 Mio. Franken wachsen. Gerechnet wird mit jährlich 500 000 Besuchern.

PARTNERSCHAFTEN BAHNEN SICH AN

Während der Verkauf der Aktien wunschgemäss verläuft, ist auch an der Sponsoring-Front Bewegung auszumachen. Als erster zukünftiger Partner hat die Feldschlösschen-Gruppe eine Kooperations-Vereinbarung unterschrieben. Auch Sony und die SBB haben ihre Bereitschaft zur Zusammenarbeit schriftlich dokumentiert. Insgesamt sollen rund 20 Mio. Franken über kommerzielle Partnerschaften generiert werden, was 25% des Gesamtbudgets entspricht.

Die Verhandlungen mit weiteren Partnern laufen auf Hochtouren. Ziel ist, bis im Frühsommer dieses Jahres die relevanten Weichenstellungen auch im Bereich der kommerziellen Partnerschaften gestellt zu haben.

BAUBEWILLIGUNGEN AUF GUTEN WEGEN

Die Projektierung des Mystery Parks, dessen Eröffnung für April 2002 vorgesehen ist, kommt termingerecht voran. Die Verhandlungen mit dem Bundesamt für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport (VBS) betreffend Landerwerb auf dem Areal des Flugplatzes Matten bei Interlaken sind weit vorangeschritten. Der entsprechende Vertrag wird voraussichtlich noch diesen Monat unterzeichnet. Die Vorprüfung der Überbauungsordnung soll Mitte März abgeschlossen sein, und die Baugenehmigung wird per Mitte dieses Jahres erwartet. Der Park soll vom Bahnhof Interlaken Ost aus mit einem Bahn-Shuttle erschlossen werden. Die AG rechnet mit einem ÖV-Anteil von 40%. Auch die Planung für die Zufahrt auf dem Strassenweg ist weit fortgeschritten.

ERSTE TESTS UND FILMAUFNAHMEN

Ein Testgebäude zur Überprüfung neuer Technologien und physikalischer Eigenschaften sowie für Klimatests ist soeben im Bereich des Geländes aufgebaut worden. Zur Entwicklung und Beschaffung der notwendigen Technologien wurde die neue Firma MTV (Mystery Technik und Visualisierungs-Produktions AG) gegründet. Die Film-Produktionsfirma Alpine Films startet im April 2000 mit den ersten Filmarbeiten im peruanischen Nazca.

Der Mystery Park will neue Wege beschreiten des Lernens und Forschens von ungelösten Rätseln wie das der Gizeh-Pyramiden. Der neu geschaffenen Stiftung Bildung, Wissenschaft und Technik (BWT) kommt die Aufgabe zu, innovative Lernarrangements zu entwickeln und umzusetzen. Damit der Park insbesondere den hohen Ansprüchen als Bildungspark gerecht werden kann, hat die Stiftung BWT einen interdisziplinären wissenschaftlichen Expertenrat ins Leben gerufen. Der Rat soll das Vorhaben in seinen verschiedenen Phasen begleiten, zur Qualitätssicherung beitragen und den Kontakt zur Wissenschaft sicherstellen. Zu den ständigen Mitgliedern gehören Professor Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern, sowie mehrere Universitätsprofessoren aus Deutschland.

MODERNSTE TECHNOLOGIEN IM EINSATZ

Der Mystery Park will die existierenden, unerklärbaren Welträtsel mit modernsten multimedialen Mitteln darstellen. Die Verantwortlichen rund um Erich von Däniken versuchen, für das breite Publikum und die Wissenschaft einen Ort der Begegnung zu schaffen, um die faszinierenden Rätsel dieser Welt in ihrer ganzen Dimension auszuleuchten. Von Däniken, mit 60 Millionen verkauften Büchern der erfolgreichste Sachbuchautor der Welt, hat sein umfassendes Archiv an Manuskripten, Büchern, Dias, Filmen und Forschungsstudien 1997 in die öffentlich kontrollierte Stiftung «Die grossen Rätsel dieser Welt» eingebracht. Die Stiftung bildet den reichen Fundus für den Mystery Park.

Gastronomie in Eigenregie betreiben

«Wir haben uns entschieden, die Restaurants selbst zu führen», erklärt Oskar Schärz, Verwaltungsrats-Präsident der Mystery Park AG, auf Anfrage der htr. Vorgesehen sei die Anstellung eines F&B-Managers durch die AG. Die Mystery Park AG ist Planerin und künftige Betreiberin des Erlebnisparks, der im April 2002 eröffnet werden soll. Ein eigentliches Gastronomiekonzept besteht laut Schärz noch nicht. Wahrscheinlich würden im Park zwei Selbstbedienungsrestaurants mit je rund 200 Sitzplätzen eingerichtet. Der übrige Teil der Verpflegung soll mit Fast-Food-Angeboten abgedeckt werden. «Zurzeit sind wir damit beschäftigt, weltweit Erhebungen zu machen», so Oskar Schärz weiter. Näher unter die Lupe genommen worden seien bisher Parks in Rust, Orlando, Poitiers, Babbelsberg sowie das Legoland in Billund. Dabei sei klar geworden, dass mit der Vergabe an Dritte oft Qualitäts- und Preisprobleme sowie Ärger mit Kunden riskiert würden. Parks mit einem gehobeneren Restaurant-Angebot würden damit in der Regel rote Zahlen schreiben. Parkbesucher würden in erster Linie für die wahren Attraktivitäten des Parks interessieren und sich höchstens nebenbei noch verpflegen. Im Falle des Mystery Parks kommt hinzu, dass der Ort Interlaken selbst über ein grosses Angebot an gehobeneren Restaurants verfügt.

Erfahrungen anderer Parkbetreiber hätten weiter ergeben, dass ein Drittel des Cash-flows des Parks durch die Gastronomie generiert werde, zwei Drittel durch Eintrittsgelder. Vom auf die Gastronomie entfallenden Drittel gingen 20% auf das Konto der Selbstbedienungs-Restaurants und 80% auf jenes des Fast-Food-Bereichs. *DST*

WASHINGTON / Wenn man von amerikanischem Wein spricht, denkt man an Kalifornien und das Napa Valley. Etwas nördlich davon liegt der Staat Washington, ein Gebiet, das önologisch erwachsen geworden ist. **CHANDRA KURT**

Neuentdecktes aus Nordamerika

Der Staat Washington liegt im äussersten Nordwesten der USA, grenzt direkt an das südliche Kanada und ist eher als Apfelkammer der USA bekannt. Trauben wurden in dieser Gegend erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts angebaut, doch eher zum Zweck der Traubensaft- und Gelée-Produktion. Der moderne Weinbau, mit dem Ziel international konkurrenzfähige Weine zu produzieren, begann 1996. Das Klima wechselt von einem Extrem ins andere. Ist es an einem Hochsommertag glühend heiss, fällt die Teperatur in der Nacht um 20 Grad – ein Zustand, der den Trauben unter anderem zu auffallender Säure verhilft.

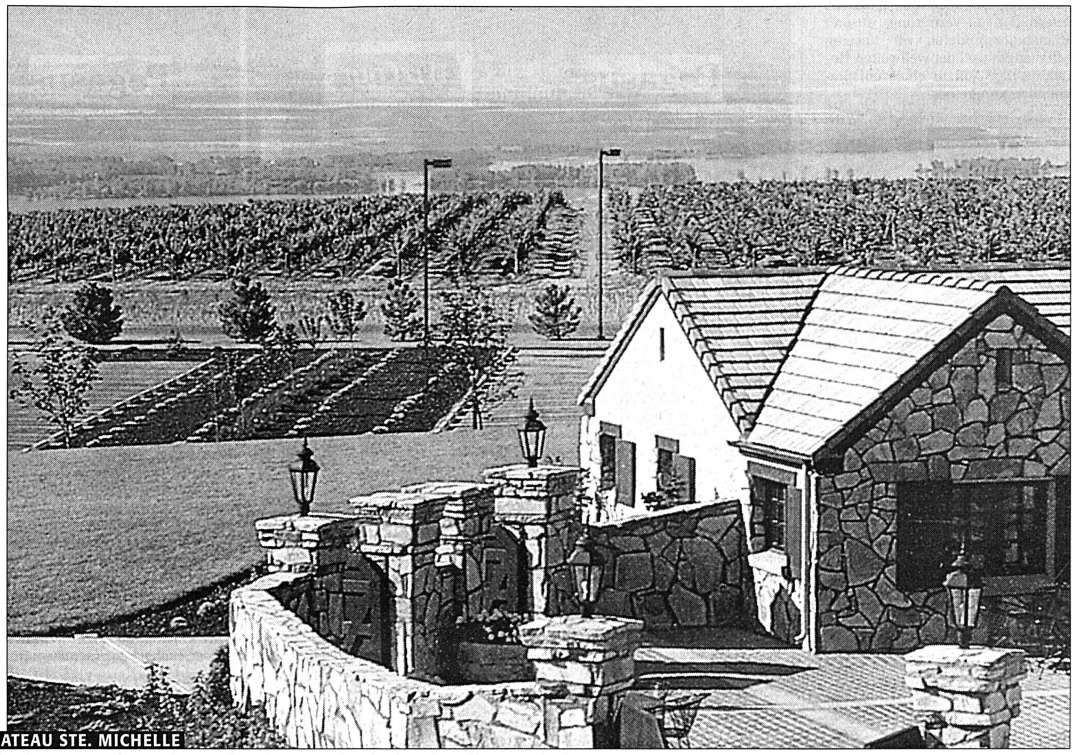
AUCH EUROPÄER SCHIELEN NACH WASHINGTON

Washington setzt sich aus nur wenigen Appellationen zusammen. Das Yakima Valley umfasst 260 000 Hektaren, von denen nur gerade 2000 mit Reben bepflanzt sind. Walla Walla verfügt über 72 470 Hektaren, mit allerdings nur 36 bepflanzten. Bei den mehrheitlich angepflanzten Sorten handelt es sich um Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah.

Es erstaunt daher auch nicht, dass bereits erfolgreiche europäische Winzer ihre Fühler nach Washington ausgestreckt haben. Einer von ihnen ist – einmal mehr – der Marchese Piero Antinori, der zusammen mit der ältesten Winery des US-Bundesstaates, Chateau Ste. Michelle, eine Kooperation eingegangen ist. Ihr Kind heisst Col Solare und wird ab Ende Februar in der Schweiz erhältlich sein. Allerdings kommen gerade nur 1800 Flaschen in den deutschsprachigen europäischen Raum.

Absatzprobleme sieht Ueli Eggenberger von Mövenpick für den rund 100-fränkigen Rotwein keine. «Col Solare gilt bereits als Kultwein, zudem ist er etwas vom Besten, was je in Washington produziert worden ist.» Eggenberger freut sich aber noch über eine weitere Eigenschaft des Col Solare: «Jede Region braucht solche Kultweine, vor allem, wenn sie noch unbekannt ist. Denn gerade solche Weine wecken das Interesse der Konsumenten.» Und das lohnt sich allemal. Denn, im Gegensatz zu den kalifornischen Tropfen, sind diese weniger üppig und rund, sondern eher süffig, schlank und elegant, ohne dabei dünn oder uninteressant dazustehen. Washingtons Rotweine zeichnen sich in der Regel durch reife Fruchtaromen, hohe Säurenote und markante Tannine aus. Selten sind sie opulent und fett, wobei die einzelnen Jahrgänge nicht zu jung konsumiert werden sollten, damit sich die Tannine gut einbauen können. Hinzu kommt, dass die meisten Weinberge in Washington nicht älter als 25 Jahre sind – eine Zeitspanne, die es braucht, um genau über den Boden im Zusammenspiel mit den Reben Bescheid zu wissen. Kurz: was jetzt von Washington in die Flaschen kommt, ist erst der Anfang und man kann sich auf die nächsten Jahrgänge freuen.

Foto: Caves Mövenpick



CHATEAU STE. MICHELLE

Ist die älteste Winery des Bundesstaates Washington und Herkunfsort des exklusiven Col Solare.

DEGUSTATIONS-NOTIZEN / Washington-Weine sind hierzulande bei weitem noch nicht so zahlreich vertreten wie Tropfen aus Kalifornien. Sie kosten erfreulicherweise auch deutlich weniger. **CHANDRA KURT**

Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

Die htr hat sich für ihre Leserinnen und Leser auf dem Schweizer Markt nach Washington-Weinen umgesehen. Die Degustations-Notizen sollen helfen, die richtige Wahl zu treffen. Die Preise entsprechen Gastro-Preisen:

VINOVERUM, BASEL

• Fumé blanc 1996, Fruit Forward, Hogue Cellars (Weisswein)
Charakter: Strohgelb. In der Nase süsse Bananennote und etwas Apfelkompott. Im Gaumen süffig mit gefälliger Honig-Aprikosennote. Trotz auffälligem Honigton ist dieser Fumé blanc nicht zu üppig und schwer. Er trinkt sich unkompliziert und passt gut zu weissem Fleisch oder einer Terrine. Preis: Fr. 13.80

• Chardonnay 1996, Fruit Forward, Hogue Cellars (Weisswein)
Charakter: Strohgelb. In der Nase Dörrbananen, Honig und etwas Rosen. Im Gaumen sehr süffig mit einer ausgewogenen Säurestruktur. Die Fruchtaromen kommen gefällig und süffig daher. Ein unkomplizierter und schön vinifizierter Chardonnay, der gut zum Apéro oder exotischer Küche passt. Schönes Preis-Leistungs-Verhältnis. Preis: Fr. 13.80

• Grenache 1994, Hogue Cellars (Rotwein)
Charakter: Leuchtendes Granatrot. Trockener Auftakt mit den Aromen von schwarzen Beeren. Im Gaumen ebenfalls angenehm trocken, mit reifer und wärmender Fruchtnote. Wirkt nicht streng, aber sehr elegant und süffig. Passt gut zu Leber, Curry und Tomatengerichten. Schönes Preis-Leistungs-Verhältnis. Preis: Fr. Fr. 10.70

• Cabernet Sauvignon 1994, Barrel Select, Hogue Cellars (Rotwein)
Charakter: Dunkles Granatrot. Würziger Auftakt mit Pfeffer- und Curryaromen. Im Gaumen ebenfalls erstaunlich würzig, wobei hier noch eine reife Waldbeernote hinzukommt. Eleganter und leicht trockener Abgang. Schöner Cabernet, der gut zu exotischer Küche, rotem Fleisch und Wild passt. Preis: Fr. 18.90

CAVE AMANN, BISCHOFSZELL

• Semillon 1995, Columbia Valley, Columbia Winery (Weisswein)
Charakter: Strohgelb. Nase etwas verhalten, entwickelt mit der Zeit aber erfrischende Granatapfelaromen. Diese werden noch von einem Schuss Honig begleitet. Im Gaumen süffig mit leichtem Charakter und süsser Honig-Pfirsichnote. Ebenfalls sehr süffiger und leichter Abgang. Guter Apérowein und Begleiter von leichten Vorspeisen. Preis: Fr. 12.70

• Chardonnay 1995, Woodburne Cuvée, Columbia Valley, Columbia Winery (Weisswein)
Charakter: Goldgelb mit leicht öliger Erscheinung. Nase lässt auf einen gehaltvollen, runden Wein deuten, da ihre Caramel- und Dörrbananenaromen recht üppig daherkommen. Im Gaumen auffallend schöne Säurestruktur, die diesen Chardonnay nicht zu plump wirken lässt. Aromatisch dominieren die Noten von Bananen, Honig und Aprikose. Trotz Gehalt recht süffiger Wein, der gut zu weissem Fleisch, exotischer Küche und Krustentieren passt. Preis: Fr. 19.70

• Merlot 1995, Columbia Valley, Columbia Winery (Rotwein)
Charakter: Rubinrot. Würzige Nase mit Erdbeer- und Pfeffernote und dezentem Rosenton. Im Gaumen gehaltvoll mit weichen Tanninen und einer schmackhaften Beerennote. Schöner Esswein, der eine angenehme Würz-Fruchtmischung aufweist. Im Abgang mittelschwer und schön trocken. Passt gut zu rotem Fleisch und Currygerichten. Preis: Fr. 21.30

• Cabernet Sauvignon 1994, Columbia Valley, Columbia Winery (Rotwein)
Charakter: Dunkles Granatrot. Sortentypische Nase mit den Aromen von Cassis und Eukalyptus. Im Gaumen dezent parfümiert und mittelschwer. Viel Cassis und Waldbeeren im leicht trockenen Abgang. Ein unkomplizierter Cabernet mit weichen Tanninen, der gut zu rotem Fleisch und exotischer Küche passt. Preis: Fr. 19.90

MÖVENPICK, ZÜRICH

• Chardonnay 1997, Columbia Crest (Weisswein)
Charakter: Helles Gelb mit Bronzeschimmer. In der Nase Aromen von caramelisierter Ananas und Vanille. Man erwartet einen fetten Wein, doch im Gaumen entpuppt sich dieser Chardonnay als erstaunlich frisch und süffig. Ein fröhlicher Wein mit gefälligen Ananasaromen und Vanilles. Passt gut zum Apéro und leichten Vorspeisen. Preis: Fr. 15.–

• Merlot-Cabernet 1997, Columbia Crest (Rotwein)
Charakter: Dunkles Rubinrot. Trockener Auftakt mit Leder- und Beerenaromen. Im Gaumen sehr satt, würzig und beerig. Man hat das Gefühl frischer Waldbeeren im Mund. Der Abgang ist elegant und komplex. Sehr schön strukturierter Wein, der trotz Gehalt nicht zu fett daherkommt. Passt gut zu exotischer Küche, rotem Fleisch und Lamm. Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Preis: Fr. 14.80

• Cabernet Sauvignon 1995, Chateau Ste. Michelle (Rotwein)
Charakter: Dunkles Rubinrot. Jugendliche Beerenaromatik, wirkt noch etwas trocken. Im Gaumen satt und würzig mit einer knackigen Cassisnote. Tannine wirken etwas trocken, werden aber von der Frucht dominiert. Ein Wein, der Spass macht und zu rotem Fleisch und Lamm passt. Schönes Preis-Leistungs-Verhältnis. Preis: Fr. 25.–

Bezugsquellen

- *Mövenpick Zürich, Zürichstrasse 67, 8134 Adliswil, Tel. 01 712 25 61*
- *Cave Amann, Industriestrasse 6, 9220 Bischofszell, Tel. 071 424 77 40*
- *VinoVerum, Elisabethenanlage 7, 4051 Basel, Tel. 061 205 85 00* CHK

Reklame

MAGIC GARDEN
Die exklusive Bestuhlung für
Restaurant + Bistro
Wintergarten
Terrasse + Balkon
Infos unter
www.magic-garden.ch
MAGIC GARDEN
Rellikonstrasse 6, 8124 Maur
Telefon 01 980 39 57 Fax 01 980 32 47

VERONIKA PILLET /
Eurhotec-Direktorin

INTERVIEW: ALEXANDER P. KÜNZLE

Hightech kostet heute weniger

Weshalb organisiert die Internationale Hotel- und Restaurant-Vereinigung IH&RA einen Technologieevent?
Zu Beginn der 90er Jahre zeichnete sich ein unwahrscheinliches Aufbauschen der Technologie ab. Als internationale Vertretung unserer Branche schuldeten wir unseren Mitgliedern und der weltweiten Hotellerie den Aufbau eines entsprechenden Kongresses.

Woher stammt denn die Idee, und seit wann organisiert die IH &RA diesen Event?
Wir hatten viele Anfragen aus den Vereinigten Staaten, weshalb es das in Europa noch nicht gebe. Dort gibt es seit 27 Jahren einen entsprechenden Kongress. 1996 hoben wir den ersten Eurhotec Event in Amsterdam aus der Taufe. Damals besassen in Europa nur rund 5% der Teilnehmer einen E-Mail-Anschluss. Die Eurhotec-Sitzungen waren von den Amerikanern dominiert, und wir Europäer staunten nur, worüber die denn sprachen. 1997 verfügten schon über 36% einen Anschluss, und 1999 und 2000 dürften es wohl fast alle sein.

Was für Aussteller interessieren sich denn für die Eurhotec?
Auch das ändert sich mit der Zeit. Zu Beginn hatten wir die grossen Property Management Systeme (PMS), die Globalen Distributionssysteme und die Zentralen Reservationssysteme. 1999 folgte ein Boom von Ausstellern im Bereich von In-Room-Guest-Service. Jetzt dominieren eindeutig die High-Speed-Internet-Service-Provider, die E-Business-Provider allgemein.

Was ist mit den üblichen Marketing-Anbietern?
Was die Anbieter von Marketingkonzepten, Broschüren und Katalogen betrifft, wird sich in wenigen Jahren ein starker Drift in Richtung Bildschirm und weg vom Papier einstellen. Nur schon weil man beim ständigen Neudrucken der Kataloge mit den Preisen nicht mehr nachkommt. Am Bildschirm hingegen lässt sich die gesamte Angebotspalette ohne viel Kosten ändern.

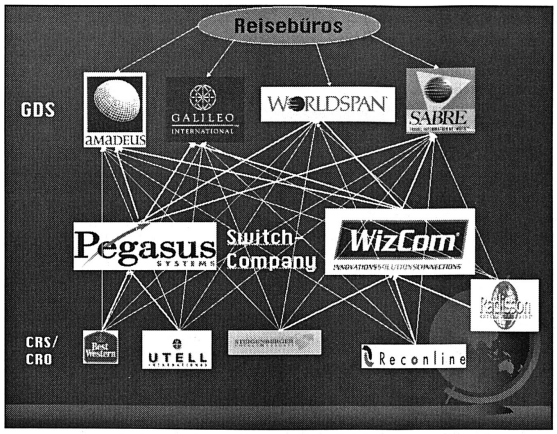
Wie viele Eurhotec-Besucher buchen den Kongress online?
Noch 1999 kamen nur 3% der Kongressreservationen von Standmietern und Besuchern übers Net. Fürs Jahr 2000 sind es wohl über 25%. Und für 2001 werden es wohl über die Hälfte sein.

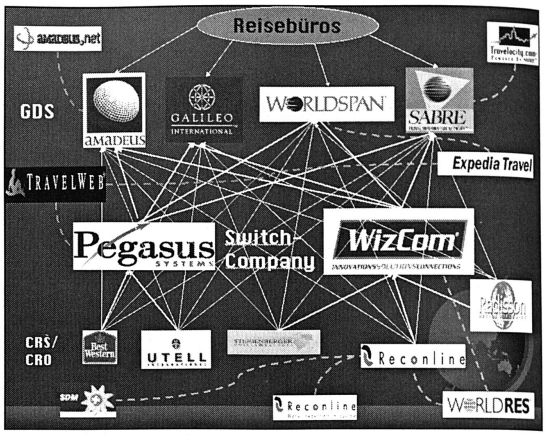
Ist der KMU-Hotelier ein schwieriger Eurhotec-Besucher?
Es ist nicht einfach, diese Leute für den Kongress zu motivieren. Sie glauben, dass die Informationstechnologie-Kosten eh zu hoch sind, was aber nicht mehr stimmt. Auch ein Video-Recorder kostet heute noch einen Bruchteil von dem, was er von 10 Jahren kostete.

Wo suchen Sie sich Ihre Information-Technology-Aussteller zusammen?
Meist selbst übers Web. In den branchenbezogenen Suchmaschinen wie www.hoteltechnology.com oder www.hospitalitynet.org sind die meisten auffindbar. Darüber hinaus liefern uns Fachzeitungen gute Datenbasen.

ELEKTRONISCHER TOURISMUSMARKT / An der «Eurhotec» vom 16. bis 18. Februar 2000 in Lausanne wird die Relevanz der Informationstechnologie für die Hotellerie einmal mehr vorgestellt. **ALEXANDER P. KÜNZLE**

Mehr Marketing als Buchungen





Kleine und mittlere Hotels und Hotelketten sind in ihren Entscheidungen viel stärker als die Beherbergungsgiganten von der ständigen Veränderung der Technologiesituation betroffen. An der kommenden European Hospitality Technology Exhibition & Conference (Eurhotec)* in Lausanne werden die Hoteltechnologiethemen besonders für die Perspekte der KMU-Betriebe dargestellt. «Es genügt längst nicht mehr», so meint zum Beispiel Peter O'Connor vom Pariser Institut du Management Hôtelier International (IMHI), «einfach Informationen über sein Hotel ins Web zu plazieren. Die Kunden wollen vermehrt sowohl die Verfügbarkeiten betrachten als auch buchen und sofort die Bestätigung erhalten».

E-COMMERCE SEIT BALD 30 JAHREN

Andererseits solle sich die Hotellerie nicht durch die E-Commerce-Hysterie der letzten Monate aus dem Häuschen jagen lassen. «Wir im Tourismus und der Hotellerie betreiben E-Commerce seit bald 30 Jahren», findet dezidiert der IT-Spezialist Markus Maissen, der einzige unabhängige GDS-Provider** in der Schweiz. Hinter dem Internet stecke, für unsere Branche jedenfalls, nicht allzuviel mehr an Businessabläufen als wir schon von den Global Distribution Systemen her gewohnt seien: So wurde aus dem «Easy Sabre» vor zehn Jahren Travelocity.com, und dazu stiessen andere, GDS-unabhängige Systeme. Hinter denen stehen aber meist IT-Giganten, die ihre Preisforderungen ebenso durchdrücken können wie die GDS.

Maissen, der kürzlich an einer HSMAI-Tagung*** über den elektronischen Tourimus sprach, sieht die Tauglichkeit des Internets vorderhand viel stärker im Bereich (Stammkunden-) Marketing: Hier diktiert dem Hotelier keiner die Provisionsansätze. Denn die Net-Reservationsumsätze wachsen zwar bedeutend, bleiben aber kurz- und mittelfristig immer noch anteilsmässig gering.

SCHNITTSTELLEN VERSCHMELZEN

Als ein «automatisches» System, also eines mit Direktbestätigung, werde das Internet immer noch wenig genutzt. Das braucht noch seine Zeit. Andererseits, so schätzt Maissen, werden die sog. Property Management Systeme (PMS) immer mehr mit den Central Reservation Systeme (CRS) verschmelzen (siehe 2. Themenseite zur Eurhotec in dieser Ausgabe auf Seite 7). Heute muss in den Hotels vielfach der Datenfluss, sprich die Reservationen, mühsam vom CRS ins hauseigene PMS übertragen werden. Sind diese «Schnittstellen» bald einmal standardmässig bereinigt, wird die Distribution wesentlich vereinfacht. Und längerfristig lässt sich auch vorausschätzen, dass dann ein Hotel von allen Standorten aus verwaltbar wird. Es ergäbe sich, ist das Problem Schnittstellen erst einmal gelöst, eine internetartige Situation zwischen der Hotelverwaltung und dem Hotelbetrieb. Als Beispiel führt Maissen die Hotela-Beziehungen an: Die Lohnprogramme werden bereits unabhängig vom Standort verwaltet. Ähnliches wird sich bei der Verwaltung der Buchungen einstellen.

LAST-ROOM-VERFÜGBARKEITEN

Mit dem Fortschreiten der Hoteltechnologie werden sich mit der Zeit weniger Investitionskosten, aber dafür mehr laufende Kosten ergeben. Das Updating der Software wird vereinfacht. Und die sog. Last Room Availability (Verfügbarkeit) wird in Riesenschritten angegangen. Die Datensicherung kann zentraler organisiert werden als heute, Hotels können in der Low Season, der Zwischensaison, billiger verwaltet werden, und professionellere Technologien werden Einzug halten. Damit werden auch potente Information Technology (IT)-Partner als Lieferanten in die Hotellerie einsteigen.

Unnötig zu sagen, wieviel die Technologie auf diese Weise auch der Notwendigkeit des sogenannten Destination Management und den neuen Credit Rating-Forderungen der Financiers entgegenkommt: Dank IT werden die einzelnen Hotels an Ort, ob Konkurrenz oder nicht, gezwungenermassen aneinanderrücken müssen.

*Die Eurhotec findet vom 16. Bis 18. Februar im Beaulieu Congress & Exhibition Centre in Lausanne statt. Siehe: www.eurhotec.com or www.ic-ra.com
** Markus Maissen, reconline, Zermatt. Er ermöglicht unter anderem klassische Links an die Global Distribution Systeme GDS.
*** Hospitality, Sales and Marketing Association, Swiss Chapter, siehe htr vom 3. Februar 2000.

E-Tourismus: Vom Reisebüro zum Hotel

Die beiden Grafiken zeigen den elektronischen Tourismusmarkt, einmal ohne, einmal mit Internet (gestrichelte Linien mit neuen Portals wie SDM, Expedia Travel etc.) . Früher, als die E-Welt noch in Ordnung war (Grafik links oben), verliefen die Distributionswege, dargestellt in den weissen Linien, von den buchenden Reisebüros (oben in der Grafik), über die Global Distribution Systeme (GDS) zu den Switch Companies (Mitte), wo sie für die Hotelsysteme (unten) aufbereitet wurden. Unter viel Informatik-Aufwand ist jetzt der nahtlose Durchgang («seamless connectivity») Standard geworden: Profis von der Agentur kommunizieren mit Profis im Hotelreservationsbereich. E-Commerce war das damals schon, und funktioniert heute bestens. Mit dem Aufkommen des Online-Bereichs (Grafik rechts oben, gestrichelte Linien, neue Portals) begann sich die bisher klar geregelte Arbeitsteilung zu zersplittern. Switch Companies stiegen ins Consumer-Geschäft ein (Pegasus bei Travelweb, WizCom bei WorldRes), die GDS diversifizierten ins Online-Geschäft (Expedia, Travelocity etc.). Aufkäufe, Fusionen und Partnerschaften mit Giganten wie Microsoft kamen auf. Im Hotelbereich öffnet sich als Parallel-Vertriebskanal die Destinationsvariante (SDM links unten). Die klare Unterscheidung zwischen «professionellen Akteuren» und dem breiten Reisepublikum mit entsprechend gearteten Preisstrukturen fällt dahin: Die Preistransparenz nimmt stark zu, die Unübersichtlichkeit ebenfalls. APK

(Quelle für Charts: Reconline)

«PCROOMLINK» / Preis-Gewinner der Consumer Electronic Show Las Vegas: Wie kann der Hotelgast im Zimmer am besten, das heisst wie im eigenen Büro, kommunizieren. **ALEXANDER P. KÜNZLE**

Gewohntes Büroumfeld im Hotel

Welcher Geschäftsreisende möchte nicht sein gewohntes Büroumfeld innerhalb des Unternehmens-Servers «mit sich auf Reisen nehmen»? Mit dem Laptop ist dies oft nicht möglich. Aber mit einem im Hotelzimmer fix installierten üblichen PC schon, wenn er die richtige Software geladen hat.

Trotz der futuristischen Möglichkeiten rund um die mobile Kommunikation, um Natels, kombiniert mit allen möglichen naht- und drahtlosen Telekom-Angeboten, ist diesen Januar in Las Vegas an der Consumer Electronic Show (CES) ein ganz einfaches Produkt für die Kommunikation aus dem Hotelzimmer ausgezeichnet worden. Als bestes Produkt, um während Reisen über Internet mit der Welt verbunden zu bleiben, ist der gute alte PC auf dem Pult ausgezeichnet worden – allerdings ausgestattet mit einer «PCRoomLink»-Software*. Mit diesem «CES Workstyle Award», könne der PC die Konkurrenz aus der trendigen Kategorie der «Remote Internet Access Devices» ausstechen.

KEINE MODEM- UND STECKER-DISKUSSIONEN

PCRoomLink ist ein System von Personal Computer mit schnellem Internet-Anschluss, das in Hotelzimmern in aller Welt installiert werden kann. Die Firma des Geschäftsreisenden kann sich damit den teuren Laptop sparen, und der Reisende muss mit den Réceptionisten oder Night Auditors nachts keine unfruchtbaren Modemanschluss- und Stecker-Diskussionen über konventionelle oder digitale Telefonlinien führen, wenn ohnehin niemand mehr im Hotel ist, der sich in Informatik auskennt. Camanco Communications Inc. hat das Produkt erst letzten Juni entwickelt.

Wenn Geschäftsleute auf Reisen arbeiten müssen, tun sie das erfahrungsgemäss im Hotelzimmer. PCRoomLink gibt ihnen am Bildschirm die vom Büro her gewohnte Umgebung, und linkt sie mit ihrem üblichen Instrumentarium, beispielsweise über einen web-basierten Zugang zu ihren Dokumenten (private on-line file storage). Die drei Experten, die den 2000 CES Workstyle Award entschieden, heissen Ed Baig von USA Today, Bob Parks von Wired und Linda Lentz von Home. Die Produkte wurden aufgrund der Kriterien Engineering Qualität, Gebrauchswert, Einzigartigkeit, Einfachheit, Design und Nutzen für den User verglichen und bewertet. Camanco Comm. Inc. produziert webbasierte Lösungen unter der Bezeichnung «PCRoomLink». Voraussetzung ist ein funktionabler Personal Computer, wie er überall in der Welt in Hotelzimmer installiert werden kann oder schon steht. Die Lösungen offerieren auch sichere, direkte Zugänge zu Unternehmens-Servern. Damit schalten Geschäftsleute ihr übliches Büro-Umfeld sozusagen im Hotelzimmer jeweils auf, wenn sie auf Reisen sind.

*www.pcroomlink.com oder michael.dileva@pcroomlink.com

LAUSANNE / Die Eurhotec gilt als die Technologie-Plattform für Hotellerie und Gastgewerbe.

INTERVIEW: MARTIN J. PETRAS

«Gäste glücklich machen»

Die von der International Hotel & Restaurant Assocation IH&RA seit Jahren organisierte europäische Hotel-Technologie-Tagung gilt als die wichtigste Plattform für Technologien aus Hotellerie und Gastgewerbe. Die nächste findet vom 16. bis 18. Februar 2000 in Lausanne statt. Willi Tinner, Vice President, Information Technology der Swissôtel Management Group und seit 4 Jahren im Planungskomitee der Eurhotec, spricht über die Unterschiede und Gemeinsamkeiten der Technologieanwendung bei internationalen Hotelketten und KMU-Hotellerie.

Worin bestehen die wesentlichen Unterschiede in der Anwendung von Technologien bei einem Hotelkettenbetrieb und einem kleineren unabhängigen Hotel?

Ob Hotelkette oder unabhängige Hotels, unser Business ist und bleibt das gleiche: Es gilt, die Gäste zufrieden zu stellen. Aus heutiger Sicht sind die Unterschiede minimal. Noch vor einigen Jahren hingegen waren die für Technologien notwendigen Investitionen für ein kleines Hotel einfach zu teuer. Heute sind die Technologien bezüglich Funktionalität und Preis besser skalierbar, d.h. auch für kleinere Unternehmen einsetzbar. Unabhängige Hotels haben sogar den Vorteil, sofort handeln zu können. Bei den Hotelketten sind die Entscheidungswege schon einiges länger.

«Unabhängige Hotels haben sogar den Vorteil, sofort handeln zu können.»

Woher kommt es dann, dass die Hotelketten gegenüber der KMU-Hotellerie immer noch als einiges fortschrittlicher und viel technikorientierter gelten?

Das liegt daran, dass bei den Hotelketten mehr technisches Know-how direkt im Haus vorhanden ist. Die Spezialisten drängen, weiterzugehen. So treibt die Informatik das Business an. Bei der KMU-Hotellerie treibt das Business die Informatik an: Der Hoteldirektor entscheidet allein, wann in neue Technologien investiert wird.

Foto: zvg

Willi Tinner, Vice President, Information Technology der Swissôtel Group.

Gibt es bei der Technologieanwendung eine Grenze nach unten in der Betriebsgrösse?

Man darf nicht vergessen, dass Software eigentlich nur eine elektronische Verarbeitung von Informationen bedeutet, die dazu beiträgt, dass komplexe Geschäftsprozesse effizienter bearbeitet werden können. Ich bin aber überzeugt, dass ein aufmerksamer Hotelier in einem 30-Zimmer Betrieb auch ohne Software genauso gut und erfolgreich Yield-Management betreiben kann. Eine gesunde Verhältnismässigkeit sollte gewahrt werden.

EURHOTEC / Die im Rahmen des Technologie-Anlasses angebotenen Konferenzen sind gerade für kleinere Hotels interessant. **MARTIN J. PETRAS**

Auch für die KMU-Hotellerie wird Technologie immer wichtiger

Michael Nowlis, Direktor der International Hotel & Restaurant Association IH&RA, misst der Technologie, gerade bei den kleinen und unabhängigen Hotelbetrieben eine grosse Bedeutung bei. Er rät den Schweizer Hoteliers, technologisch weiter aufzurüsten, um mit den internationalen Hotelketten mithalten zu können. Besonders im Internet-Bereich, wo es um die elektronischen Buchungen und um die weltweite Vermarktung geht.

Die Bedürfnisse kleiner Hotelketten und unabhängiger Hotels bilden am diesjährigen Anlass einen wichtigen Schwerpunkt. Im Rahmen des umfangreichen Eurhotec-Konferenzprogramms werden unter anderen folgende aktuelle Themen behandelt:

GESCHÄFTSORIENTIERTE HOTEL WEB-SITE

Vor einigen Jahren war es genügend, im Web einfach nur präsent zu sein. Heute werden vor allem Funktionalität anstatt nur Bilder und Informationen verlangt. Ob Geschäfts- oder Ferienreisender, der Besucher einer Hotel Web-Site wünscht immer mehr, die Verfügbarkeit oder die Rates zu sehen; er möchte eine Reservation machen und eine sofortige Bestätigung erhalten.

IM HOTELZIMMER TECHNOLOGIEN

Wie kann man die Lebensqualität und den Service im Hotel steigern, um eine höhere Gästezufriedenheit zu erreichen? Die heutigen Möglichkeiten der Zimmertechnologien können spürbar dazu beitragen: Die Temperatur und die Qualität der Zimmerluft optimieren, die Sicherheitsbedürfnisse der Gäste besser abdecken, eine moderne und funktionelle Telekommunikationsinfrastruktur anbieten und die Gäste mit einem umfassenden multimedialen Unterhaltungsangebot verwöhnen.

Gleichzeitig müssen die getätigten Investitionen geschützt und die Angestellten mit modernen und effizienten Arbeitsmitteln motiviert werden.

WAHL DES FRONT-OFFICE MANAGEMENTSYSTEMS

Der Markt bietet eine Vielfalt an Front-Office Management Softwarelösungen. Die wirklichen Bedürfnisse bei der Wahl des Systems nicht zu berücksichtigen, kann ein sehr kostspieliger Fehler sein. Behandelt werden die richtigen Vorgehensweisen zur Definition der eigenen Bedürfnisse, bei der Evaluation und beim Entscheid für das am besten passende System. Zur Sprache kommen weiter «frequent guest»-Lösungen, die zusätzliche Möglichkeiten bieten, Daten zu sammeln, um treue Gäste auch entsprechend honorieren zu können.

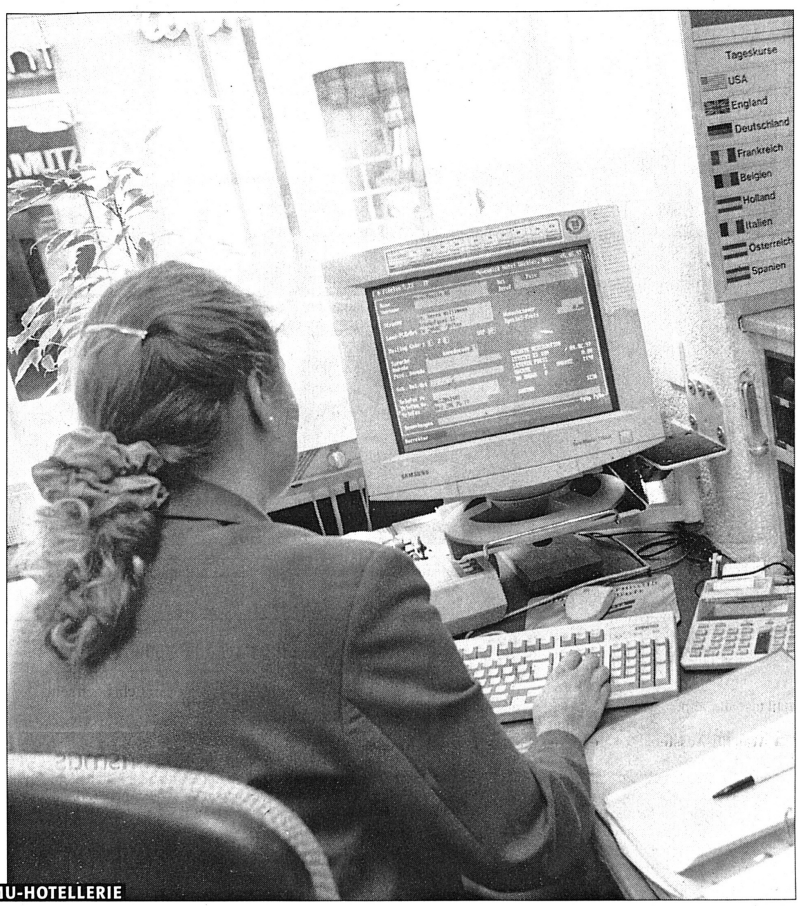


Foto: Alessandro della Valle

KMU-HOTELLERIE

Die Technologie hat auch bei den kleineren und unabhängigen Hotelbetrieben eine immer grössere Bedeutung. Besonders im Internet-Bereich, wo es um die elektronischen Buchungen und um die weltweite Vermarktung geht.

WAHL DES RESTAURANT-KASSENSYSTEMS

In einer Welt der aufkommenden Standards sind viele der auf dem Markt angebotenen Restaurant-Kassensysteme immer noch eigene und teilweise exotische Lösungen. Diese sogenannten «proprietären Systeme» ziehen ihre Anwender oft in einen Strudel von zeitaufwändigen und kostspieligen Wartungs-, Support- und Upgrade-Aktivitäten und Verpflichtungen. Was versteht man unter «open system»-Architektur? Welche Faktoren sollten bei der Wahl der Restaurant «point-of-sale»-Kassenlösung berücksichtigt werden? Was sind die «musts» und was sind die «nice-to-have»? Auch hier sollen die richtigen und entscheidenden Fragen an den möglichen Lieferanten gefunden werden.

EURO-KOMPATIBILITÄT IM BLICKPUNKT

Sind Sie bereit? Das überstrapazierte Jahr-2000-Problem hat die Medien und auch die Informatiker vom Euro abgelenkt. Im Gegensatz zum Millennium-Bug oder Y2K-Problem, wird er kommen: der Euro. Am 1.1.2002 werden die Euro-Noten und -Münzen im Umlauf sein, und ab 1.7.2002 gelten die einzelstaatlichen Währungen der 11 Mitgliedstaaten der Euro-Zone nicht mehr als gesetzliches Zahlungsmittel.

Aus Schweizer Sicht reichen die Euro-Szenarien von gewöhnlicher Fremdwährung bis unverzichtbarer Zweitwährung. Diskutiert werden die sich daraus ergebenden Konsequenzen und Anpassungsnotwendigkeiten bei den diversen Hotellerie-, Gastronomie- und Reise-Informationssystemen.

Last-Minute-Anmeldung:
www.eurhotec.com

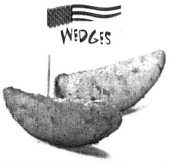
Das Konferenzprogramm der Eurhotec 2000 in Lausanne-Beaulieu

	09.00 – 10.00 Uhr	10:15 bis 11.15 Uhr	11.45 – 12.45 Uhr	16.00 – 17.00 Uhr
Mittwoch, 16. Februar 2000	Plenarkonferenz: Globalisierung. Schlüssel zur weltweiten und erfolgreichen Technologieentfaltung	A1: Website für den Geschäftsreisenden A2: Frequent Guest Programme A3: Hospitality Ind. Integration Standards	A4: Data Warehousing unternehmensweit A5: Euro: Sind Sie bereit? A6: Wahl des Kassensystems POS	A7: Technologien im Hotelzimmer A8: Rechtfertigung der IT-Investitionen A9: Zeitgemässe Branchen-IT A10: Trends bei Hotelzimmersicherheit
Donnerstag, 17. Februar 2000	Arthur Esch, Technology Developer, Ausbildner E-Commerce. Der Käufer ist König!	B1: Technologie in Diensten der HR B2: Customer Relationship Management B3: Telekommunikationen im Hotelzimmer	B4: Informationskette im Restaurant B5: Internet und intelligente Chipkarten B6: E-Commerce in der Hotellerie	B7: Customer Relationship im E-Business B8: Beispiel.: Kosten um 26% gesenkt B9: Internet Innovationen
Freitag, 18. Februar 2000	Plenarkonferenz: Vertrautheit mit dem Gast	C1: Der Euro-Einfluss im Back-Office C2: Juristische Aspekte im Internet C3: Wahl des Front-Office Systems PMS	C4: IH&RA Technology Think Tank 2000 C5: Web-basierende Einkaufssysteme C6: Central Reservation System	

Die AMERICAN CRISPIES von KADI liegen voll im gastronomischen Trend: Ihr feiner Knuspermantel macht sie zu den heissesten Kartoffelspezialitäten, die es heute gibt. Diesseits und jenseits des Atlantiks.

KADI AMERICAN FRIES: Ihre raffinierte Umhüllung macht sie knuspriger und hält sie länger heiss.

KADI SPICY FRIES: So richtig cross & crisp durch ihre feine Knusperhülle.



KADI WEDGES: Die knusprigen Kartoffelschnitze mit Schale und schmackhafter Würzpanade.

KADI®
SWISS PREMIUM QUALITY

KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte, CH-4901 Langenthal, Telefon 062 916 05 00, Telefax 062 916 06 80, www.kadi.ch

Fussbodenprobleme?

Wir haben für Sie die Lösung!

Acrylat-Bodenbeläge:
- sind schon **2 Stunden** nach dem **Einbau voll belastbar**
- entsprechen den Hygienevorschriften der EG-Lebensmittelverordung
- sind beständig und betriebssicher und in verschiedenen Farben und Design erhältlich

Wir arbeiten für Sie in der ganzen Schweiz.

Wälchli Beschichtungen GmbH
3203 Mühleberg BE
Telefon 031 - 751 30 30
Fax 031 - 751 30 36
E-Mail: waelchli@dtc.ch

3000 Bern 14
Telefon 031 - 381 44 81
Fax 031 - 381 99 81

N.ERTEKIN GMBH
5604 Hendschiken AG
Telefon 062 - 891 20 20
Fax 062 - 892 96 37
E-Mail: mailbox@ertekin.ch

8953 Dietikon
Telefon 01 - 740 71 71
Fax 01 - 740 71 71

Möckli
Kunstharzbeläge GmbH
8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 - 417 46 55
Fax 055 - 417 46 47
E-Mail: moeckli@access.ch

8360 Eschlikon TG
Telefon 071 - 971 49 82
Fax 071 - 971 49 84

Acrylat-Hygienebeläge / Acrylat-Decorbeläge / Acrylat-Industriebeläge

Geschirrvermietung-Liquidation

Hardturmstrasse 131 in Zürich.
Zu sehr günstigen Konditionen:
60 000 Teile Mehrweggeschirr (Kunststoff), verschiedene Spülmaschinen, teilweise mobil, Spültröge, 20 000 Gläser, 5000 Besteckteile, 2 km Metallregale u.v.m.
Kauf von kleineren Einheiten möglich.

Besichtigungstermin unter
Tel. 079 431 72 86, Herr Rothenhäusler

122876/376787

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

Etwas Gutes tun

Denken Sie an die Schweizer Paraplegiker-Stiftung

Zu verkaufen

1 Mangel Schulthess MS 30/180

mit elektrischer Heizung
Walze 30 x 180 cm
mit Flachlamellenbelag
Baujahr 1992/93
Preis nach Vereinbarung

Weitere Auskunft unter
Telefon 01 915 80 01

P 122986/400890

Polstermöbel erneuern

auch Leder-Auffrischung, Reparaturen und Sichtholz-Restauration, Spezial-Anfertigungen, Änderungen nach Wunsch durch Profis günstiger, schneller

Die Polsterung ist durchgesessen. Die Bezugsmaterialien sind abgewetzt, beschädigt oder gefallen einfach nicht mehr. Auffrischen ist ökologisch sinnvoll und meistens lohnenswert. Unsere Polsterer garantieren für perfekte handwerkliche Ausführung und sehr vernünftige Preise - **für alle Polster-Arten und -Marken.** Verlangen Sie unser unverbindliches Angebot.

stega® Kundendienst, 4934 Madiswil

Erlacher Polster GmbH Unterdorf 62 Tel. 062 - 965 05 55 Fax 062 - 965 05 56

htr

Über den Röstigraben und Wienerschnitzel.

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

AUS- / WEITERBILDUNG

Barfachschule Kaltenbach Zürich 1913 Gegr.

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.

Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66, Fax 01 261 50 05

Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ/Ort:

SC 121242/262595

HOTELSCHULE LÖTSCHER

PUZZLE FÜR PUZZLE ZUM ERFOLG

Unsere nächsten Kurse

Mitarbeiter-Management
Mitarbeiteradministration von A - Z mit Einführung ins MIRUS Programm
8. Mai - 12. Mai 2000

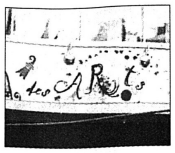
Réceptionskurs 1
4-wöchiger Intensiv-Umschulungskurs mit FIDELIO Front Office Programm
15. Mai - 9. Juni 2000

Food & Beverage Kurs
Planung, Durchführung und Kontrolle eines erfolgreichen Gastronomiebetriebes
13. Juni - 1. Juli 2000

Weitere Administrationskurse im Angebot. Bitte neues Kursprogramm anfordern bei:
Hotelschule Lötscher
Färbistrasse 1 b, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 Fax. 081 420 65 27
E-Mail loetscher@gr-net.ch

Spende Blut. Rette Leben.

RELAIS & CHÂTEAUX / Bald wird man die Zimmer der französischen Gruppe über Internet buchen können. SEITE 13



ERFOLGSKONZEPT / Des Art's – eine Baiz mit Charme, wie es sie eigentlich nur in Basel geben kann. SEITE 14

htr

TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK

hotel+tourismus revue

BODENSEE / Regionale «All-inclusive-card»

112 Partner machen mit

Die internationale Bodensee Tourismus GmbH in Konstanz realisiert in diesem Jahr mit der Bodensee Erlebniskarte Europas einzige grenzüberschreitende «All-inclusive-card». Mit insgesamt 112 Partnerunternehmen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Liechtenstein ist ein umfangreiches Angebot entstanden.

Sämtliche grossen touristischen Unternehmen am Bodensee haben ihre Leistungen in die Erlebniskarte eingebracht. So erhalten Inhaber der Bodensee Erlebniskarte beliebig oft freie Fahrt auf allen Schiffen der weissen Flotte, können die Insel Mainau besuchen oder mit sechs Bergbahnen Gipfel in der Schweiz und Österreich erreichen. Die neue Karte schliesst auch diverse Eintritte in Museen oder Bäder ein.

GESCHLOSSENE DIENSTLEISTUNGSKETTE

«Es ist uns gelungen, alle wichtigen und starken Leistungsträger rund um den Bodensee zu einem koordinierten Vorgehen zu bewegen», sagt Matthias Brömmelhaus, Geschäftsführer Bodensee Tourismus. Mit der Karte erhalte der Gast eine geschlossene Dienstleistungskette. Damit könne einerseits die Qualität beeinflusst und andererseits neue Möglichkeiten im Marketing ausgeschöpft werden, so Brömmelhaus. Da die Karte als Chipkarte auf den Markt kommt, baut Bodensee Tourismus bei allen Verkaufs- und Akzeptanzstellen eine neue technische Infrastruktur auf. *FM*

FLUGHAFEN ZÜRICH / 58,1 Mio. Umsatz

8,3% mehr Passagiere

Im letzten Jahr benutzten insgesamt 20,9 Mio. Passagiere den Flughafen Zürich als Ausgangs- oder Zielpunkt ihrer Flugreise. Das bedeutet gegenüber 1998 eine Zunahme von 8,3%. Gemessen am Passagieraufkommen der europäischen Flughäfen liegt Zürich hinter München an 10. Stelle. Die Zahl der Flugbewegungen im Linien- und Charterverkehr stieg um 7,4% auf 270 000 Starts und Landungen. Auch beim Güterverkehr wurde um 4,5% zugelegt und dabei 495 100 Tonnen Güter abgefertigt. Bei einem Gesamtumsatz von 381 Mio. erzielte der Flughafen einen Gewinn in der Höhe von 58,1 Mio. Franken. *FM*

CANYONING / Zwei Canyoning-Verbände erschweren einheitliche Ausbildungsrichtlinien. Trotzdem erarbeitet die Swiss Outdoor Association ein dreistufiges Ausbildungskonzept mit Label. **FELIX MAURHOFER**

Ein Verband stellt sich quer

Bei der Ausbildung für Canyoning-Guides tut sich etwas. Mit der Gründung der Swiss Outdoor Association (SAO) Anfang dieser Woche, bei der 25 Schweizer Canyoning-Anbieter Mitglied sind, können das Ausbildungskonzept und die Richtlinien erarbeitet werden. Bei der SAO sind nebst den Anbietern der Schweizer Bergführerverband, die Beratungsstelle für Unfallverhütung und Vertreter den Bundesamtes für Sport (BASPO) mit dabei. Nun ist es leider nicht so, dass in der Schweizer Outdoor-Szene eitel Freude und Einigkeit herrschen würde. Der Schweizerische Canyoning Verband (SCV) will der SAO nicht beitreten. Laut einer Pressemitteilung begrüsst er zwar die Gründung der SOA, will aber an seinem eigenen Verband festhalten.

HEIMLICH VERBAND GEGRÜNDET

Als nach dem tragischen Canyoning-Unglück im Saxetbach Forderungen nach Ausbildungsrichtlinien und -vorschriften laut wurden, taten sich mit Swiss Raft, Alpin Raft und Trekking Team die drei ältesten Schweizer Canyoning-Anbieter zusammen und gründeten heimlich den Schweizerischen Canyoning Verband (SCV). Nachdem sie die Statuten des Verbandes fixiert hatten, luden sie alle 35 bekannten Anbieter zur Zusammenarbeit ein. Dieses Vorgehen stiess aber auf wenig Verständnis. Szenenkenner bezeichneten die SCV-Statuten als schlitzohrig. Umgekehrt ist nun der SCV nicht bereit, der Swiss Outdoor Association beizutreten. Begründung: Es sei kein konkretes Ausbildungskonzept vorhanden, es sei nicht klar, welche Richtlinien für die Canyoning-Führerausbildung gelten sollen und zudem sei der SCV mit der Zusammensetzung der Canyoning-Arbeitsgruppe des SAO aufgrund ethisch-moralischer Kriterien nicht einverstanden.

PILOTKURS BEGINNT IM FRÜHLING 2000

Diese Vorwürfe kann Max Etter vom Bundesamt für Sport (BASPO) und Leiter der SAO-Projektgruppe nicht akzeptieren. «Das Ausbildungskonzept steht, es müssen nur noch die Inhalte erarbeitet werden», so Etter. Die Richtlinien sollen bis im Frühling 2000 provisorisch vorhanden sein. Etter findet es schade, dass nicht alle Canyoning-Anbieter unter demselben Verband arbeiten wollen. Er ist aber überzeugt, dass es nur eine Frage der Zeit sei, bis die Ausbildung der Canyoning-Guides vereinheitlicht sei. Ziel des BASPO ist, fürs Canyoning Qualitäts- und Sicherheitstandards zu etablieren. Das brauche seine Zeit und könne nicht einfach aus dem Boden gestampft werden.

Der SAO will die Canyoning-Ausbildung in drei Stufen gliedern. Der erste Kurs wird laut Etter diesen März mit allen Kadermitgliedern der Canyoning-Anbieter stattfinden. Dann sollen die Inhalte fürs Ausbildungskonzept festgelegt werden. Dabei stützt sich der SAO teilweise auch auf das bereits bestehende Ausbildungskonzept der europäischen Canyoning-Kommission.

KEIN NEUES RAHMENGESETZ

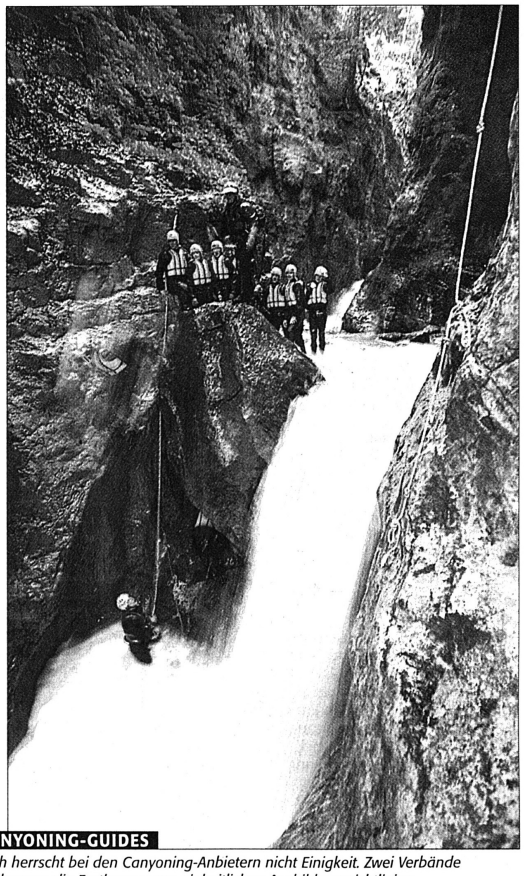
Die Absolventen der Kurse sowie die Unternehmen erhalten dann Canyoning-Labels, die als Qualitätssiegel gelten und auch für Werbung eingesetzt werden können. Gemäss Etter sollen dann Tourismusorganisationen nur noch Canyoning-Anbieter berücksichtigen, die mit dem Label ausgezeichnet sind. So werde die Qualität gesichert. Um die Canyoning-Richtlinien national durchzusetzen, sei ein neues Rahmengesetz nicht nötig, sagt Etter. Ein solches Gesetz sei weder im Interesse des Bundes noch der betroffenen Kantone.

NATIONALE CANYONING-PRÜFUNGEN?

Ob einmal nationale Canyoning-Prüfungen eingeführt werden, sei noch offen. Hingegen sollen die Ausbildungskurse, die auch firmenintern durchgeführt werden können, regelmässig inspiziert werden. Etter glaubt auch, dass mit der Zeit auch die Versicherungen eine regulierende Rolle spielen werden. Denn es werden nur noch Canyoning-Unternehmen versichert, die die Richtlinien einhalten würden.

Für ein nationales Rahmengesetz plädiert nach wie vor der Schweizerische Bergführerverband (SBV). Gemäss SBV-Geschäftsführer Wolfgang Wörnhard sollten wie in Frankreich nur qualifizierte Guides zugelassen sein. Dabei strebt Wörnhard Regelung im Sinne der bernischen Bergführerverordnung an. Zustände wie in Frankreich, wo die Behörden vehement gegen illegales Führen von Gästen vorgehen, seien aber nicht Ziel des SBV.

Foto: Berner Oberland Tourismus



CANYONING-GUIDES

Noch herrscht bei den Canyoning-Anbietern nicht Einigkeit. Zwei Verbände erschweren die Festlegung von einheitlichen Ausbildungsrichtlinien.

Bündner beschränken Rafting

Die Bündner Regierung will das River Rafting im Kanton Graubünden einschränken. Sie schlägt dem Kantonsparlament vor, das Rafting nur noch von Anfang Mai bis Ende Oktober zwischen 9 und 19 Uhr zu gestatten. Auf diese Weise soll das gewerbsmässig organisierte Befahren von Fliessgewässern mit Schlauchbooten gesetzlich geregelt werden. Natur und Umwelt sollen so vor Störungen geschützt werden.

Bereits 1998 hatte der Bundesrat eine Revision der Binnenschifffahrts-Verordnung vorgenommen. Sie beinhaltete erstmals Vorschriften fürs River Rafting. Diese betrafen den Bau und die Ausrüstung von Schlauchbooten. Im Kanton Graubünden müssen die Anbieter von gewerbsmässigen Wildwasserfahrten ihre Boote bereits seit 1994 immatrikulieren. Auch im Kanton Bern ist die Immatrikulation seit einigen Jahren Vorschrift. In beiden Kantonen sind die Ein- und Auswasserungsplätze genau festgelegt. Im Ausland, beispielsweise in Frankreich, wird das Befahren von Fliessgewässern noch strenger gehandhabt. FM

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

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

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

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

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

«Wanderwege in Weiss»

Verzeichnis. Das von den Seilbahnen Schweiz herausgegebene Verzeichnis «Wanderwege in Weiss» ist in aktualisierter Form neu aufgelegt worden. Es umfasst 220 Routen mit einer Länge von über 1200 Kilometern. Die Winter-Wanderwege sind markiert und signalisiert. Nach Schneefällen werden sie mit speziellen Fahrzeugen präpariert. Die Ausgangspunkte für die Wanderungen liegen jeweils bei den Bergstationen einer Seilbahn. *CK/sda*

ZENTRALSCHWEIZ / Neues Gesetz für Loipen?

Gebühr nicht bezahlt

In der Zentralschweiz bezahlt fast jeder zweite Langläufer die Loipengebühr nicht. Die Loipenbesitzer beklagen die entgangenen Umsätze und peilen eine Gesetzesänderung an. Gemäss Toni Schmid, Präsident «Loipen-Schweiz», garantiert das Gesetz von 1904 den freien Durchgang über Fluren und Wiesen. Laut «Neue Luzerner Zeitung» besagen Schätzungen, dass im vergangenen Winter nur rund 200 000 der 350 000 Langläufer bezahlt haben. Die Rigi-Bahnen beklagen, dass von 80 000 Franken für Pistenpräparierungen 79 000 ungedeckt bleiben. Auf Melchsee-Frutt OW fehlen 37 000 von 62 000 Franken, und in Andermatt UR 20 000 von 70 000 Franken. Anderswo hingegen klappt es: Vermehrte Aufklärungsarbeit und Kontrollen haben in Langlaufgebiet am Glaubenberg OW zu einer ausgeglichenen Kasse geführt. *VY*

FRAUEN IM TOURISMUS / Tipps für die Stellensuche

Zuerst den Standort bestimmen

Einen vierteiligen Zyklus zum Thema «Löhne im Tourismus» organisieren die «Frauen im Tourimus» (FIT). An der ersten Veranstaltung sprach Erich Bähler, Geschäftsführer der Personal- und Unternehmensberatung Oprandi & Partner, zum Thema Stellensuche.

Am Anfang der Stellensuche steht eine Standortbestimmung. Dazu gehören das Festlegen der Stärken und Schwächen, der Erfolge, Leistungen, Fehlschläge sowie das Bestimmen seines Marktwertes. Diese Selbstanalysen sowie das Formulieren klarer Zielvorstellungen sind gleichzeitig eine Vorbereitung für Vorstellungsgespräche.

Als eminent wichtig bezeichnet Erich Bähler das Bewerbungsschreiben, denn der künftige Arbeitgeber müsse klar erkennen können, weshalb frau für eine Stelle speziell geeignet sei.

Ermutigend war zu hören, dass die Situation auf dem Arbeitsmarkt auch für ältere Arbeitnehmer besser geworden ist. Erfahrung und Fachwissen sind wieder gefragt, doch auch hier haben nur diejenigen eine Chance, die sich sowohl fachlich als auch sprachlich fortbilden. *CF*

Weitere Veranstaltungen «Löhne im Tourismus»: 18.5. in Olten, 21.9. in Luzern und 16.11. in Chur. Infos bei fit, Tel: 01 312 38 37.

KURSÄLE / Einige werden die Übergangsregelung nicht überleben

«Skandalös»

Infolge des neuen Spielbankengesetzes gilt ab 1. April 2000 für die Kursäle und Casinos eine Übergangsregelung. «Mit diesen Übergangsbestimmungen können wir nicht existieren», sagt Georges Bucher, Präsident des Schweizer Kursaal- und Grand Casino-Verband (SKCV). Er beurteilt diese Übergangsregelung als «skandalös.» Machen könne der Verband allerdings wenig – denn alle Hinweise an das EJPD «werden abgeblockt.» In einem Papier, das das EJPD ebenfalls erhalten hat, listet der Verband die «schwerwiegenden Probleme» zum Entwurf des Spielbankengesetzes auf.

Die Reduktion der Spielbankenabgabe während der ersten vier Betriebsjahre gilt ausschliesslich für die Grand Casinos und Kursäle mit definitiver Konzession A (Grands Casinos) oder B (Kursäle), nicht aber für jene mit einer provisorischen B-Bewilligung. Unterschieden wird auch zwischen neuen Spielbanken (Reduktion 20 Prozentpunkte) und alten, die vor dem Inkrafttreten des neuen Gesetzes Boule (–15) oder Boule und Geldspielautomaten (–10) anbieten. Diese Regelung verstösst laut SKCV gegen das Gebot rechtsgleicher Behandlung. Sie bedeute einen Wettbewerbsvorteil für ausländische Bewerber, welche die Finanzmittel für die Erstellung der Spielbanken aus den Ertägen ihrer ausländischen Casinos aufbringen könnten.

HOHE VERLUSTE IN JEDER HINSICHT

Ein erheblicher Teil der bestehenden Kursäle werde keine neue Spielbankenkonzession erhalten. Einerseits wegen der einschränkenden Konzessionspolitik des Bundes, andererseits wegen der hohen Spielbankenabgaben, die einen Betrieb verunmöglichen. Drei Viertel der bestehenden Kursäle mit Geldspielautomaten würden umgehend hohe Verluste erzielen und könnten das Unternehmen nur durch eine sofortige Schliessung bis zum Konzessionsentscheid gesund erhalten. Der regionalwirtschaftliche Schaden würde den fiskalischen Nutzen der vorgeschlagenen Regelung bei weitem übersteigen, zeigt eine Studie der Ernst & Young Consulting AG. Die in der Studie berücksichtigten 16 Kursäle erbrachten 1998/99 rund 10 Mio. Fr. an gemeinwirtschaftlichen Leistungen (Sponsoring). Diese werden bei dieser Übergangsregelung auf 5,3 Mio. (2000) und um weitere 0,2 Mio. im Jahr 2001 abgebaut. Wenn alle Unternehmen, die für 2000 oder 2001 Verluste budgetieren, schliessen, werden die gemeinwirtschaftlichen Leistungen auf 0 sinken. Die 16 Kursäle bezahlten 1998 11,5 Mio. Steuern und 1999 gut 15 Mio. Laut Studie werden sich die Steuern im Jahr 2000 auf 7,9 Mio. und 2001 auf 3,8 Mio. reduzieren. Wenn die Unternehmen mit Verlusten schliessen, betragen die Gewinnsteuern 3 Mio. in diesem und und 0,4 Mio. im nächstes Jahr. In diesem Falle würde die ganze Branche nach einer Hochrechnung im Jahr 2001 470 Stellen abbauen. *CK*

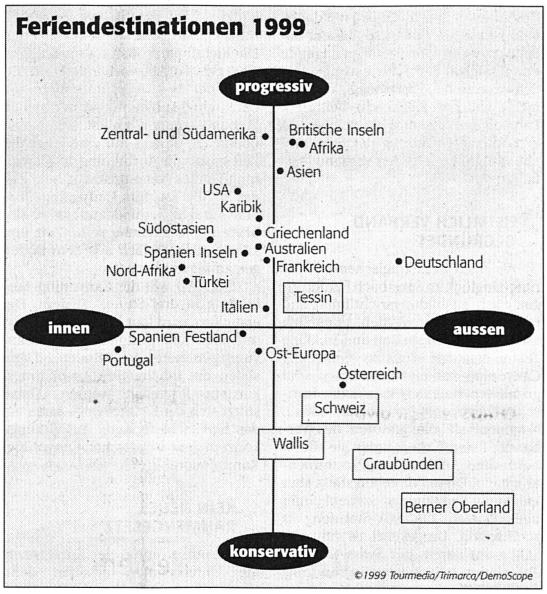
TOURISMUSRADAR / Die Schweizer Ferienregionen gleichen sich punkto typologischer Werteverteilung immer mehr an. Dies ist eine Erkenntnis aus dem Demoscope-Radar 1999. **SILVIA CANTIENI**

Ein eigenes Profil entwickeln

Im Auftrag der Churer Werbefirma Trimarca und der Tourmedia befragte Demoscope erneut 4000 Schweizerinnen und Schweizer über ihr Ferienverhalten. Die repräsentativ ermittelte Werthaltung, seit 1993 auch im Tourismus anwendbar, zeigt auf dem Radarbild – Norden progressiv, Süden konservativ, Westen extrovertiert, Osten introvertiert – dass sich die Schweizer Ferienregionen 1999 punkto typologischer Werteverteilung immer mehr angleichen. Auf den ersten Blick indes haben das Tessin grosse Aufwärtsbewegungen und Graubünden grosse Abwärtsbewegungen durchgemacht. Für Trimarca-Chef Hansruedi Schiesser ist jedoch massgebend, dass entscheidende Image-Ausschläge (zum Beispiel Richtung progressiv, wie von den meisten touristischen Marketingpositionierungen gefragt) nur noch mit grossangelegten, integralen Imagekampagnen zu erreichen sind.

IMAGEVERLUST FÜR GRAUBÜNDEN

Das Berner Oberland etwa hat seine Werbung neu akzentuiert und zeitgemäss gestaltet, das Budget für eine Imagekampagne reicht aber nicht. Dafür dürften gemäss Schiesser die Kontroverse um eine Textstelle im Beschrieb einer Adventure-Sportart im Magazin von Berner Oberland Tourismus und die damit verbundenen PR-Effekte letztlich den erwünschten Schubs in die progressive Richtung erwirkt haben. Auch das Tessin habe mit neuen Marketingmassnahmen eindeutig eine hoffnungsvollere Richtung eingeschlagen. Die Ferienecke Graubünden hat für Schiesser durch ein neues, differenzierendes Verkaufskonzept vordergründig Imageverluste in Richtung Progression hinzunehmen; die Imagekampagne der Ferienecke aus den 90er Jahren sei nicht mehr wirksam.



«Umgekehrt ist aber auf den Detaildaten ersichtlich, dass die einzelnen Werte-, Denk- und Alterssegmente besser abgedeckt und vielseitiger angegangen werden», so der Churer Werber.

FERIENPROSPEKT ALS BASISINFORMATION

Interessant ist auch die Medienutzung der befragten Schweizer. Bei herkömmlichen Umfragen gibt der oder die Befragte meist nicht zu, ein Inserat sei der Ausschlag zum Ferienentscheid gewesen. Im Demoscope-Radar zeigt sich im psychologischen Umfeld, dass die Ferienentscheide oft das Resultat einer Vielfalt von Impulsen sind. Gemäss Schiesser dient der Ferienprospekt immer noch für 60% der Befragten als Basisinformation, für 7% ist es das Internet. «Typisch ist auch, dass die Stamm-Masse der Schweizer, die Schweiz-Ferien machen, nicht viel mit Ferienmessen (1%) am Hut haben, dass aber redaktionelle Artikel in den Medien (10%) eher etwas für das «kultivierte, introvertiertere, aber traditionelle Schweizer Publikum sind», so Schiesser.

Wer plant oder wünscht sich Schweiz-Ferien in den nächsten Jahren? Hier zeigt sich für Schiesser klar das Bild des sehr konservativen, rückwärtsgewandten Schweizer Gasts, der sich mit den Werthaltungsprofilen der regionalen Bevölkerungen decke. Punkto Profil aller Weltdestinationen, die von Schweizern gerne besucht werden, ist sich Schiesser sicher: Die USA, Australien, die Karibik und Neuseeland locken die «urbanen, progressiven städtischen Massen.» Die Billigangebote «Fun and Sun» im Ausland stimmten mit den Werteprofilen einer grösseren Schweizer Masse überein.

TRADITIONEN UND KULTURELLE SOUPLESSE

Schiesser kommt zum Schluss: «Sich geistig öffnen gegenüber den sehr vielfältigen Ländermärkten heisst, traditionsbewusst und mit kultureller Souplesse ein eigenes Profil entwickeln.» Die geistige Abschottung und Resignationstendenzen vieler touristischer Landregionen würden auch im Marktprofil zum Problem des gesamtschweizerischen Tourismus. Sich als Marke verkaufbar machen bedeute ja nicht, «dass man sich ethisch selbst entblösst oder sich US-imitierend aufgesetzt verkauft.»

Der Tourismusradar ist nicht nur ein ambitioniertes Marktforschungsinstrument, sondern dient auch als Wahrnehmungsbasis für die Umsetzung und die Kommunikation. Beim Gang in die psychologische Tourismus-Marktlandschaft der Schweiz werden Werthaltungen, Ansichten und Gewohnheiten ermittelt. «Der Radar ist auch eine Denkkrücke», sagt Schiesser, der das Instrument auch zur Selbsteinschätzung empfiehlt. Er sei wohl einer der intensivsten Anwender und brauche den Radar sowohl für Workshops als auch im eigenen Team.

KURZ UND BÜNDIG

TUI. Der deutsche Touristikkonzern TUI Group übernimmt den grössten österreichischen Reiseveranstalter Gulet Touropa Touristik (GTT). Damit baut TUI seine Position als europäischer Branchenführer aus. *CK/sda*

Zürich. Ab anfangs Mai bis Ende September können Besucher der Stadt Zürich deren Sehenswürdigkeiten mit Inline-Skates erleben. Auf geführten Rundfahrten zum Preis von 20 Franken (inkl. Führung, WBS Inline-Skates, Schoner, Helm und Getränk) zeigt Zürich Tourismus mit fach- und rollenkundiger Reiseleitung die schönsten Seiten der Limmatstadt. *HU*

St. Gallen. An der 11. Ferienmesse vom 11. bis 13. Februar werden 535 Ausstellerinnen und Aussteller präsent sein. Im letzten Jahr lag die Ausstellerzahl bei 517. Leicht grösser ist mit 16 850 Quadratmetern auch die belegte Hallenfläche. Die grössere Hallenfläche erklärt sich durch den Umzug von der Halle 4 ins Erdgeschoss der Halle 9.2. 27 Länder werden mit ihren Vertretungen präsent sein. Darunter findet sich erstmals auch China. *CK/sda*

Luzern. Bislang durften Skipisten im Kanton Luzern nur punktuell bei Gefahrenstellen und Grasnarben beschneit werden. Die Regierung will nun die Bewilligungspraxis für Beschneiungsanlagen lockern. Das Parlament hatte eine Änderung selber initiiert, um gegenüber anderen Kantonen gleich lange Spiesse zu erhalten. Beschneiung ganzer Skigebiete und Saisonverlängerung lehnt das Parlament jedoch ab. Die Naturschutzverbände Pro Natura und WWF stellen sich laut «Neue Luzerner Zeitung» einer offeneren Formulierung nicht in den Weg, halten allerdings Investitionen in kritischen Höhenlagen für fragwürdig. Beschneiungen sensibler Moorschutzgebiete und chemische Beimischungen seien zudem nicht erlaubt. Grösster Nutzniesser einer Gesetzesänderung ist Sörenberg. *VY*

Engelberg. Der Alpengolfclub Engelberg-Titlis schliesst bei einem Jahresumsatz von 927 000 Franken mit einem Verlust von 32 000 statt 20 000 ab. Auch die Mitgliederentwicklung blieb unter den Erwartungen (10 statt 30 Neumitglieder). Der Verlust der Alpengolf Engelberg AG für 1999 beläuft sich sogar auf 198 000 Franken. Bevor die 9-Loch-Anlage auf 18 Löcher ausgebaut werden soll, will man die finanziellen Grundlagen verbessern. *VY*

Zürich: Folgende Unternehmen wurden mit den Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus ausgezeichnet: (Stufe I) Hürzeler Reisen Co. AG, Dietikon; Romantikhotel Florhof, Zürich; Schützenhaus Albisgüetli, Zürich; Verkehrsbetriebe Zürich Buscarrier Hardau und Buscarrier Hagenholz, Zürich; Gebrüder Gut, Binz; Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft; Hotel Verenahof & Thermalbad, Baden und Maag Busbetrieb AG, Kloten. (Stufe I + II) Park-Hotel, Bad Zurzach und Kur- und Verkehrsverein, Bad Zurzach. (Stufe II) Top Hotel Rigihof, Zürich; Top Hotel Tiefenau, Zürich; Hotel Inter-Continental, Zürich und Restaurant Glattdörfli, Glattzentrum Wallisellen. *HU*

Gäste statt Patienten

Zürich. Weil sich dank medizinischen Fortschritten die Lebenserwartung der an Aids erkrankten Personen weiter erhöht hat, ist der Bedarf für Pflegeplätze im Zürcher Aids-Spital «Anker-Huus» stark rückläufig. Nun wird aus dem ehemaligen Pflegeheim im Quartier Flunten ein Hotel mit 50 Zimmern im 2-Stern-Bereich. Der Gemeinderat gewährt dem Diakoniewerk Bethanien einen Teilerlass auf ein altes Darlehen von knapp 900 000 Franken. *HU*

SCHWEIZERHOF BERN / Wie wird es weitergehen?

Rückzahlungsfrist bis Juni

Gegenüber der «Berner Zeitung» vom 3. Februar 2000 hat der Berner Schweizerhof-Hauptaktionär Jean-Jacques Gauer überraschend bekanntgegeben, dass «bis Ende Juni eine Schuldentranche von acht Millionen Franken zurückzuzahlen» sei.

Vor einigen Monaten war François Loeb eingesprungen und hatte für den Schweizerhof einen letzten Rettungsanker geworfen – angeblich, um zu verhindern, dass im Hotel Schweizerhof eine mit ihm konkurrierende Warenhauskette Fuss fasst.

Aus der damaligen Sicherheit ist nun eine «volle Zuversicht» von Gauer geworden, dass Loeb eine Investorengruppe finde. Auch Air Engiadina/KLM ist von regionalen Investoren gerettet worden – nur drangen dort die Massnahmen bis tief in den Verwaltungsrat hinein. Es genügt oft nicht, nur die Geschäftsführung auszuwechseln. Anfang letzer Woche war bekannt geworden, dass Hoteldirektor Martin Studer geht und Paul Mattenberger kommt. Und bekannt ist auch, dass es beim Schweizerhof nicht an den Zahlen des operativen Ergebnisses hapert, sondern in der finanziellen Konstellation und im vergleichsweise hohen Anteil Restauration gegenüber der Beherbergung. *APK*

ACCOR / Neuer Hotelführer der Budgetmarke

356 mal Formule 1

Die neue Ausgabe des Formule 1 Hotelführers ist erschienen. Darin sind 356 Hotels der Accor-Budgetmarke mit mehr als 25 000 Zimmern in zehn Ländern verzeichnet. Die wichtigsten Ländern sind Frankreich, Südafrika, England und Deutschland.

Die Preise dieser Budgetmarke liegen in Deutschland zwischen 41 DM / 21 Euro (33.60 Franken) und 51 DM / 26 Euro (41.80 Franken), egal ob eine oder zwei Personen darin übernachten. Die Zimmer sind mit einem französischen Bett, zusätzlichem Etagenbett, Waschecke, Farb-TV, Schreibtisch und Wecker ausgestattet. Dusche und Toilette befinden sich für jeweils vier bis fünf Zimmer auf der Etage.

Der kostenlose Hotelführer kann unter der Hotline 0049 89 63 002 255 oder unter www.formule1-hotel.de angefordert werden. *KJV*

MEINE MEINUNG

Reisebüros und Hotels

ALEXANDER P. KÜNZLE

Im «magischen Dreieck» zwischen der Hotellerie, den Veranstaltern und den Reisebüros (Wiederverkäufern) dürfte bald ein neuer Zeitabschnitt anbrechen. Die letzten 15 Jahre lang hat sich dieses Dreieck in der Schweiz wie folgt dargestellt: 1. (vor zehn Jahren) Wegen der Agenturprovision von 8% verärgerte und sich verweigernde Hoteliers, die aber den Tour Operators ihre Zimmer für noch viel günstigere Preise offerierten. 2. (vor zwei Jahren) Die wegen der auf-

kommenden Direktverkaufspolitik der Airlines verärgerten Reisebüros, die die Hotels als alternative Umsatzquelle zu entdecken begannen. 3. (Jetzt-Zustand) Die vor dem E-Commerce erzitternden Reisebüros, während die Hoteliers noch nicht genau wissen, wie sich das Kräfteverhältnis entwickeln wird. Viele Hoteliers haben sich seit dem Aufkommen des Internets Illusionen gemacht, die Reisebüros und ihre Provisionen umgehen zu können, weil über die eigene Website ein Direktverkauf als Alternative zum Wiederverkauf möglich wurde. Jetzt sehen die Hoteliers langsam ein, dass sie «Portals» nötig haben, um im E-Commerce bestehen zu können. Diese verlangen jedoch teils noch mehr Provisionen als früher das Reisebüro. Aus dem «magischen Dreieck» ist somit ein «verflixtes Viereck» geworden. Momentan sind die Medien voll von Stories, die erzählen, dass sogar die TOs bald ihre Agenturnetze fallen lassen, weil Reisen über interaktives TV und ähnliche «Neue Medien» verkauft werden. Man sagt so schön: Die Wertschöpfungskette bildet sich neu. Und jetzt? Was tun? Wie soll der Hotelier seinen Distributionsmix neu optimieren? Die Rezeptur ist einfach. Nicht die immer wieder neu aufgemischte Wahl der E- oder nicht-E-Vertriebskanäle ist prioritär, sondern der Aufhänger des eigenen (Hotel-)-Angebots: Ist man einfach ein Hotel in der Destination X, ist man ein Hotel der Marke Y mit einem bestimmten «Brand», ist man auf Junge oder Alte, Wellness-Suchende oder Seminare spezialisiert, heisst die Frage. Weiss man das, schreitet man zur Ausgestaltung der Angebote und Preise. Und drittens schliesslich sucht man sich seine Marketing- und Vertriebslösungen, möglichst mehrspurig: via SDM über den Verkehrsverein, die Hotelgruppierung über die (Sterne-)Kategorie und die Marke, und seine drei wichtigsten TOs. Der Direktvertrieb verbleibt dann als Geschenk Gottes, je nach Qualität des Standortes, des Webauftritts und des Marketingmanagers.

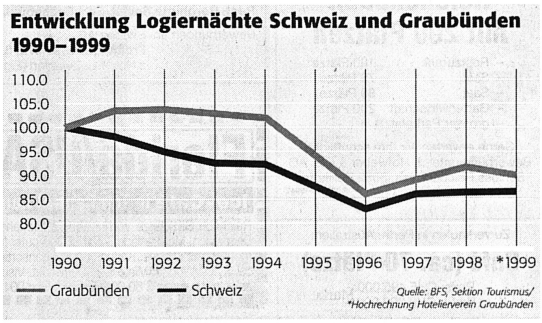
HOTELIERVEREIN GRAUBÜNDEN / Gemäss dem Berichtsjahr 98/99 verlief die Logiernächteentwicklung in Graubünden anders als im Schweizer Durchschnitt. **ALEXANDER P. KÜNZLE**

Etwas weniger Logiernächte, viel weniger Saisonniers

1998 war ein gutes Jahr gewesen: Die Zunahme der Logiernächte in der Hotellerie der Region Graubünden betrug 4%, die Summe 5,8 Millionen. Damit beweist die Region ihre Spitzenposition innerhalb der Schweiz; das ebenfalls logiernächtegewaltige Wallis registrierte 4 Mio. LN, die Stadtdestination Zürich, trotz des Grossteil an Business-Verkehr, 3,2 Mio. Doch der Chaoswinter 99 wird von den Bündner Hoteliers mit einem Verlust von über 30 000 Logiernächten gleichgesetzt: Ein Rückgang um 0,9% auf 3,25 Mio. LN zeichnete den Winter 98/9 aus.

CHAOSWINTER UND REGENSOMMER

Andere Regionen hatten mit viel grösseren Rückgängen zu kämpfen. Auch der Sommer 99 fiel leicht rückläufig aus, es wurden 1,7% weniger LN verzeichnet: Allein im August gab es 25 000 Logiernächte wegen des schlechten Wetters weniger. Auch der Sommertourist, so schliessen die Bündner Hoteliers, buchen ihre Alpenferien immer kurzfristiger und achten aufs Wetter. So dürfte ebenfalls das Sommergeschäft 1999 gegenüber 1998 etwas schlechter ausgefallen sein. Doch gegenüber dem «Allzeittief» von 1996 befindet sich die Bündner Hotellerie immer noch im Aufwind. Gesamtschweizerisch zeigte sich der LN-Verlauf demgegenüber sowohl im Winter 98/9 als auch im Sommer 99 als ausgeglichener als in Graubünden.



In Indexpunkten ausgedrückt, hat die Beherbergungsindustrie in der grössten Tourismusregion gegenüber 1990 an der Schwelle zum Jahr 2000 zehn Prozent an seiner Logiernächtesumme eingebüsst: Jede zehnte Übernachtung blieb also seit 1990 aus. Keine einfaches Jahrzehnt also. Die Hoteliers verstanden es dennoch, ihre Auslastung in Prozent der verfügbaren Gästebetten bei 46,5% zu halten (1998), was dem besten Wert aller Ferienregionen entspricht.

HOHE AUSLANDABHÄNGIGKEIT

Nur die Stadtregion Zürich liegt mit über 50% besser; und als in Sachen Auslastung zweitbeste Ferienregion folgt das Berner Oberland mit 43,2% (Schweizer Durchschnitt bei Betten 39,7%, bei Zimmern 46,7%) Mit einer Inland/Ausland-Relation der LN-Anteile von 2,7/3,1 (Mio., 1998) gibt sich Graubünden noch relativ ausgeglichen; im Berner Oberland ist diese Relation mit 1,3/2,0 stärker exportbezogen, im Waadtland ist der ausländische LN-Anteil sogar doppelt so gross wie der inländische. Damit dürfte Graubünden eher als andere in der Lage sein, die unterschiedlichen Nachfragetrends zwischen Ausland und Inland zu neutralisieren und dadurch leicht ausgeglichenere Jahresverläufe aufzuweisen.

BILATERALE ABKOMMEN PERSONENVERKEHR

Für die Saisonhotellerie der Region Graubünden ist der Arbeitsmarkt stark von den Saisonniers geprägt. Vom Maximum der verbuchten Kontingente 1990, rund 25 000, schrumpfte die Anzahl ausländischer Arbeitskräfte mit befristeten Bewilligungen 1999 auf rund 12 000, also um die Hälfte. Rund 15% aller im Sommer gebrauchten und 30% aller im Winter gebrauchten Saisonniers in der Schweiz entfallen auf die Region Graubünden. Jetzt ist der Kanton gar zum Sonderfall geworden: Trotz Krise braucht es immer noch viele Saisonniers. Der Bundesrat hat sie als «Ausländerkategorie» aus europapolitischen Gründen abgebaut. Saisonbewilligungen sind ohnehin nur noch für EU/EFTA-Staatsangehörige möglich. Nach Inkrafttreten der bilateralen Abkommen ist ein entsprechender Kurzaufenthalterstatus vorgesehen.

81. Delegiertenversammlung

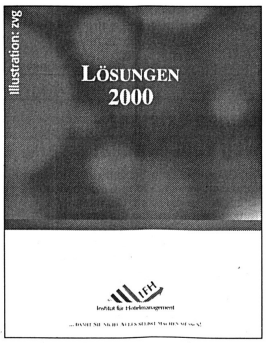
An diesem Donnerstag findet in Lenzerheide die 81. DV der Bündner Hoteliers statt. Das Thema dieses Jahres konzentriert sich auf die Telekommunikation. Franz A. Zölch, VR-Präsident der NetCom Graubünden AG, bringt den Hoteliers die Telekommunikation als Marketinginstrument näher, und geht besonders auf die Verhältnisse im Kanton Graubünden ein. Der Hotelierverein zählte Ende Oktober 505 Mitglieder. *r.*

WEITERBILDUNG / Trainings ab 95 DM und ein mietbares Salesteam gehören zum Programm des IFH – Instituts für Hotelmanagement in Frankfurt am Main. **KARL JOSEF VERDING**

Alle Aspekte des Managements

Die neuen «IFH-Super-Specials». Umfassen die Trainings «Fit auf der Etage», «Fit am Telefon», «Super am Gast» und «Englischsprachige Hotel-Kommunikation» für je 95 DM pro Person bei gleichzeitiger Buchung von drei Teilnehmern. Wer den zwei Teilnehmer angemeldet, kostet das Training 145 DM pro Person, die Einzelteilnahme kostet 195 DM

Auf 336 Seiten stellt das IFH – Institut für Hotelmanagement mit Zentrale in Frankfurt am Main sein Jahresprogramm «Lösungen 2000» vor. Neben den Trainings-Möglichkeiten stehen konkrete Management-Dienstleistungen auf dem Programm. Diese letzteren betreffen die Bereiche: Personal-Entwicklung, Werbung, Verkauf, Pressearbeit, Direkt- und Event-Marketing, Qualitäts-Management und – ganz neu – Food & Beverage sowie Computer-Software für die tägliche Hotelverkaufs- und Front Office-Arbeit.



Das 336-Seiten-Programm des IFH.

Die sechs neuesten Seminar-Titel eingerechnet, bietet die vor gut 20 Jahren gegründete IFH-Akademie in diesem Jahr 77 Fach- und Managements-Trainings-Themen aus 22 Fachbereichen an 205 Terminen in 22 Orten in Deutschland, Österreich und der Schweiz an. Hinzu kommen sechs IFH-Fachausbildungen, die zwei IFH-Diplome zum IFH-Certified Hotel-Executive (CHE) sowie IFH-Certified Hotel-Sales-Professional (CSP), die IFH-Power-Days und die gemeinsam mit der School of Hotel Administration der Cornell University durchgeführten IFH/Cornell's First Certificates in gleich vier Aufgabengebieten.

GEMIETETES SALESTEAM ALS TRAINING-ON-THE-JOB

Die mietbaren IFH-Salesteams bieten einzelne Verkaufsmassnahmen als Leistungsbausteine an, die der auftraggebende Hotelier mit seinem eigenen Verkaufsteam oder komplett durch die IFH-Verkäufer umsetzen lässt. Im ersten Fall handelt es sich also zugleich um ein «Training-on-the-job».

Das neue IFH-Jahrbuch «Lösungen 2000, damit Sie nicht Alles selbst machen müssen» ist kostenlos erhältlich beim IFH-Institut, Ostbahnhofstr. 16, D-60314 Frankfurt am Main, Telefon 0049 69 95 91 39–39, Telefax 95 91 39–49, E-Mail: ifh@ifh-institut.de

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

Region Winterthur zentral gelegen

zu verkaufen

Landgasthof/Hotel

seit 45 Jahren in Familienbesitz. Stilvoll eingerichtetes Liebhaberobjekt mit verschiedenen Räumlichkeiten, 14 Hotelzimmer mit 34 Betten mit Dusche/WC/TV. Schönes Gartenrestaurant, 60 Plätze, mit kinderfreundlicher Anlage.

Solvente Käufer melden sich bitte unter Chiffre 122963, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

122963/108812

Investor

haben Sie Interesse, Kapital zu investieren im schönen Luftkurort Heiligenschwendi/Thun?
Hotel/Restaurant, 16 Zimmer, 25 Betten, ca. 230 Sitzplätze inkl. Gartenterrasse. Parkplätze.
Mehrfamilienhäuser: 7 Wohnungen, 4 Wohnungen, 4 Wohnungen
Garagen: 12
Einstellhalle: 6 EP
Bauland: 6000 m², WG2
Verkaufspreis en bloc SFr. 7,8 Mio.
Auskunft beim Besitzer, Telefon 033 243 10 43

122961/15466

Einzigartige Gelegenheit

für Investor, an ruhiger Lage in der Zentralschweiz zu **verkaufen**

Gastgewerbliche Hotel-Liegenschaft

ca. 60 Betten, Tages- & Spezialitäten-Restaurant unterteilbar, Konferenz-Räume, WG, Säli, Gartenterrasse, Wirte-Wohnung, Personalzimmer, grosser Parkplatz, betriebsbereit.

Solvente Käufer melden sich bitte unter Chiffre 122283, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

122283/75426

Aus 60jährigem Besitz verkaufen wir

100% unserer Familien-AG

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

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

101935/15466

Valär Immobilien-Treuhand AG

Wir verkaufen in Davos Platz

Unterhaltungsbetrieb mit Snack/Grillbar/ Restaurant

an bester Passantenlage im Zentrum. Gut eingeführtes Unternehmen. Eine einmalige Gelegenheit. 280 m² Unterhaltungsbetrieb, Snack/Grillbar/ Restauration mit 60 Plätzen, grosszügige Lagerräume.

Verkaufspreis auf Anfrage.

Wir informieren und beraten Sie gerne.

VALÄR IMMOBILIEN-TREUHAND AG
Talstrasse 11, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 420 68 20, Fax 081 420 68 21
www.valaer-immo.ch
davos@valaer-immo.ch
svit
DA 122959/403422

Räumlichkeiten in der Stadt Zürich gesucht

An Top-Lage in der Grösse einer Kapazität von ca. 400 bis 600 Personen, mit oder ohne Infrastruktur als Gastronomienutzung. Bevorzugte Lage Kreis 1, 2 oder direkt am See oder Hochhaus.

Angebote bitte an:
I.M.G. IMPORIO MANAGEMENT GROUP
Postfach 290
8105 Regensdorf

123156/408208

Sie sind ausgewiesene

Gastronomie-Profis

mit Erfahrung im Führen von Saison-Betrieben
und suchen eine neue Herausforderung!

Wir vermieten nach Vereinbarung
in Zollikofen

Restaurant Schloss Reichenbach mit 200 Plätzen

- Restaurant 100 Plätze
- Saal 70 Plätze
- Saal 30 Plätze
- Gartenwirtschaft 200 Plätze
- grosser Parkplatz

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

P 122968/49948

Zu verkaufen in Perth, Australien:

Café (ca. 70 Plätze)

Preis: CHF 495 000.–
Profit: CHF 200 000.–

B. Risch, P.O. Box 378
Applecross, Western Australia 6153
Telefon/Fax 0061-89-316 92 25
oder CH 01-492 74 92

122002/407150

In grösserer Ortschaft im **Oberwallis/VS**

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

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

Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50

P 122280/382373

Partyservice-Küche

Albisstrasse 9 in Zürich, 160 m² im UG mit allen notwendigen Bewilligungen per sofort zu vermieten. **Einbauten im Wert von ca. Fr. 40 000.– werden dem Nachmieter als Starthilfe verschenkt!**

Eventuell 50% Teilmiete möglich!

Tel. 079 431 72 86, Herr Rothenhäusler

122875/376787

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Seeland

An gut frequentierter Verkehrslage verkaufen wir im Auftrag ein

Restaurant mit Gartenterrasse

- Restaurant mit 2 Sälen 106 Plätzen
- Doppelkegelbahn
- 4 Gästezimmer
- 4-Zimmer-Wirtewohnung
- 24 Autoabstellplätze

Verkaufspreis Fr. 990 000.–

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

122683/84735

Zu verkaufen evtl. Miete/Kauf

Hotel Postigliun in Sedrun

GRAUBÜNDEN Die Ferienecke der Schweiz

Das Dorf Sedrun in imposanter Bergwelt zwischen Disentis und Oberalppass bietet vielfältige Möglichkeiten für Winter- und Sommersport.

- **Restaurant/Säli mit 70 Plätzen**
- **20 Hotelbetten (komf. Zimmer mit Dusche und WC)**

Das Hotel trägt seinen Namen zu Recht, in ihm ist auch die Post Sedrun im Parterre integriert, wo alle Postgeschäfte erledigt werden können.

Interessiert? Senden Sie Ihre Offerte an:

Christian Heilig Immobilien
Malanserstrasse 7, 7307 Jenis
www.immo3000.ch

P 122837/54046

Bergrestaurant

zu verkaufen oder zu vermieten

35 Autominuten von Bern

30 Autominuten von Thun oder Freiburg

1500 m ü.M.

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

Rest. Berghütte Selital, Schwarzenbühl, 3156 Riffenmatt

Bewerbungen an **Swibox AG**
Freiburgstrasse 572, 3172 Niederwangen
z.Hd. H.U. Zwahlen (Eigentümer)

122965/383438

Florida/USA Cape Coral am Golf v. Mexico

Ice-Café in Top Central Lage zu verkaufen

Reichlich Sitzplätze vorhanden, 2 Riesenschaufenster. Schicke Decoration, Musikanlage, Internet Computer für Kunden. Erweiterung möglich mit Crepes, Kaffee und Kuchensortiment. Verkäuferin Lohn ca. $ 300/Woche. Miete $ 2.000/Monat. Visum durch Immigrationsanwalt. Kaufpreis $ 60.000. Exposé Fax: 001-941-540-0892

Bolivien

In aufstrebender Provinzhauptstadt mit Flugverbindungen und wachsendem Ökologie-Tourismus an bester Lage zu verkaufen

Kleinhotel mit Restaurant und Bar

Zwei Swimmingpools, eigener Wasser- und Stromversorgung. Parkähnliche Anlage mit interessanter Landreserve.
Verhandlungsbasis: US$ 450 000.–

Weitere Informationen:
HWZ GmbH, 9101 Herisau
Tel. 071 352 54 84, Fax 071 352 54 72
E-Mail: info@hwz-inc.com
Web: http://www.hwz-inc.com

P 122966/408022

GESUCHT

Pacht eines renommierten Hotel- und Gastronomiebetriebes (3- bis 5-Stern-Kategorie)

in einer grösseren Stadt der Schweiz oder der angrenzenden Nachbarstaaten. In Frage kommt auch eine gut klassifizierte Saisonhotellerie in international bekannter und etablierter Tourismusregion. Bei gegenseitigem Einvernehmen und befriedigter Erwartung späterer Kauf nicht ausgeschlossen.

Offerten mit den üblichen und gut fundierten Unterlagen sind zu richten an Chiffre 123001, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

123001/408145

Eigene Existenz – weg vom Rummel

Am Grenzübergang Schleitheim–Stühlingen verkaufen wir eine Wohn-Gewerbeliegenschaft mit 10 Zimmern. Der integrierte **Tankstellen-Shop** und die **Tankstelle** (Pacht) bilden eine solide Existenzgrundlage. Ein aktiver Unernehmer findet hier den idealen Standort in angenehmer Wohnambiance mit individuellen Erweiterungs- und Nutzungsmöglichkeiten. Wunderschöne parkähnliche Gartenanlage.

Interessenten melden sich bei
Bürgin + Greutmann AG, Rheinweg 9,
8201 Schaffhausen, Tel. 052 630 02 50

122958/121363

USA/N-Arkansas Ozark-Mountain

Restaurant 120 Sitzplätze, gr. Parkplatz, voll eingerichtet

Super-Zentrallage, **hochinteressant als ITAL.RESTAURANT!** da in der ganzen Stadt kein einziges ital. Rest. vorhanden, und ital. ist #1 in USA! (es gibt 4chin., 3mex., 2Fisch, 4Steakrest. Etc etc.) Löhne: Koch ca. $ 500/Woche, Kellnerin $ 2.13/Std. Visa-Beschaffung durch deutschspr. Anwalt. Sofortübernahme. Preis incl. Gebäude, Grund + Boden $ 399.000 (bar $ 190.000 erford., Rest 8%, 15 Jahre o. Bankgeb. Und o. Bankauskunft). Traumhafte bergige Landschaft, Stadt liegt zw. 2 Riesenstauseen, Tourismus, Fischen, Segeln, Motorboot etc. Exposé anfordern: Fax 001-941-540-0892

Chur
Wohn- und Geschäftshaus mit Restaurant/Pizzeria zur «Eiche»

Im Auftrag suchen wir Käufer für die sich an bester Lage an der Goldgasse 1 / Grabenstrasse 39 befindliche Liegenschaft in Chur

- **Restaurant/Pizzeria zur «Eiche» mit 80 Sitzplätzen (inkl. Bar) sowie attraktivem Garten-Restaurant mit Gartenüberdachung und insgesamt ca. 62 Sitzplätzen.**
- **3½-Zimmer-Wirtewohnung**
- **Daneben verfügt die Liegenschaft über 17 teilweise möblierte 1-Zimmer-Appartements**

Unverbindliche Auskünfte oder Verkaufsdokumentationen erhalten Sie bei unserer Liegenschaftenverwaltung **(Tel. 081/256 95 92)** oder besuchen Sie uns im Internet unter **http://www.gkb.ch**, e-mail **rainer.stocker@gkb.ch**

Graubündner Kantonalbank «a guats Gfühl»

Zu vermieten
für sofort oder nach Übereinkunft

Pension Restaurant Panorama Rittinen/St. Niklaus (VS)

(2 Autominunten von Grächen)
14 Betten / Restaurant 25 Plätze
Speisesaal 24 Plätze / Sonnenterrasse 40 Plätze
Parkplätze für 18 PW

Günstige Mietbedingungen.

Für nähere Auskünfte:
027 956 25 78 oder 956 10 56

ME 122314/407583

Grimentz, Val d'Anniviers, VS

Hotel Cristal★★★

52 Betten, Baujahr 1993
geöffnet Winter und Sommer
VP Fr. 3800000.–

Tel. 027 475 65 75, M. Tarcisse Genoud

P 122971/407399

Zu **vermieten** in der Stadt Zürich, Kreis I, oberer Rennweg

neuzeitlicher Take-Away

Grosser Vorbereitungsraum und Büro (110 m²), TK-Zelle, div. Kühlvitrinen, Steamer, Klimaanlage, usw.

Inventar für Fr. 120 000.– muss übernommen werden. Miete Fr. 1400.–.
Info ab 18 Uhr: 079 436 06 39

122970/200620

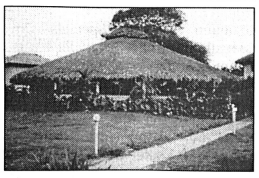
Bekannte Gastronomin sucht kleineres

Objekt für originelle Gastronomie

zentral gelegen in der Stadt Bern, Zug, Luzern oder Basel.

Kontaktnahme unter Chiffre 122989, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

122989/59749



Zu verkaufen in der **Dominikanischen Republik**, mitten in der Bucht von **Cabarete**, in kleiner Hotelanlage

einmaliges, exkl. Restaurant

mit ca. 80 Plätzen, Rundumverglasung, Wasserspiel im Restaurant etc.
VP US$ 298 000.–.

Nähere Infos unter 079 283 06 37 oder 01 858 01 30
(Telefon, Fax und Beantworter)

122964/402848

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

Wir verkaufen zu günstigen Konditionen die nachstehenden Gastronomieobjekte:

Scuol Hotel «Hohenfels»
Einmalige Lage
Preis nach Absprache

Trun Restaurant «Casa Job»
Betriebsbereit mit Inventar
Preis nach Absprache

Unverbindliche Auskünfte oder Verkaufsdokumentationen erhalten Sie bei unserer Liegenschaftenverwaltung **(Tel. 081/256 95 92)** oder besuchen Sie uns im Internet unter **http://www.gkb.ch**, e-mail **rainer.stocker@gkb.ch**

Graubündner Kantonalbank «a guats Gfühl»

Zu verkaufen am Thunersee evtl. zu vermieten auf 1. Oktober 2000

Hotel-Restaurant Kreuz in Oberhofen

14 Doppelzimmer mit Dusche oder Bad, Lift, Gaststube, Saal, 3 Säli, Gartenterrasse, schöne Wirtewohnung. 8 vollvermietete Studios. Der Betrieb liegt im Zentrum des Dorfes, Nähe Busstation, Schloss und Schifflände.

Solvente Käufer erhalten nähere Auskunft durch:
Fam. A. Künzli, Staatsstrasse 94,
3626 Hünibach – Thunersee
Telefon und Fax 033 243 47 23

122962/382842

MAROKKO / Erschliessung für Grosshotels

Bauboom in Agadir

Der als «Hippie-Strand» bekannt gewordene Küstenstreifen in der Nähe der marokkanischen Stadt Agadir wird für den Tourismus erschlossen. Drei riesige Ferienanlagen mit insgesamt 20 000 Betten sollen an der Bucht von Taghazout entstehen. Für die Erschliessung des – etwa 15 Kilometer nördlich von Agadir liegenden – Küstenstreifens investiert der Staat umgerechnet rund 29,5 Millionen Franken.

Um ausreichend Wasser, heute schon rar, zu bekommen, wird ein Stausee gebaut. Davon profitieren auch zwei andere neue Grosshotels in Stadtnähe mit jeweils 500 Betten auf 130 Hektar Land. Die Kosten betragen hier 159 Millionen Franken. Pächter und Betreiber wird Sol Melia sein. Wie der Arbeitskreis Tourismus und Entwicklung berichtet, wird dafür «der angeblich höchste Pachtzins im Land» entrichtet. *tdt/KJV*

Buchungsboom bei Leading

Übernachtungen. Die für alle Leading Hotels vermittelten Übernachtungen 1999 liegen laut ersten Schätzungen bei +11% gegenüber 1998 (Anstieg Durchschnittspreis von 321 auf 335,50 US-Dollar). Überproportional wuchsen die telefonischen Buchungen von 365 Dollar pro Übernachtung 1998 auf 405,50. Bei den GDS stiegen die Reservierungen von 291 Dollar auf 305, beim Internet (Travelweb) auf 332 (keine Vergleichszahlen 1998). *VY*

AMADEUS / «Pro Web» neu auf dem Markt

Neues Portal geöffnet

Das globale Vertriebssystem Amadeus bietet als neustes Produkt Amadeus Pro Web an. Dieses internet-basierende Reservierungstool ermöglicht Reisebüros, ihre Kunden weltweit ohne spezielle Standleitung bedienen zu können, so die Mitteilung.

Für Hoteliers bedeutet «Pro Web» eine weitere Plattform, da Flug-, Mietwagen und Hotelzimmer jederzeit und überall gebucht werden können. Denn ausser den Reservierungs- und Verfügbarkeitsinfos bietet «Pro Web» auch das Ticketing übers Internet an.

Die neue Browser-Technologie ist vor allem eine Lösung für kleinere Büros oder Anbieter, die von zu Hause aus arbeiten. Die Anforderungen: Ein PC, ein Internet Browser (Microsoft Internet Explorer 5.0) und eine Internet-Provider reichen für den Zugang zu «Pro Web». *VY*

Stadt Chur soll «3 Könige» erwerben

Verkauf. Das traditionsreiche Hotel-Restaurant «Drei Könige» in der Churer Altstadt ist per Inserat zum Verkauf ausgeschrieben. Gemäss der «Südostschweiz» regt die SP-Gemeinderätin Anna Ratti in einem Postulat an den Stadtrat an, das Hotel-Restaurant durch die Stadt zu erwerben: Es soll als Jugendherberge oder für Gastronomie und Vereinslokalitäten verwendet werden. *KJV*

JAHRESBILANZ / Kräftige Expansion in Europa

Accor mit 18,1% mehr Hotelumsatz

Die französische Hotel- und Serviceholding Accor konnte ihren Umsatz im vergangenen Jahr um 8,5% auf 6,10 Milliarden Euro (3,77 Mia. Franken) steigern (1998: 5,62 Mia. Euro). Besonders positiv waren die Ergebnisse in der Hotellerie, wo eine Umsatzsteigerung um 18,1% auf 3,75 Milliarden Euro erzielt werden konnte (1998: 3,17 Mia. Euro). Dabei wirkte sich vor allem die Akquisition der amerikanischen Budgetkette Red Roof positiv aus, aber auch ohne Red Roof lag das Umsatzplus der Accor-Hotellerie 1999 bei stolzen 12,2%. Denn auch in Europa hat die Gruppe kräftig expandiert und nacheinander die Ketten Frantour, Good Morning, Demeure und Libertel übernommen. Insgesamt kamen im vergangenen Jahr 639 neue Etablissements mit 69 000 Zimmern zur Accor-Holding, die damit über 3234 Hotels mit 354 652 Zimmern verfügt.

Im Zuge der weiteren Konzentrierung auf das Hotelbusiness wurde zum Ende Oktober die 50%ige Beteiligung am Mietauto-Unternehmen Europcar abgestossen. Ausserdem hat Accor in Brasilien und Spanien das Engagement in der Gastronomie zurückgefahren, was zur Folge hatte, dass der Umsatz in der Restauration um 27,7% auf 489 Millionen Euro zurückgegangen ist. Der Umsatz der Reisebüros stieg um 11,3% auf 434 Millionen Euro, hingegen war der Umsatz der Corporate Services mit einem Minus von 1,3% auf 361 Millionen Euro leicht rückläufig, was vor allem auf den ungünstigen Wechselkurs des brasilianischen Real zurückgeführt wird. Erfolgreich war hingegen das Casinogeschäft mit einer Umsatzsteigerung von 42,9% auf 185 Millionen Euro, was vor allem durch die Akquisition von fünf neuen Etablissements zu erklären ist.

BUDGET-HOTELLERIE IST DER GROSSE RENNER

Besonders gute Ergebnisse wurden in der Budget-Hotellerie registriert, deren RevPar (Revenue per Available Room) in Europa um 7,4% gesteigert werden konnte und in den USA für die Motel 6-Kette um 6,1%; auch die ab 1.Juli zur Gruppe gehörenden Red Roof Inns konnten ihren RevPar um 2,6% verbessern. Doch auch die Business- und Leisure-Hotellerie weist positive Zahlen aus, mit einem Umsatz von rund 2 Millionen Euros (+12,2%) gegenüber 1,829 Mio Euros im Jahr 1998.

Betrachtet man die gesamte Hotellerie, so konnte vor allem in Frankreich und in Deutschland der RevPar nochmals verbessert werden (+5,9% bzw. +5,1%), während der RevPar in Grossbritannien um 4,3% zurückgefallen ist; besonders positiv Ungarn mit einem RevPar-Plus von 9,3%,.

Was die Aufteilung des Umsatzes nach geografischen Zonen betrifft, so wurden 37% des Umsatzes in Frankreich, 34% in Europa (ohne Frankreich), 20% in den USA und 7% in Südamerika erwirtschaftet. *HAS*

RELAIS & CHÂTEAUX / In zwei Monaten wird man bei Relais & Châteaux über das Internet direkt die Zimmer buchen können. 650 Seiten stark ist der Hotelführer der Gruppe. **UELI STAUB**

Die Gruppe füllt ein dickes Buch

Mit seinen 427 Mitgliedern aus 43 Ländern, darunter 28 in der Schweiz, und 650 Seiten ist der Führer von Relais & Châteaux, der unter anderem in Japanisch erscheint, ausserordentlich dick geworden, auch wenn 18 Mitglieder aus Qualitätsgründen den Hut nehmen mussten. Schweizer hat es aber schon lange nicht mehr betroffen. Neu ist die bessere Kennzeichnung von Wellnessangeboten, eine Empfehlung der landeseigenen Weinjahrgänge, die man im 2000 trinken sollte, sowie ein Fragebogen für die Leserschaft.

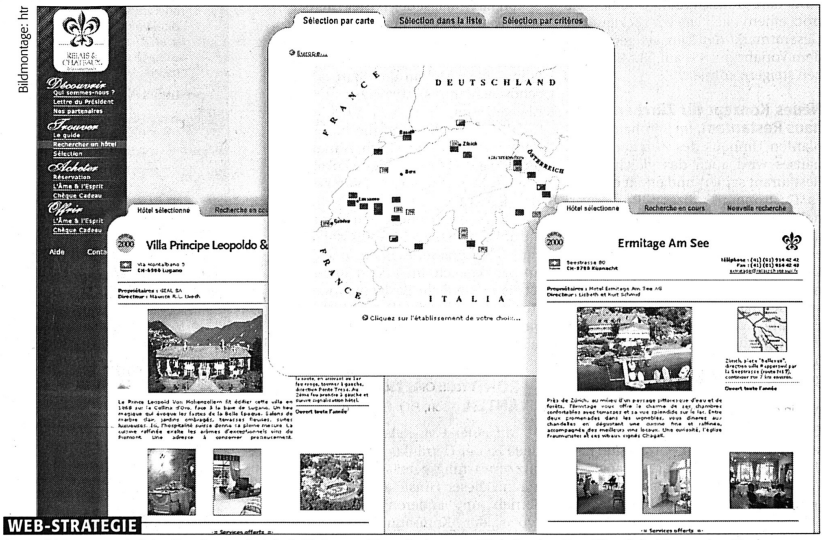
EIN LEERRAUM AUF DER SCHWEIZER LANDKARTE

Im Hotel Ermitage am See in Küsnacht (ZH), das neben der Villa Principe Leopoldo in Lugano (Comeback nach einjähriger Pause) eines der beiden Schweizer Neumitglieder in diesem Jahr ist, wurde der Guide Relais & Châteaux 2000 vorgestellt. Der Präsident dieser internationalen Vereinigung, Régis Bulot, war dazu eigens an den Zürichsee gereist, wie auch der Präsident Schweiz, Roland Pierroz vom Hotel Rosalp in Verbier.

Ein Blick auf die Schweizerkarte zeigt noch immer gähnende Leere im gesamten Mittelland zwischen Bern und Chur. Doch das Parkhotel Vitznau zum Beispiel, das in die Bresche hätte springen können, entschied sich für die Leading Hotels of the World, denn seit 1997 wird bei Relais & Châteaux die ausschliessliche Mitgliedschaft vorgeschrieben. Dafür hat das kleine Küsnacht nach Horst Petermann nun das zweite Mitglied!

Im Internet vertreten ist die seit 45 Jahren bestehende Hotel- und Restaurantvereinigung seit 1995. Mittlerweile sind mehr als 5000 Seiten zusammengekommen. Im Durchschnitt besuchen monatlich 700 000 Surfer die R&C-Site, im April 99 war es gar eine Million. In zwei Monaten bekommt man Zugriff auf die Zimmerbestände und kann sogar direkt buchen. Von einer Revolution schwärmt Régis Bulot, werde dieser Service doch sonst nur noch von Hilton und den Leading Hotels geboten!

Bildmontage: htr



WEB-STRATEGIE

In zwei Monaten wird der Kunde von Relais & Châteaux über die Internet-Website den Zugriff auf die Zimmerbestände bekommen und sogar direkt buchen können.

REGES SURFER-INTERESSE AN DER WEB-SITE

Vor genau einem Jahr hat sich R&C für die aus Utell und Anasazi entstandene Reservierungszentrale Rezsolutions entschieden. 350 Mitglieder haben sich bereits angeschlossen. Resultate sind noch nicht vorhanden, wie überhaupt die R&C-Statistik erst bei 1998 angelangt ist, doch Bulot spricht von einem grossen Erfolg. Schätzungen sprechen von 51 000 reservierten Übernachtungen, davon 80% aus Europa. 250 Mitglieder sind auch über GDS erreichbar und können direkt von den Reisebüros gebucht werden.

PEGASUS INC. / Transaktionen und E-Commerce für die Hotels: Für rund 500 Mio. Dollar liefen 1999 bei Pegasus Hotelzimmerverkäufe nur über Internet. **ALEXANDER P. KÜNZLE**

Zwischen Hotel, Agent und Kunden

Die zentrale Position im Transaktionsfluss zwischen Hoteliers, Reiseagenten und Konsumenten wird ausgenutzt, denn weltweit wachsen dies Tourismusumsätze stark. Pegasus Systems Inc.*, über dessen Computer mehr Schweizer Hotelbuchungen verarbeitet werden als viele Hoteliers glauben, hat sich innert weniger Jahre von der reinen Switch Company (siehe Seite 6 in dieser Ausgabe) zum integrierten Information Technology Serviceunternehmen im Tourismus entwickelt. Vor wenigen Monaten schluckte Pegasus in einem recht stillen Mergerverfahren Rezsolutions (Utell), das grösste Hotelreservierungs-System weltweit.

Pegasus verdient als einer der führenden Provider von Transaktionsprozessen und e-Commerce für die Hotellerie weit mehr an den Buchungen als vielen Hotels selber noch verbleibt! Im 4. Quartal erhöhte sich der Erlös um 25.1% auf 10,4 Mio. Dollar gegenüber dem Vorjahresquartal (Nettoeinkommen: 3,2 Mio., das heisst 0.15 Dollar pro neuerdings gesplittete Aktie).

31% MEHR ERLÖSE ALS IM VORJAHR

Das Jahresresultat 1999 entspricht Erlösen von 38 Mio. Dollar, oder 31% mehr als im Vorjahr, das Nettoeinkommen erreichte 8,7 Mio. Dollar. John F. Davis III, Präsident und CEO von Pegasus Systems, geht besonders auf die Internet-Umsätze ein: Diese haben sich im letzten Quartal 1999 mehr als verdoppelt. «Pegasus vermittelt in der Zwischenzeit online Hotelreservationen für rund 70 Websites. Das bedeutet, dass unsere Kunden Zugang zu weltweit über 35 000 Hotelbetrieben haben», so Davis. Die Internet Bookings im 4. Quartal nahmen um 166% zu, und entsprechen Zimmerverkäufen in der Höhe von 150 Mio. Dollar. «Übers Jahr gesehen», so Davis, «schätzte ich, dass unsere 2.1 Mio. Internet-Reservationen rund 500 Mio. Dollar an Hotelzimmerverkaufsumsätzen gleichkommen.»

FÜHREND BEI KOMMISSIONSZAHLUNGEN

Im Processing von Hotelkommissionzahlungen ist Pegasus ebenfalls führend: 1999 verarbeitete und bezahlte das Unternehmen Kommissionen in der Höhe von 320 Mio. Dollar an rund 85 000 Reiseagenten weltweit, was gegenüber dem Vorjahr ein Zuwachs von mehr als einem Viertel ausmacht. Als letzter der grossen Agenturenketten ist Carlson Wagon Lit Travel im 4. Quartal 1999 zu Pegasus gestossen. Damit nutzen die vier stärksten Agenturketten Nordamerikas die Verarbeitungsdienste von Pegasus.

GÄSTEDATEN UND WAREHOUSING

Pegasus führt eine eigene Abteilung Business Intelligence, die sich mit Data Warehousing und strategischer Marktinformation befasst: Viele Hotelunternehmen machen davon Gebrauch, zum Beispiel Bass Hotels und Resorts, Shangri-La Hotels oder Choice, die Franchise-Organisation. Auch das Integrieren von Rezsolutions in die neue Unternehmung sollte im Jahr 2000 abgeschlossen sein.

* www. pegsinc.com; www. travelweb.com

FBMA / Blick hinter die Kulissen

Infotag bei SDM

Am 23. Februar 2000, um 14 Uhr, an der Tödistrasse 7 in Zürich, zeigen bei Schweiz Tourismus Roland Baumgartner, Leiter Multi Media und Markus Busch, Leiter E-Commerce die Möglichkeiten, mit SDM das E-Commerce effizient zu nutzen. SDM ist die Informations- und Reservationsplattform für das touristische Angebot der Schweiz.

Beim Rundgang durch das Call Center Zürich wird ein interessanter Einblick hinter die Kulissen gewährt. Die aktualisierte FBMA Homepage sowie deren weitere Entwicklungsmöglichkeiten werden von Remo Ninghetto, InternetService vorgestellt. *MJP*

Informationen bei Michael Gähler, Fax: 091 785 88 99. Anmeldeschluss für den Anlass am 23. Februar ist der 15. Februar. Der darauf folgende FBMA-Anlass ist die GV, die vom 24. bis 26. März im Hotel Montana in Luzern stattfindet.

Hügli expandiert in Osteuropa

Prag. Die auf die Herstellung von Nahrungsmitteln spezialisierte Hügli Holding AG, Arbon, hat eine Mehrheitsbeteiligung an der tschechischen Bonita Praha erworben. Bonita, eine kleinere, auf dem tschechischen Markt gut eingeführte Produzentin diverser Nahrungsmittel, erzielte 1999 einen Umsatz von 4 Mio. Franken. Hügli will sich mit dieser Mehrheitsbeteiligung einen Anteil am rasch wachsenden osteuropäischen Markt sichern. *MJP*

BERNDORF-GUY DEGRENNE / Joint Venture

Schulterschluss

Kooperation in der europäischen Besteckindustrie: Die Berndorf Luzern AG und deren Schwestergesellschaft, Berndorf GmbH in Österreich, stehen im Mittelpunkt des Joint Venture-Abkommens im Besteckgeschäft zwischen ihrer Muttergesellschaft, des österreichischen Technologiekonzerns Berndorf-Gruppe und der französischen Guy-Degrenne-Gruppe. Guy Degrenne beteiligt sich mehrheitlich an Berndorf. Im Gegenzug erwirbt Berndorf Aktien der börsenkotierten Guy Degrenne S.A. in Paris.

Die Berndorf Luzern AG wird weiterhin autonom den Schweizer Heimmarkt in allen bisherigen Marktsegmenten bearbeiten und neu auch die Marke Guy Degrenne vertreten. Weiter sieht der Schweizer Marktleader neue grosse Chancen, die Marktpositionen im In- und Ausland zu verstärken. *MJP*

Gourmet Nova mit Anton Airfood

Flughafengastronomie. Sair-Relations-Tochter Gourmet Nova beteiligt sich zu 25% an Anton Airfood Inc. (US-Flughafengastronomie). Anton Airfood führt 42 Betriebe an neun US-Flughäfen und erwirtschaftetete im letzten Jahr einen Umsatz von rund 30 Mio. US-Dollars. Gourmet Nova bezeichnet die Beteiligung als idealen Weg, um auf dem US-Markt Fuss zu fassen. *CM*

KURZ & BÜNDIG

Steinfels Cleaning Systems steigert Umsatz um 4%. Die im Bereich Textilwasch-, Geschirr- und Reinigungsmittel für Gastronomie- und Industriebetriebe tätige Steinfels Cleaning Systems AG in Winterthur hat gemäss Pressemeldung 1999 in einem anhaltend hart umkämpften Umfeld und trotz einem nach wie vor rückläufigen Gesamtmarkt den Umsatz gegenüber dem Vorjahr um 4% auf 23 Mio. Franken steigern können. *CM*

Neues Konzept für Zürcher Kunsthaus Restaurant. Im Rahmen des geplanten Umbaus des Zürcher Kunsthauses wird auch das gleichnamige Restaurant saniert und erhält ein neues Gastronomiekonzept. Im Einvernehmen mit dem jetzigen Pächter wird das Restaurant ausgeschrieben und ein offener Wettbewerb durchgeführt. Die Stiftung Kunsthaus Zürich will sich noch in diesem Jahr für ein Projekt entscheiden, so dass mit der Sanierung im Frühling 2001 begonnen werden kann. Verantwortlich für den Umbau ist der für die Kunsthaussanierung zuständige Architekt Tobias Ammann. *HU*

Deutschland will Einfuhrverbot für CH-Rindfleisch aufheben. Das Gesundheitsministerium bestätigte, dass die vom Kabinett in der vergangenen Woche gebilligte Aufhebung des Importstopps neben britischem auch Schweizer Rindfleisch betrifft. Anders als bei «british beef» soll für Rindfleisch aus der Schweiz aber keine Kennzeichnungspflicht gelten. Das letzte Wort hat der Bundesrat (Länderkammer), der über die Aufhebung des Importstopps am 17. März entscheidet. Die Einfuhr lebender Rinder soll aber vorerst noch verboten bleiben. *CM*

Hitzkirch LU: Bank übernimmt Traditionsrestaurant Engel. Die Grundpfandgläubigerin, die Luzerner Kantonalbank (LKB), hat das Restaurant Engel in Hitzkirch LU für 615 000 Franken ersteigert. Die Versteigerung der Traditionsbeiz fand grosse Beachtung. Das Betreibungsamt schätzt den Wert der Liegenschaft samt Restaurant auf 1,45 Mio. Franken. Der Besitzer Alois Isenschmid hatte das Restaurant vor einigen Monaten schliessen müssen. Nach der Ersteigerung durch die LKB ist eine Wiedereröffnung ungewiss. *VY*

Weissbad erneut auf Mineralwasser-Suche. Sieben Jahre nach erfolglosen Bohrversuchen soll im Frühling in Weissbad wieder nach Thermal- und Mineralwasser gebohrt werden. Würde Heilwasser mit hohem Mineralgehalt gefunden, wäre Weissbad in den Rang eines anerkannten Badeortes einzuordnen. *sda/CM*

Trendreisen nach Chicago und Las Vegas. Katag organisiert vom 16. bis 22. Mai und vom 22. bis 28. Mai 2000 wiederum siebentägige Trendtours zum Preis von 3550 Franken pro Person. Auf dem Programm der Informationsreisen für Hoteliers und Gastronomen stehen die Besuche von Erfolgskonzepten in Chicago und Las Vegas. Betreut werden die Reisen durch Katag-Vizedirektor Michael Hostmann. *CM*

Informationen:
Katag, Kriens, Tel. 041 317 37 38

DES ART'S BASEL / Zwei Umzüge konnten dem Charme des bekannten Basler Lokals nichts anhaben – auch Auflage Nummer drei bringt hohe Umsätze. **CHRISTIAN MEYER**

Glanzvolle Wiedergeburt

Schon zweimal ist das Basler Des Art's «ein Haus weiter» gezogen. Im Juni vergangenen Jahres ging das Kultlokal mitten in der City, am Barfüsserplatz 6, zum dritten Mal an den Start – und schon scheint es, als wäre es immer hier gewesen.

«Brätschvoll» sagen die Basler: In dem mit Kunst und Kitsch, Antiquitäten und Bizarrem dekorierte Lokal gibt es am späteren Abend höchstens einen Stehplatz zu ergattern.

Des Art's will indes mehr bieten als die üblichen Szene-Treffs. Es ist Boulevard-Café, Brasserie, Bistro und Piano-Bar zugleich. Im ersten Stock bietet die erfolgreiche Basler Baiz den Gästen zudem eine Smokers Lounge; die Bar ist mit Single Malts und weiteren «Fine Spirits» bestückt.

RUND 80% GETRÄNKE-ANTEIL

Mit einer F&B-Relation von rund 20:80 ist der Getränke-Anteil am Umsatz erwartungsgemäss hoch. Doch nur in dieser Hinsicht lässt sich der Betrieb mit anderen erfolgreichen Typen der Kommunikationsgastronomie vergleichen.

Trotz des hohen Beverage-Anteils will man im Des Art's die übrigen gastronomischen Leistungen nicht vernachlässigen. «Wir wollen auch in Sachen Küche Kompetenz beweisen. Das beeinflusst das Renommée und bringt Frequenzen auch während des Tages», sagt Geschäftsführer Jürg Wartmann. Der Spross aus der bekannten Basler Gastronomen-Familie, zugleich 50%-Partner, ist überzeugt, dass die Küche trotz des relativ geringen Umsatzanteils einen Erfolgsfaktor für das Des Art's darstellt. «Eine kleine Bistro-Karte mit Chlöpfer und Senf wäre hier nicht am Platz».

WICHTIG IST PERSÖNLICHE BETREUUNG

Für das im Juni zu Ende gehende Geschäftsjahr budgetiert Des Art's einen Umsatz von 4,2 Mio. Franken. Er fürchte niemanden ausser «Alex» (Kommunikationsgastronomie-Konzept der Bass-Gruppe in Deutschland) kommentiert Jürg Wartmann die Lage in der Basler City. Ruft so viel Erfolg nicht nach Multiplikation? «Darüber denken wir mit gemischten Gefühlen nach», sagt Jürg Wartmann, dem die spezielle Problematik von Kettenbetrieben aus seiner Gastrag-Zeit wohlbekannt sind. Ein guter Teil des Erfolgs dieses Konzepts liege in der persönlichen Betreuung.

START IM KUNSTHALLEN-SÄLI

Des Art's Nummer eins wurde 1980 vom Basler Innenarchitekten Frank Hablützel spontan innert einer Woche in der Basler Kunsthalle eingerichtet. Was quasi in «Untermiete» in einem brachliegenden Säli des Basler Kunstvereins als Café startete, entwickelte sich bald zur Goldgrube mit 2,5 Mio. Franken Jahresumsatz. Inspirieren liess sich Frank Hablützel von typischen Pariser Cafés.

Nach zehn Jahren suchte sich Hablützel, stets mit dem Gastronomen Ueli Kropf als Partner, ein neues Domizil: Standort für weitere zehn Jahre war das benachbarte Basler Stadtcasino. Im April vergangenen Jahres wurden Einrichtungsgegenstände, Steinway-Flügel und Betriebsutensilien wieder um ein paar Schritte an den jetzigen Standort im Huguenin-Gebäude am Barfüsserplatz verlegt. Die grösseren Räume boten die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Neulancierung im Juni, doch vor allem die Möglichkeit, ein umsatzträchtiges Boulevard-Café vor der Barfüsserkirche einzurichten.

«NICHT ZU WEIT SUCHEN»

«Hoteliers und Wirte suchen oft zu weit», sagt Frank Hablützel, ebenfalls 50%-Partner des Basler Erfolgskonzepts. «Warum muss man bei uns ein Café Malibu oder Alhambra taufen? Ein Restaurant im Bahnhof soll de la Gare, ein Lokal zwischen Kunsthalle, Theater und Konzertsaal kann nicht anders als Des Art's heissen». Da in den heiligen Hallen des Kunstvereins engagierte Kunst ausgestellt werde, habe das Lokal damals die Möglichkeit geboten, auch selbstironische, augenzwinkernde Kunst, und natürlich auch Kitsch auszustellen, erinnert sich Hablützel. Das einzigartige Gemisch von Alt und Neu, Stilbrüchen und Kunst aus dem privaten Fundus Hablützels macht wohl den Charme des Des Art's aus. «Man muss nicht zwangsläufig einen Haufen Geld ausgeben. Mit ein paar Einrichtungstricks und rein dekorativen Stücken, ergänzt durch qualitativ erstklassige Sachen, lässt sich ebenfalls eine schöne Wirkung erzielen», sagt Frank Hablützel. Ein Lokal müsse den Eindruck erwecken, dass es historisch gewachsen sei, sonst sei das Ganze als Retorteneinrichtung zu bezeichnen. Frank Hablützel hat zahlreiche Bars und Restaurants eingerichtet, unter anderem in Basel die Restaurants Harmonie und Fellini, den Schlüssel Waldenburg sowie das Cascade in St. Moritz.

Foto: zvg

DES ART'S AM BASLER BARFÜSSERPLATZ

Kunst, Bizarres, Echtes und Falsches meisterhaft arrangiert: Des Art's ist für Eingefleischte wohl nur als «Zustand» zu beschreiben.

Des Art's: Zahlen und Fakten

Food & Beverage Bestseller:		
Tagliatelle al Salmone		Fr. 19.50
Rindsfilet «Simmenthal» 3 Pfeffersaucen		Fr. 39.50
Beefsteak Tartare		Fr. 15.50/18.–
Weine: Chardonnay, Merlot Delea, Chianti, (dl)	ab	Fr. 5.20
Kaffee/Bier		Fr. 4.–/4.50
Cocktails: Caipirinha		Fr. 12.–
Pina Colada und Mojito	je	Fr. 13.–
Musikzuschlag ab 23 Uhr (pro Getränk)		Fr. 1.50
Budg. Jahresumsatz (netto)		Fr. 4,2 Mio.
Warenaufwand total		27%
F&B- Relation		20:77
Anteil Zigarren		3%
Anzahl Mitarbeiter Küche/total		5/25
Anzahl Plätze innen/aussen		140/120
Investitionen		Fr. 2,5 Mio.
Geschäftsführung:		Jürg Wartmann
50%-Partner:		Frank Hablützel
Küchenchef:		Philippe Bamas

Täglich, Fr und Sa bis 0300 geöffnet
Adresse: Barfüsserplatz 6, 4001 Basel

SELECTA GROUP / «Bonne Journée» nun auch in Basel

Start mit neuem Coffeeshop

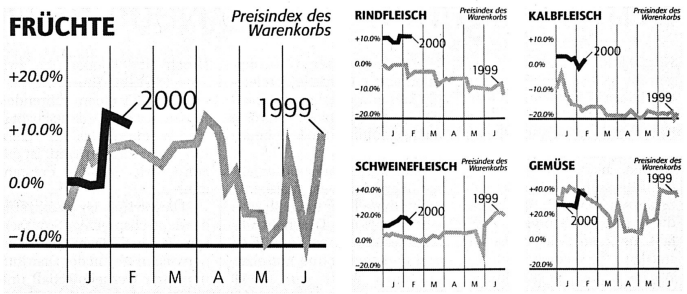
Selecta implantiert ihr Take-out-Konzept «Bonne journée» nun auch in der Schweiz. Am 14. Februar wird in der Steinenvorstadt in Basel das erste Lokal in der Schweiz eröffnet, wie Christof Gassner, Marketingleiter der Selecta Group, auf Anfrage der htr erklärte.

Dabei wird das in Frankreich erprobte Konzept – Take-out-Theke, mit Sandwiches, Pizzas, Süsswaren und Getränken sowie kleine Café-Stehbar – um eine «echte» Kaffeebar mit Sitz- und Stehplätzen erweitert. Hinzu kommt ebenfalls ein sogenanntes Grab-und-go-Modul (Selbstbedienungsschrank) sowie eine bediente Theke. Angesprochen werden soll ein eher jüngeres Publikum, vor allem Passanten.

Nach dem Start in Basel sollen weitere Standorte in der Schweiz folgen. Zu den konkreten Expansionsplänen wollte sich Gassner jedoch nicht äussern. Auch in anderen Ländern, in welchen die in Zug domizilierte Selecta Group tätig ist, soll das Take-out-Konzept eingeführt werden.

In Frankreich führt Selecta bereits rund 60 Bonne-journée-Take-outs, vorwiegend in den Metro- und RER-Stationen in Paris. Mit diesem Konzept erwirtschaftete Selecta 1999 einen Umsatz von 23,7 Mio. Franken (+7,1% gegenüber 1998). *DST*

PRODINDEX 7. 2. BIS 12. 2. 2000 *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



NZZ / Gastroführer auf Internet

Interaktiv speisen

Die Neue Zürcher Zeitung (NZZ) bietet auf ihrer Homepage einen interaktiven Restaurantführer an. Dieser basiert auf den «A la carte»-Artikeln der NZZ-Redaktion. Mit der Suchmaske «Restaurantsuche» kann den kulinarischen Wünschen folgend ein Restaurant in Zürich und Umgebung gefunden werden. Auf die Suche geht man über Stichworte, die in den «A la carte»-Artikeln vorgekommen sind, oder über diverse Rubriken (Restaurant-Name, Küche, Spezialität, Ambiente, Region, Gartenrestaurant, Öffnungszeiten am Wochenende). In der Stadt Zürich kann über die Stadtplansuche der Geheimtip um die Ecke gefunden werden.

Zurzeit umfasst der interaktive NZZ-Restaurantführer rund 150 «A la carte»-Artikel. Jeden Freitag kommt unter dem Stichwort «Restaurant der Woche» ein neues Lokal dazu. Dabei werden jeweils das Ambiente sowie kulinarische Angebote des Lokals mit Preisangaben beschrieben.

Wer seine Meinung über ein bestimmtes Restaurant kundtun will – auch über ein Lokal, das im NZZ-Restaurantführer noch nicht figuriert, – tut dies unter «Feedback». Unter anderem kann man sich mittels persönlicher Beurteilung zum Essen und zum Service äussern. *DST*

Interaktiver Restaurantführer auf NZZ Online unter www.nzz.ch/gastronomie

PIETERLEN / Autobahn-Raststätte an der A5

Zuschlag für Passaggio

Die Fachjury des Kantons Bern hat den Zuschlag zum Betreiben der Autobahn-Raststätte Pieterlen an der A5 (Solothurn-Biel) der Passaggio Holding (vormals SSG) erteilt. Passaggio hat sich gegen Mövenpick, Merkur und Agip durchgesetzt, wie der auf die Verkehrsgastronomie spezialisierte Systemanbieter in einem Communiqué mitteilte.

Die Raststätte Pieterlen wird von der Passaggio Holding zusammen mit Esso (Schweiz) betrieben. An der Immobiliengesellschaft halten die Passaggio Holding 95% und die Gemeinde Pieterlen 5%. Die Gesamtinvestitionen belaufen sich auf 6,5 Mio. Franken (inklusive Tankstelle und Umgebung). Mit der Realisierung der Raststätte werden in der Region rund 40 neue Arbeitsplätze geschaffen.

Passaggio betreibt in der Schweiz bereits sechs Autobahnraststätten. In diesen Wochen erfolgt zudem der Spatenstich für die siebte Raststätte in Bavois (VD), entlang der A1 zwischen Lausanne und Yverdon.

Die Passaggio Holding erwirtschaftete 1999 mit 1926 Vollzeit-Mitarbeitern einen Umsatz von 247,6 Mio. Franken. *DST*

HOTEL-HALLENBÄDER / Selbst öffentliche Hallenbäder, die nach der Katastrophe von Uster gebaut wurden, weisen Mängel auf. Hotel-Hallenbäder sollten regelmässig überprüft werden. **EDUARD NACHT**

Risiken durch Sicherheitsmängel

«Unser Hallenbad ist erst rund 25 Jahre alt. Da gibt es bestimmt noch keine Korrosionsschäden», sagte ein Hotelier anlässlich einer kleinen Umfrage. Ein anderer meinte: «Wir haben eine Holzdecke, da passiert nichts». Doch Peter Richner, Leiter der Abteilung Korrosion/Oberflächenschutz bei der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt Empa ist der Ansicht, dass sämtliche Hallenbäder, genau wie öffentliche Bäder, regelmässig geprüft werden müssen. Fakt ist: Korrosion ist auch in Hotel-Hallenbädern möglich.

Am 9. Mai 1985 war die Betondecke der Schwimmhalle in Uster abgestürzt und hatte 12 Menschen erschlagen. Die Decke war an Bügeln aus austenitischem Chrom-Nickel-Stahl befestigt, deren Tragfähigkeit durch chlorinduzierte Spannungsrisskorrosion zerstört worden war. Für den Nichtfachmann: Die Träger waren schlicht verrostet und trugen die Decke nicht mehr. Jetzt hat die Empa-Untersuchung ergeben: Wir haben nichts dazugelernt. Nach wie vor ticken in Hallenbädern Zeitbomben.

HOTELIERS SIND SICH DES RISIKOS NICHT BEWUSST

Peter Richner: «Man denkt bei Hallenbädern immer an Uster und in diesem Zusammenhang an Betondecken. Doch die Decke in Uster wäre auch abgestürzt, wenn sie aus Holz gewesen wäre. Alles, was in einem Hallenbad irgendwo und irgendwie befestigt ist, ist eine potenzielle Gefahr. Regelmässige Kontrollen durch spezialisierte Fachleute sind dringend notwendig.»

Verantwortlich für ein Hallenbad ist dessen Besitzer, bei Hotel-Hallenbädern also der Hotelier. Er ist meist kein Fachmann bezüglich Hallenbad und er braucht somit fachmännische Hilfe, um sein Hallenbad zu kontrollieren. Die Umfrage hat ergeben: Die meisten Hoteliers sind sich des Risikos gar nicht bewusst.

WASSER WIRD KONTROLLIERT

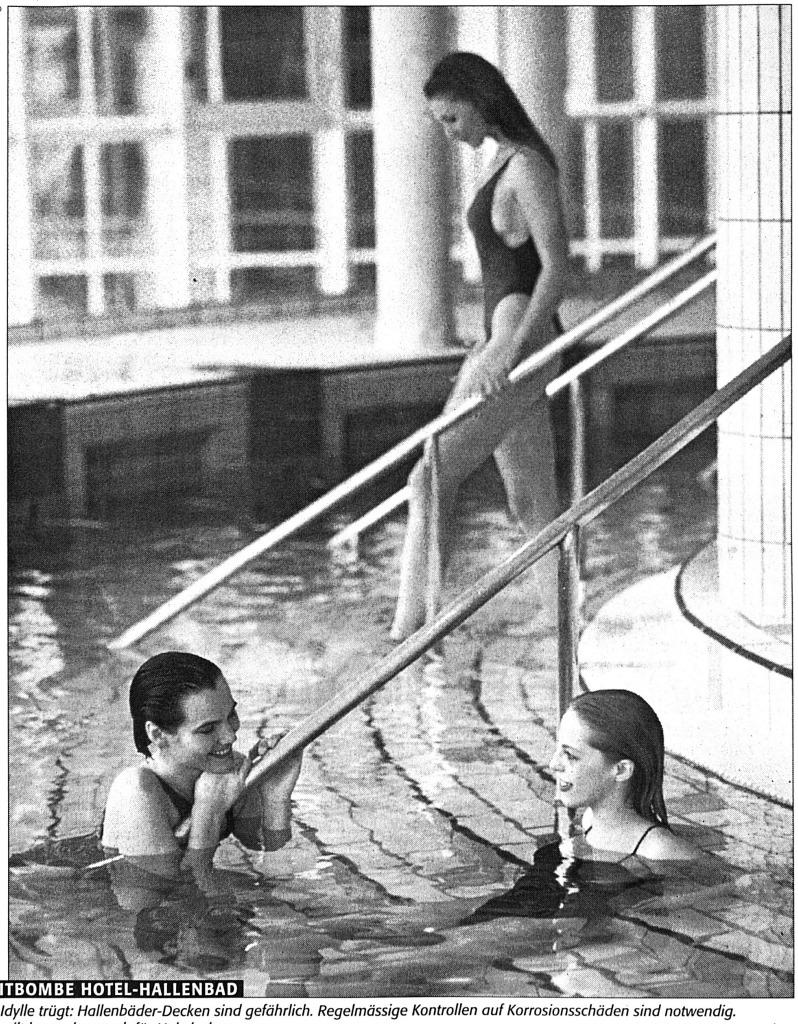
Penibel geprüft wird stets die Wasserqualität; einige Hotels haben gar speziell ausgebildetes Personal, das den Unterhalt der Hallenbäder besorgt und laufend für einwandfreie Wasserqualität sorgt. Ausserdem unterliegen auch die Hotel-Hallenbäder einer öffentlichen Wasser-Kontrolle, die in den meisten Fällen vom Kanton vorgenommen wird.

Die bauliche Sicherheit aber, die Untersuchung auf Korrosionsschäden, wird kaum vorgenommen.

Von Amtes wegen wird die Sicherheit der Bauten nicht mehr geprüft, wenn einmal die Bauabnahme durchgeführt ist. Später wird, zum Beispiel in der Stadt Zürich, durch die Baupolizei nur kontrolliert, wenn eine Anzeige oder ein Hinweis vorliegt, dass etwas nicht in Ordnung wäre.

Verantwortlich für die Sicherheit aller Hallenbäder ist und bleibt der Eigentümer. Für öffentliche Hallenbäder ist das meist eine Gemeinde oder ein Kanton, für solche in Hotels ist der Hoteleigentümer verantwortlich. Korrosionsschäden allerdings machen keinen Unterschied zwischen öffentlichen und privaten Anlagen.

Foto: zvg



ZEITBOMBE HOTEL-HALLENBAD

Die Idylle trügt: Hallenbäder-Decken sind gefährlich. Regelmässige Kontrollen auf Korrosionsschäden sind notwendig. Das gilt besonders auch für Holzdecken.

EIN FALL FÜR DEN FACHMANN

Korrosion kann überall auftreten, wo Stahl eingesetzt wird. «Die Korrosionsbelastung in Hallenbädern ausserhalb des Spritzwasserbereiches, also an Wänden und Decken, wird hauptsächlich durch chloridhaltige, leicht saure Ablagerungen aus der Luft bestimmt», sagen die Spezialisten der Empa. Sicherheitsrelevante Bauteile sind vor allem Abhängungen von Decken, Lampen und ähnlichem, Befestigungen von Installationen an Wänden und Befestigungselemente von vorgehängten Wandplatten.

SICHERHEITSRELEVANTE TEILE

«Alle sicherheitsrelevanten Bauteile müssen unabhängig vom Werkstoff, aus dem sie gefertigt sind, regelmässig kontrolliert werden. Werden bei einer Kontrolle Mängel entdeckt, sind umgehend entsprechende Gegenmassnahmen einzuleiten. Nicht rostende Stähle mit weniger als 3% Molybdän dürfen in Hallenbädern für sicherheitsrelevante Bauteile ausserhalb des Spritzwasserbereichs nicht eingesetzt werden. Von höher legierten Stählen sollten einzig die Qualitäten mit der Werkstoff-Nummer 1.4529 und 1.4565 verwendet werden», empfehlen die Fachleute der Empa.

Kaum ein Laie, und das sind ja die meisten Besitzer von Hotel-Hallenbädern, kann mit diesen Spezifikationen viel anfangen. Empfehlenswert ist es deshalb, auch Hallenbäder in Hotels von speziell ausgebildeten Fachleuten kontrollieren zu lassen.

Bei der Empa kann ein Merkblatt bezogen werden: Abteilung Korrosion/Oberflächenschutz, Überlandstrasse 129, 8600 Dübendorf.

«LÖWEN» DULLIKEN / Tatverdächtige verhaftet

Schnell ergriffen

Nur 24 Stunden nach der blutigen Tat vom vergangenen Freitag konnten alle vier Tatverdächtigen des Überfalls auf das Restaurant «Löwen» im Oltener Vorort Dulliken festgenommen werden, nachdem sich einer der Täter auf dem Bezirkspolizeiposten Olten stellte. Über die Motive des brutalen Überfalls, bei dem zwei Menschen starben, herrschten anfangs Woche immer noch Unklarheiten.

Die Schweizer Gastronomiebranche wurde in den letzten Jahren wiederholt durch eine Anzahl brutaler Überfälle auf Restaurants und Bars beunruhigt.

Erst Mitte Januar dieses Jahres überfielen zwei maskierte, unerkannte Täter um halb zwei Uhr nachts den Geschäftsführer eines Restaurants in Bülach und entkamen ohne Aufsehen mit einer Beute von 10 000 Franken. *MJP*

KOOPERATION / Schweiz Tourismus und GLOBO

Neue ST-Distributionswege

Durch eine Kooperation zwischen Schweiz Tourismus (ST) und GLOBO, einem führenden Reisemagazin im deutschsprachigen Raum, das im Hause Ringier produziert wird, ist das Sonderheft Schweiz entstanden.

Dieses Heft ist gleichzeitig der deutschsprachige Sommerkatalog von ST. Damit hat ST einen neuen Weg in der Distribution ihrer Werbebotschaft und der Promotion der Schweiz als Land für erlebnisreiche Sommerferien beschritten. Das GLOBO-Sonderheft umfasst eine Gesamtauflage von 270 000 Exemplaren.

Das neue Sonderheft.

Davon gehen 150 000 an Abonnenten und in den Kioskverkauf, 120 000 werden durch ST in der Schweiz, Deutschland und Österreich verteilt. Nebst den redaktionellen Beiträgen konnte ST 52 Tourismuspartner für die Zusammenarbeit gewinnen. *FM*

ZITAT DER WOCHE

Heinz Julen, Zermatter Visionär, Künstler und Hotelier, zu seinem Heimatdorf im GLOBO-Sonderheft Schweiz.

«Die Gäste erwarten nicht, dass wir ihnen einen Kuhstall hinsetzen.»

Gourmet-Festival St. Moritz. *Zum siebenten Mal fuhren zum Abschluss des Gourmet-Festivals Gast-Köche aus aller Welt ihr 10-Gang-Menu auf: Das traditionelle Grand Finale lockte wieder gegen 400 Gäste auf die Eisdecke des St. Moritzersees. «Der Anlass war, wie in den vergangenen Jahren, ausgebucht. Doch wir möchten auch im nächsten Jahr die Platzzahl am Grand Finale nicht erhöhen. Wir haben einen hohen Anteil an Stammgästen am Abschluss-Event. 80% aller Gäste sind ‹habitués› und sind uns seit dem ersten Anlass treu», sagt OK-Präsident Reto Mathis (aussen links im Bild, mit Starköchen). Das sei auch der Grund, dass das Menu zu 345 Franken pro Person auch in Zukunft beibehalten werde. Der Preis sei im Vergleich zum Gebotenen als günstig zu bezeichnen, betont Reto Mathis. Im Preis inbegriffen sind stets feine Champagner, Spitzenweine, Kaffee, Spirits und Zigarren – alles à discretion. CM*

DEUTSCHLAND / Ergebnis der Forschung über Skiurlauber

Wenig Kultur

Zwischen November und März leisten sich rund neun Millionen Deutsche Ferien. Aber nur 2,2 Millionen fahren in den Schnee. Unter diesen, so fand die Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen (FUR) weiter heraus, sei die «Zahl der Kulturbanausen deutlich grösser als bei den Sonnenhungrigen». Schneeurlauber trieben im Wesentlichen aktiv Sport. Die im Winter in die Wärme reisen, zeigen sich dagegen «mehr an Kultur und Bildung, an Land und Leuten sowie an neuen Eindrücken» interessiert. *tdt/KJV*

MARTINIQUE / Fördermittel für Tourismus

EU-Millionen

Auf die französische Antilleninsel Martinique fliessen bis 2010 umgerechnet 246 Millionen Franken an Fördermitteln, die dem Ausbau des Tourismus zugutekommen. Das Geld stammt zum Teil aus Kassen der Europäischen Union (EU). Es entstehen – an der Pointe Faula und in der Anse d'Arlet – nicht nur zwei neue Ferienorte, sondern auch Einrichtungen für Kreuzfahrtschiffe und Yachten. Die Pläne sehen auch ein Informationszentrum nahe dem Vulkan Montagne Pelee sowie einen Botanischen Garten vor. *tdt/KJV*

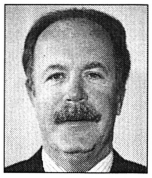
PEOPLE FAX: 031-370 42 24 – E-MAIL: REDAKTION@HTR.CH

Urs Eberhard, zur Zeit Marketingleiter bei Schweiz Tourismus, wird per Juni 2000 die Funktion des Leiters Nordamerika bei Schweiz Tourismus übernehmen. Eberhard begann seine Karriere bei ST 1989 als District Manager in Düsseldorf und war unter anderem Geschäftsstellenleiter in Holland und Grossbritannien. *FM*

Nelly Wenger ist definitiv zur Präsidentin der Expo-Generaldirektion gewählt worden. Rainer Müller, früher Leiter Gästemarketing bei Schweiz Tourismus, ist der neue Marketing-Direktor bei der Expo. Seit Anfang 1999 war er dort zuständig für das Besucher-Marketing. Gewählt ist auch der neue Expo-Finanzchef: Walter Häusermann. Er war zuletzt Finanzchef der zur Swatch gehörenden ck Watch Co. in Biel. *CK*

Max Fuchs heisst der neue Maître d'hôtel im Restaurant Le Mignon im Luzerner Palace. Nach der Ausbildung zum eidg. dipl. Maître d'hôtel war der gebürtige Luzerner zuvor im Haus zum Rüden, Zürich, im Baron de la Mouette, Zürich und im Ermitage in Küsnacht tätig. *CM*

Denis Johnson ist der neue Corporate Director Sales bei den Mövenpick Hotels & Resorts. Er hat die Position von Hans-Peter Droll übernommen und leitet das Sales-Team der internationalen Hotelgruppe vom Hauptsitz



in Adliswil bei Zürich. Denis Johnson zeichnete in den letzten zwei Jahren als Director Sales & Marketing mit Sitz in Malta für 23 Häuser der Corinthia Hotels International in Malta, der Türkei, Ungarn, der Tschechischen Republik und Tunesien verantwortlich. «Die Mövenpick Hotels & Resorts haben sich eine aggressive Expansionspolitik ihrer 4- und 5-Stern-Hotels auf die Fahne geschrieben, was natürlich für den Bereich Sales eine aufregende und herausfordernde Aufgabe bedeutet», sagt Denis Johnson. *KJV*

Die neuen Chefs im Churer Hotel Rebleuten heissen **Tom Leibundgut** und **Tom Solèr**. Die beiden jungen Gastronomen, bereits Betreiber der «Bierbox» in Chur, wollen im ehrwürdigen Haus Traditionelles und Modernes kombinieren und den Gästen eine Genuss-Oase bieten. *CM*

Peter Höögs ist neuer Vice President Europe, Middle East und Africa bei SRS Worldhotels in Frankfurt. Er tritt die Nachfolge von Carolyn Schröter an. Höögs hat viel Erfahrung im Reisebusiness. Er war unter anderem Direktor für die Bereiche Group & Incentive sowie Incoming bei Stockholm Business Travel. Zuletzt war er im SRS-Worldhotels Büro Stockholm zuständig für den Verkauf der Hotelkooperationen auf dem skandinavischen Markt. *CK*

Wiebke Kröger und **Sasha Wurst** verstärken das Sales-Team der Rezsolutions Hospitality Group. Kröger wird die Verkaufsabteilung leiten und ist zuständig für die Kunden in der Schweiz, Österreich und in Süddeutschland. Zuletzt war sie als Sales Managerin bei der Queens Group Deutschland tätig. Wurst schloss im letzten Jahr sein Studium an der Thames Valley University in London mit dem Bachelor of Arts in Hospitality Management ab. *CK*

Harald Raab und **Fritz Grunder** sind die beiden neuen Sales Manager im Mövenpick Hotel Zürich-Airport. Raab war unter anderem bei Kuoni Reisen und Utell International in Zürich tätig. Er hat die höhere Fachschule für Tourismus in Luzern absolviert. Grunder hatte Kaderstellen in der Schweiz und in Kanada inne. In Toronto war er Restaurant Manager bei Mövenpick. *CK*

Annelise Ryffel ist die neue Leiterin der Geschäftsstelle der Naturfreunde Schweiz. Die ehemalige Leiterin eines Davoser Reisebüros und Direktorin der Reisefachschule Aarau sowie eidg. diplomierte Tourismusexpertin tritt ihre neue Aufgabe gut vorbereitet an. Sie will die von ihrem Vorgänger Peter Glauser eingeleitete Öffnung vorantreiben. Zum Beispiel mit der Schaffung des Kulturwegs Alpen. *MC*

CAFÉ-BISTRO / Attraktive neue Ausgabe zeigt Trends

Herzen aus Milchschaum

Im Coffeeshop-Geschäft herrscht Gründerstimmung. Viele versuchen wieder ihr Geld mit dem schwarzen Gold zu machen. Nach Merkur und Mövenpick versucht nun auch die Passaggio Holding mit Kaffeekultur und Barista das Glück: Im Passaggio Caffè

krönt den Cappuccino ein Herz aus Schaum. Noch unbefleckt ist die Schweiz von Expansionsgelüsten internationaler Systemer. Noch. Bereits dieses Frühjahr will der grösste italienische Röster Lavazza in der Westschweiz mit dem spanischen Konzept «Il Caffè di Roma» starten. Das wird harte Konkurrenz geben für die Schweizer. *GSG*

ÜBERNACHTUNGEN / Erstes Minus seit Jahren

Wien verliert an Zugkraft

Wien sinkt erstmals seit Jahren in der Gunst der Besucher: 1999 schrumpfte die Zahl der Übernachtungen gegenüber dem Vorjahr um 1,1% auf 7,6 Mio. Gar um 3% ging die Nachfrage aus Deutschland zurück. Dennoch, so Brigitte Ederer vom Wiener Tourismusverband, habe Österreichs Hauptstadt das «zweitbeste Jahr» erlebt. Die Tourismusumsätze seien 1999 sogar um 2,7% auf umgerechnet fast 459 Mio. Franken gestiegen *tdt/KJV*

HTR-AGENDA

der wichtigsten Termine in Tourismus, Hotellerie, Gastronomie und Technik. NEU AUF INTERNET UNTER http://www.htr.ch/agenda.htm

ABONNEMENTE

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

Ich wünsche folgende Zahlungsweise:

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

Alle Preise inkl. 2,3% MwSt.

Auslandpreise bitte anfragen.

Name:

Vorname:

Beruf/Position:

Firma:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

Telefon:

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

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hoteler Verein SHV
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

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

Verlag:
Verlagsleitung: Ulrich Utiger.
Abonnemente: Anna-Lisa Casaluci, Dora Münger.
Stelleninserate: Thomas Hellmüller, Fabienne Korous, Martin Wells.
Geschäftsanzeigen: Eva Bürgi (Verkaufsleitung), Christof Ramseier, Jörg Fröhli, Erich Weber, Dominik Chammartin.

Druck:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Auflage:
14'735 Ex. WEMF-beglaubigt,
22'000 Ex. Vertriebsauflage

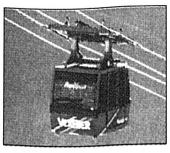
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.10, Jahresabonnement Fr. 138.–.
ISSN: 1424-0440

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

Kontakte:
Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.) Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
Stelleninserate: Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
Geschäftsanzeigen: Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
Internet: http://www.htr.ch

Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

BON À BOIRE / Les vins du Languedoc, sortent de l'anonymat et ont même leur ambassadeur en Suisse. **PAGE 4**



TÉLÉVERBIER / L'arrivée de la française Compagnie des Alpes va provoquer une véritable petite révolution en Valais. **PAGE 5**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

EXPO.02 / Les restaurateurs de l'Exposition nationale refont leurs comptes

Moins de ventes

Soulagés par la décision du Conseil fédéral concernant le déroulement de l'Exposition nationale, les nombreux et divers partenaires de la manifestation reprennent les dossiers plus ou moins abandonnés depuis la mi-octobre. Le redimensionnement du projet les obligent avant tout à refaire leurs comptes. C'est notamment le cas des entreprises de restauration et du responsable du projet global, Reto Landtwing, de la société Restorama, une des quatre sociétés clé du concept de restauration.

La révision du projet de l'Expo a réduit les points de vente de huit unités, représentant environ un millier de places assises sur les 10 000 prévues. Une suppression a fait beaucoup de bruit, celle du «Sushi-bar» à Yverdon, un bar aquatique attractif mais trop coûteux à construire. Pour Reto Landtwing, qui a pris part aux travaux de révision, ces suppressions devraient être compensées par la mise en exploitation, durant les périodes de forte fréquentation, par d'«unités mobiles», comme cela se fait notamment dans les parcs d'attraction. Conséquence pour l'offre? «Nous aurons davantage de «finger foods», de nourriture à manger sur le pouce», déclare Reto Landtwing.

VINGT-ET-UN JOURS DE MOINS

Les entreprises de restauration doivent cependant compter sur une diminution du chiffre d'affaires. Ce recul proviendra de la réduction de la durée de l'exposition. En effet, celle-ci aura lieu du 15 mai au 20 octobre, soit 21 jours de moins que prévu initialement. De combien sera la diminution? Reto Landtwing ne peut pas se prononcer pour l'instant. Il fait cependant remarquer que le chiffre d'affaires attendu pour l'Expo.01 et pour les restaurants permanents évoluait dans une fourchette de 180 millions à 220 millions de francs. La réduction des heures d'ouverture, soit deux heures, ne devrait, en revanche, pas avoir d'influence notable sur les ventes, estime le responsable du concept de restauration.

Vu sous l'angle des restaurateurs, le succès de l'exposition dépendra, bien entendu, de la fréquentation, elle-même influencée par l'attractivité du produit et les conditions météorologiques. Pour Reto Landtwing un facteur de succès important sera en plus l'organisation de la restauration sur les divers sites. On rappellera, en effet, que l'Expo devrait enregistrer quelque dix millions de visites. *MH*

MARCHÉ CHINOIS / Par rapport aux autres offices nationaux du tourisme européens, Suisse Tourisme se trouve en «pole-position» en Chine. Le point avec son responsable des marchés d'avenir. **LAURENT MISSBAUER**

«Le nombre de touristes chinois va exploser d'ici une dizaine d'années»

Quand la Chine s'éveillera, le monde tremblera. Cette prédiction d'un éminent historien français peut certes se traduire, au niveau politique, par quelques inquiétudes, celles-ci laissent en revanche rapidement leur place à des perspectives très intéressantes au niveau touristique. Le réveil de la Chine devrait en effet se traduire par l'éclosion d'un formidable marché d'avenir pour les prestataires touristiques, notamment suisses. A ce sujet, il est réjouissant de constater que Suisse Tourisme compte aujourd'hui une bonne longueur d'avance sur ses concurrents historiques. Il est en effet le seul office du tourisme européen présent en Chine.

Inaugurée le 8 novembre dernier à Pékin, en présence du conseiller fédéral Pascal Couchepin, cette stratégique représentation helvétique au milieu… de l'empire du Milieu sera le point de chute, le 7 avril, d'un voyage promotionnel de cinq jours organisé à l'enseigne des Switzerland Tourism Events. Un voyage auquel se sont pour l'instant inscrits Genève Tourisme, Valais Tourisme, Saas Fee, Berne, Zurich, Saint-Moritz, les bijouteries Bucherer, les chemins de fer de la Jungfrau, ainsi que les trois sociétés de remontées mécaniques du Titlis, du Schilthorn et de Grindelwald-Männlichen.

BIENTÔT UN STATUT DE DESTINATION OFFICIELLE?

A un peu moins de deux mois du départ de ce voyage promotionnel, Federico Sommaruga, responsable des marchés d'avenir de Suisse Tourisme, ne cache pas que le potentiel du marché chinois est énorme pour la Suisse: «Le nombre de touristes chinois va exploser d'ici une dizaine d'années et Suisse Tourisme fait aujourd'hui figure de pionnier sur ce marché en pleine croissance. Nous sommes en effet l'unique office du tourisme national européen présent officiellement en Chine. Les seuls autres offices nationaux du tourisme présents sont ceux de Singapour, de Malaisie, de Thaïlande, du Japon, de la Corée du Sud, de Hong Kong, de Macao, des Philippines, d'Australie et de Nouvelle-Zélande qui possèdent tous le statut envié de destination officielle.»

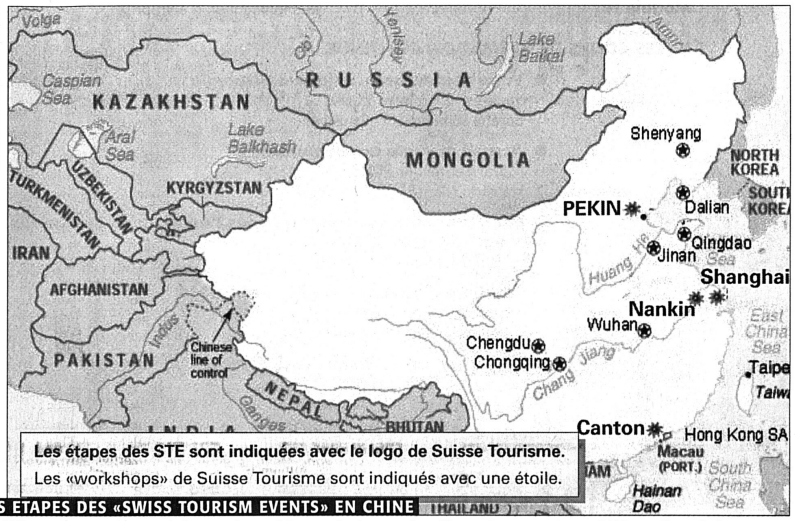
Ce dernier statut, qui implique que les touristes chinois peuvent se rendre librement dans le pays concerné, n'a pas encore été accordé à la Suisse. Il pourrait cependant l'être dans le courant de cette année qui marque la célébration du 50e anniversaire de l'établissement des relations diplomatiques entre la Suisse et la Chine. Avec ou sans ce statut, Federico Sommaruga estime que les Chinois dépasseront cette année la barre des 100 000 nuitées en Suisse: «En 1999, ils avaient déjà totalisé 80 000 nuitées, soit le double de l'année précédente.»

DES VOYAGES D'ETUDE THÉMATIQUES

Pour l'instant, le bureau de Suisse Tourisme à Pékin compte trois employés. Dirigé par Zhang Wenjia, il constituera, comme on l'a déjà révélé plus haut, le point de chute du voyage de promotion qui, du 3 au 7 avril, s'arrêtera successivement à Canton, à Shanghai, à Nankin et, enfin, à Pékin. En plus de ce voyage, Suisse Tourisme Pékin a également agendé trois «workshops» dans sept autres grandes villes de Chine, soit à Chengdu, à Chongqing et à Wuhan, du 23 au 25 février; puis à Shenyang et à Dalian, du 15 au 16 mai, et, enfin, à Jinan et à Qingdao, du 15 au 16 novembre. En outre, différents exposants suisses seront présents, du 16 au 21 octobre, au China International Travel Mart de Shanghai, le plus grand salon touristique de Chine.

«Les principales destinations sur lesquelles Suisse Tourisme mettra plus particulièrement l'accent seront les villes – Genève, Lucerne, Zurich, Interlaken, etc. – mais aussi les montagnes avec leurs sommets enneigés et leurs petits trains», explique Federico Sommaruga. «Comme les Japonais, il y a vingt-cinq ans, les Chinois ne sont pas du genre à passer une semaine de vacances au bord du lac. De nombreux voyages de Chinois auront également un but thématique ou éducatif. Des voyages d'étude comprenant la visite de services de voirie ou l'étude de problèmes d'urbanisation et d'environnement ont ainsi déjà été mis plusieurs fois sur pied en Suisse pour les Chinois.» Différents programmes ont d'ores et déjà été élaborés avec les services incoming de Kuoni, ainsi qu'avec des tours-opérateurs anglais, Londres constituant souvent la porte d'entrée européenne de nombreux visiteurs chinois, conclut le responsable des marchés d'avenir de Suisse Tourisme.

Illustration: Suisse Tourisme/htr



LES ETAPES DES «SWISS TOURISM EVENTS» EN CHINE

Les différents prestataires touristiques suisses visiteront également des villes moins connues que Pékin ou Shanghai.

Le rêve de Pascal Couchepin

«Avec l'inauguration de ce bureau de Suisse Tourisme à Pékin, c'est un merveilleux rêve qui s'est réalisé», a relevé Pascal Couchepin, présent à l'inauguration officielle de la représentation chinoise de Suisse Tourisme. Le conseiller fédéral a également ajouté que notre pays «pourrait jouer à l'avenir le rôle de destination centrale pour les touristes chinois qui se rendent en Europe». Ce rôle de porte d'entrée touristique européenne sous-entend cependant que la Suisse soit promue au rang de destination officielle, un statut qui permettrait aux Chinois de se rendre en Helvétie librement. Ce qui n'est pas encore le cas aujourd'hui. Présent à Pékin, Michel Ferla, vice-directeur de Suisse Tourisme, s'est montré optimiste quant à un octroi relativement rapide de ce statut privilégié à la Suisse: «Je suis convaincu que les portes de notre pays seront bientôt ouvertes à nos amis chinois». LM

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

EFFLEUREZ UN NOUVEAU MILLENAIRE

CHECK IN DATA

Micros-Fidelio de Check-In Data
Chez eux chez les meilleurs.
Sellenbüren (ZH) 01 701 96 96
Crissier 021 632 91 00
Lugano 091 960 50 50
www.checkindata.com

dia lock
HÄFELE
La marque du système de fermeture intelligent
• sans contact – radiocommandé • polyvalent – sécurité d'avenir
• totalement programmable
Häfele Schweiz SA, 1023 Crissier
Sous-Riette 15, Tél. 021 632 81 81, Fax 021 632 81 82, e-mail crissier@haefele.ch

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

Société suisse des hôteliers

FORMATION PERMANANTE SSH EN SUISSE ROMANDE

3 axes – 1 seul objectif :

Proposer des formations résolument orientées vers la pratique et qui s'adressent aux cadres, collaboratrices et collaborateurs de l'hôtellerie et de la restauration.

I. LE SÉMINAIRE SSH POUR CHEFS D'ENTREPRISE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

4 modules de 2 semaines qui traitent des principales fonctions du management.
Cette formation supérieure permet aux participants d'agir sur leur avenir professionnel et de réfléchir sur celui de leur entreprise afin de proposer des solutions pertinentes, efficaces et novatrices.

Module I	1 – 13 mai 2000	■ Conduite des ressources humaines et introduction à la gestion financière
Module II	6 – 18 novembre 2000	■ Management et gestion des ressources humaines. Gestion financière et de l'exploitation
Module III	7 – 19 mai 2001	■ Marketing, politique et concept d'entreprise
Module IV	5 – 17 novembre 2001	■ Planification d'entreprise

II. LES COURS DE FORMATION CONTINUE

- **Votre recrutement, enjeux & stratégie**
  Vendredi 21 janvier 2000
  Bureau romand SSH, Lausanne
- **Accueil et vente au restaurant**
  Mardi 1er février 2000
  Hôtel du Mont-Blanc, Morges
- **Les assurances sociales vues sous l'angle de la gestion du personnel**
  Mardi 8 février 2000
  Hotela, Montreux
- **Améliorez les ventes au front-office**
  Mardi 22 février 2000
  Hôtel non défini, Lausanne
- **La gestion professionnelle de l'accueil au standard et à la réception**
  Vendredi 24 mars 2000
  Bureau romand SSH, Lausanne

III. LE DÉVELOPPEMENT DE LA QUALITÉ

Label de qualité pour le tourisme suisse, niveau I

Cours de Quality-Coach	Genève	18. 4. – 19. 4. 2000
	Martigny	26. 4. – 27. 4. 2000
	Yverdon	20. 9. – 21. 9. 2000
	Fribourg	27. 9. – 28. 9. 2000

Label de qualité pour le tourisme suisse, niveau II

Cours de Quality-Trainer	Lausanne	28. 4. 2000

Inscriptions et renseignements
Bureau romand SSH – Lausanne – formation permanente

Téléphone 021 320 03 33 **Fax 021 320 02 64**

Ecole Hôtelière de Genève "ES"

TRADITION, QUALITÉ ET DYNAMISME
UNE RECETTE GAGNANTE DEPUIS 1914

ISO 9002

ECOLE DE CADRES SUPERIEURS ET FUTURS CHEFS D'ENTREPRISES

PREMIER CYCLE (18 mois)	DEUXIÈME CYCLE (12 mois)
Diplôme agréé par les cantons	Diplôme «ES» reconnu par la Confédération

Début des sessions: avril et octobre

Avenue de la Paix 12 – 1202 Genève
Téléphone 022 919 24 24 – Fax 919 24 28

htr

Tout sur l'accueil et les mille-feuilles.

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

IMMOBILIER

JE CHERCHE
1 Hôtel minimum 25/100 chambres
Patente, discrétion, financement OK
021 729 10 71 dès 19h00
ou 076 389 07 46
123026/391549

Nord Vaudois
à remettre
Restaurant
cité dans plusieurs guides gastronomiques, tenu depuis plus de 20 ans par propriétaire-chef de cuisine. Très bien entretenu, appartement pour tenancier, chambres indépendantes, terrasse, parking. Fonds propres nécessaires fr. 150 000.–
Téléphone 078 607 36 38
122960/178187

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

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

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

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

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

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

L'INFO AU TOP.

HANDICAPÉS / Tourisme pour tous

Initiatives françaises

Les personnes souffrant d'un handicap ont aussi le droit de profiter des vacances. La France offre ainsi quelques exemples d'initiatives prises en faveur d'handicapés («Nouvelles de France», no 454). La Savoie, la Haute-Savoie et l'Isère ont ainsi édité un guide «Skiez avec votre handicap» qui présente les stations adaptées à l'accueil des handicapés. A Metz, c'est l'office du tourisme qui organise des visites guidées spécialement conçues pour ces personnes. Par ailleurs, des dépliants en braille ou écrits en gros caractères sont disponibles. Enfin deux entreprises offrent de nouvelles prestations. Europcar met à disposition depuis décembre une quinzaine de VW Golf pour les personnes à mobilité réduite. De son côté, Costa Croisière a équipé son paquebot «Mistral» du matériel et du personnel nécessaires aux personnes sous dialyses. *BS*

ESTAVAYER / Sauvegarde d'ensembles historiques

Pluie d'Ecus d'or

Dans le souci de poursuivre une politique d'encouragement à la sauvegarde d'ensembles historiques, la Ligue suisse du patrimoine national (LSP), qui pilote l'Ecu d'Or avec Pro Natura, a décidé d'octroyer cette année le bénéfice de la vente de la célèbre pièce en chocolat à la ville d'Estavayer-le-Lac. Pour sa politique dans ce domaine, la Cité à la Rose recevra une aide de l'ordre de 200 000 à 500 000 francs.

Les milieux touristiques, soucieux de mieux faire connaître le patrimoine historique, sont ravis de ce coup de pouce. Divers projets de mise en valeur sont d'ores et déjà prévus. Il s'agira, notamment, de procéder à la réfection des tours et des remparts, de réaménager le centre-ville (avec la mise au jour d'un ruisseau), de revitaliser la place de la Poste et de rénover certaines rues et façades. *JS*

CHARMEY / Création de Tourisme Services

Nouvelle société

Chargée de gérer les infrastructures de la station en développement, la société Charmey Tourisme Services SA a désigné ses administrateurs. Leur représentativité montre déjà l'étendue de ses attributions, puisque le nouvel organisme comprend les communes de Charmey (majoritaire), Cerniat, Châtel-sur-Montsalvens et Crésus, ainsi que la société Télécabine Charmey-Les Dents Vertes et la Société de développement. Présidé par Jean-Pierre Thürler, vice-syndic de Charmey, le conseil d'administration compte neuf membres. Deux sièges seront encore attribués à des représentants de l'économie fribourgeoise et gruérienne. La nouvelle société entrera en activité le 1er juin et la nomination de son directeur interviendra après le 7 juin, date limite pour le dépôt des candidatures. *JS*

HÔTEL LE MIRADOR / Pour son directeur, l'hôtel doit prendre son essor

Les espoirs d'Eric Favre

«Ce ne sont pas tant les directeurs que les propriétaires…» De retour à la tête du Mirador depuis le début de l'année après quatre ans passés à la tête de l'Ecole des Roches, à Bluche, Eric Favre ne s'embarrasse guère de mots pour l'admettre: le «petit» (85 chambres) palace des hauts de la Riviera tarde à confirmer ses ambitions.

C'est d'ailleurs certainement, admet-il aussi, ce qui lui vaut ce « retour aux opérations » à la tête d'un établissement qu'il avait dirigé durant quatre ans, jusqu'à 1996. En cause, et non en faute, un manque de constance.

L'histoire récente du Mirador, c'est vrai, ne manque pas d'épisodes. Propriété de l'homme d'affaires américain Josef Segel à fin 1992 (date à laquelle Eric Favre en a pris une première fois la direction), il fut vendu à un groupe d'investisseurs japonais. Ces derniers le revendirent à Josef Segel qui, en 94 et 95 consentira 30 millions de francs à sa complète rénovation pour le confier ensuite en gestion à un grand groupe international. Demi-succès sous la direction d'Henry Vergniaux, avant que Josef Segel ne fasse appel à Jean-Rodolphe Herren, puis vende l'établissement à son propriétaire actuel, la société HL Le Mirador International de l'homme d'affaires allemand Hartmuth Lademacher.

DÉMOCRATISER LA CLIENTÈLE

Autant de péripéties qui ne favorisent guère la constance évoquée plus haut. «On ne peut pas faire de l'argent tout de suite», parle encore clairement Eric Favre, «d'autant qu'il n'y a pas de globalisation possible du marché. Rien qu'en Suisse, nous devons aborder différemment les clientèles alémanique et romande, alors, penser qu'on peut tout calquer sur le modèle américain…».

Résultat: même si les affaires du Mirador progressent régulièrement, ce n'est pas assez: «Il doit gagner en constance, nous ne pouvons plus sacrifier à des essais.»

La revitalisation passera par l'affirmation de cette double vocation: conférences et séminaires d'un côté, («toutes les grandes compagnies européennes sont passées»); mais aussi indispensable clientèle individuelle («la seule qui ne compte pas ses frais, ou peu…»). Il faut aussi mieux implanter l'établissement («démocratiser », précise Eric Favre) auprès de la population régionale. Cette «démocratisation» sera la tâche de l'un des deux restaurants de l'hôtel (Le Patio), suffisamment à l'écart pour ne pas empiéter sur la tranquillité des hôtes, mais assez présent pour faire partie de l'image d'ensemble. Une façon de redonner au palace pignon sur rue, alors qu'il est on ne peut plus extra-muros. Ce qui constitue justement pour ses hôtes son principal atout…

Pour Eric Favre, «ce sera notre force que de savoir s'adresser à tous». Avec pour premier critère, la confiance… de «tous». *JJE*

EURHOTEC / Les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration internationales se retrouvent à Beaulieu pour prendre le pouls de leur industrie. **MIROSLAW HALABA**

Lausanne, rendez-vous européen des nouvelles technologies

«Nouveaux défis, nouvelles technologies, nouvelles opportunités». Les organisateurs – l'Association internationale de l'hôtellerie et de la restauration (IH&RA) – ont employé des formules-chocs et porteuses pour promouvoir Eurhotec, la conférence-exposition européenne des technologies spécifiques à l'hôtellerie et à la restauration, qui se tiendra du mercredi 16 au vendredi 18 février au Centre des congrès et des expositions de Beaulieu à Lausanne. Une aubaine pour le tourisme d'affaires lausannois, bien sûr, qui accueillera quelque 1500 professionnels, mais aussi pour les hôteliers et les restaurateurs suisses qui trouveront là une occasion en or de prendre le pouls de la branche et de s'informer sur les nouvelles technologies.

LES TROIS OBJECTIFS DE LA CONFÉRENCE

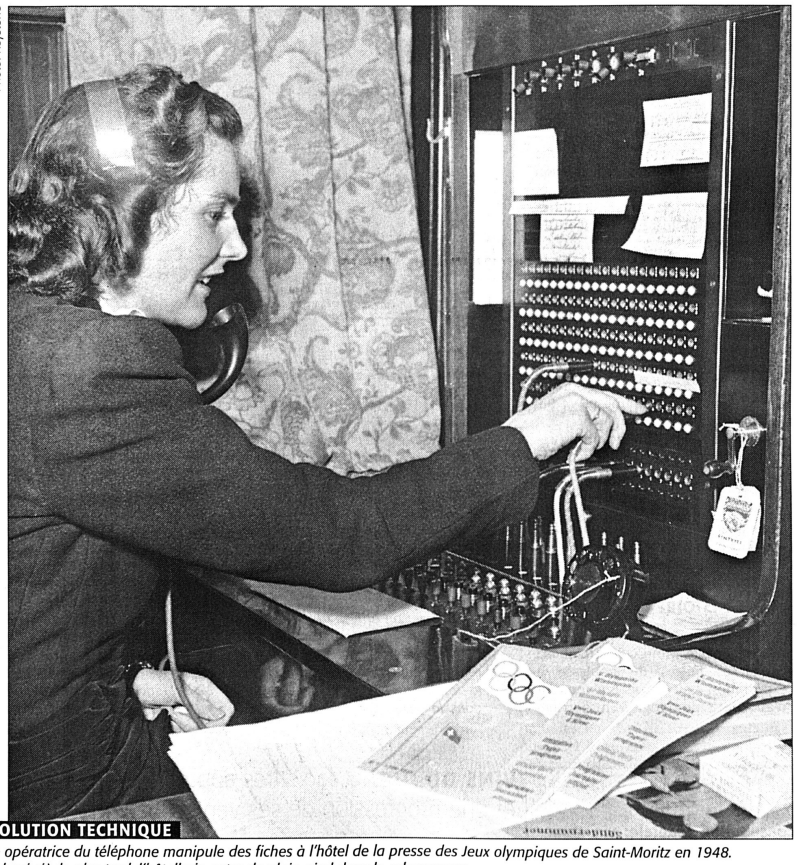
Eurhotec, dont la première édition a eu lieu en 1996 à Amsterdam, vise en fait trois objectifs. La conférence veut tout d'abord mettre en lumière l'importance de la technologie pour la profession. Elle veut souligner le rôle de la technologie comme atout concurrentiel, un atout qui augmente les revenus, réduit les coûts, fidélise les clients et assure une valeur ajoutée aux actionnaires. Enfin, écrivent les organisateurs, Eurhotec veut informer les professionnels de la branche sur les nouveaux produits et services, les développements et les grandes tendances. Cette année, les sujets brûlants concernent les relations client dans le commerce électronique, les aspects juridiques incertains d'Internet et l'évolution «thin client» dans l'industrie de la restauration.

POUR LE MARCHÉ EUROPÉEN

Le programme de la conférence a été élaboré par un comité d'experts en technologie venant des grands groupes hôteliers. Les séances de conférences, qui feront intervenir une cinquantaine d'orateurs, «ont été conçues pour répondre aux besoins du marché européen et sont destinées aux dirigeants de tous les services, des grandes entreprises comme des établissements de petite ou de moyenne envergure», indiquent les organisateurs. A noter que les participants francophones bénéficieront d'une interprétation simultanée. La plupart des orateurs seront anglophones, d'origine américaine ou anglaise.

Parallèlement, mais selon des heures d'ouvertures décalées, se tiendra une exposition à laquelle participeront une centaine de prestataires. Un bulletin quotidien sera également publié.

Photo: Keystone



EVOLUTION TECHNIQUE

Une opératrice du téléphone manipule des fiches à l'hôtel de la presse des Jeux olympiques de Saint-Moritz en 1948. Un demi-siècle plus tard, l'hôtellerie entre de plain-pied dans le cyberespace.

Euro ou systèmes de réservation, Eurhotec en parle

Les professionnels qui assisteront aux trois jours de la conférence-exposition Eurhotec auront à peine le temps de souffler tant le programme des conférences sera riche et dense. Qu'on en juge plutôt. Le premier jour s'ouvre avec la séance plénière qui comprendra notamment l'exposé de Jim Sappington, cadre chez McDonald's, intitulé «Cap sur la globalisation – Comment réussir le déploiement de la technologie à l'échelle mondiale», hors d'œuvre avant d'aborder des problèmes plus concrets.

Plusieurs conférences traiteront des relations de l'hôtelier et du restaurateur avec le client. Ainsi, Eurhotec abordera la création de sites web à l'intention des voyageurs, l'emploi des nouvelles technologies en chambre au service du client (que ce soit au niveau des loisirs multimédia, du confort, de la sécurité ou des systèmes mis à disposition des voyageurs d'affaires) et bien entendu la gestion d'un système de réservation en ligne.

Une deuxième catégorie de thèmes touchera davantage la gestion de l'établissement à l'aide des moyens techniques actuels. Des cadres viendront ainsi s'exprimer sur l'utilité des techniques dans une gestion efficace des ressources humaines. D'autres expliqueront comment ils ont réussi à réduire leur consommation d'énergie. En outre, des modules se pencheront sur les critères qui président à l'investissement technologique (système PMS, système POS, connectivité GDS). Enfin, des sujets déborderont largement le cadre de l'industrie de l'accueil. On retiendra la conférence consacrée à l'introduction prochaine de l'euro: comment s'y préparer, comment réussir la transition? Autre point crucial: le flou juridique qui entoure l'Internet et les manières de prévenir les mauvaises surprises. Dans le même domaine, il sera question de la sécurité des transactions avec les clients.

A côté des exposés, le professionnel pourra aussi s'enquérir des dernières innovations avec la centaine d'exposants présents. Et s'il n'a pas envie de se déplacer, il pourra toujours suivre les conférences en direct sur son ordinateur par l'entremise de la page web d'Eurhotec (www.eurhotec.com). A condition bien sûr d'être correctement équipé. *BS*

EN LANGUEDOC / Les sommeliers sont parmi les prescripteurs les plus influents du monde du vin. Voyage éclair avec quelques-uns d'entre eux à Carcassonne. **PIERRE THOMAS**

Le Minervois sait choisir ses ambassadeurs pour porter la bonne parole du vin

Entre Toulouse et Narbonne, Carcassonne et ses murailles crénelées. C'est là, dans la citadelle, qu'il y a une quinzaine, les vignerons ont fait déguster leur nouveau millésime, le 99. Epreuve délicate: les meilleurs vins de la région, qui ont droit à l'AOC Minervois (sur 5000 hectares, soit la surface du vignoble valaisan), sont des assemblages. Après trois mois de cave, chaque cuvée est encore logée séparément. L'exercice se borne donc à une dégustation brute et brutale, certes complétée par le débouchage de quelques bouteilles plus anciennes.

HISTOIRE SUISSE...

Reste la rencontre éclair avec des hommes. A Oupia, à l'arrière de l'appellation Corbières, mais en plein Minervois, André Iché signe quelques-uns des meilleurs vins de la région, sur les 55 hectares de son domaine la cuvée Nobilis 91, par exemple, frappe par sa belle structure, sa complexité, ses arômes de goudron et son potentiel de vieillissement.

Cette bouteille a sa petite histoire... suisse. Lorsqu'il s'était installé à l'Hôtel de la Cité pour enregistrer son album «Carcassonne», Stephan Eicher s'était fait servir un vin qui l'enthousiasma au point de vouloir rencontrer son «auteur». D'Eicher à Iché, il n'y a qu'un pas et quelques lettres... Et le rockeur suisse passa un après-midi de vendanges, puis le repas, durant lequel il trempa un doigt dans l'encre du vin. Il griffonna sur la nappe un dessin à la Cocteau: il est resté l'étiquette de cette cuvée Nobilis, tirée à 4000 exemplaires, les bonnes années seulement (comme 96 et 98, mais pas 97).

Le Château d'Oupia pourrait prétendre rejoindre la locomotive des appellations du Minervois, La Livinière, lancée sur le marché pour le millésime 97 seulement, et qui regroupe une cinquantaine de propriétaires sur cinq communes, attachés à une même philosophie.

...ET HISTOIRE BELGE

C'est que le Minervois a d'abord acquis ses lettres de noblesse à l'exportation – où la Suisse n'apparaît qu'au septième rang, loin derrière l'Angleterre, l'Allemagne et le Danemark. Un instituteur belge, Guy Vanlancker, y a cru: installé depuis bientôt vingt ans, il est un des promoteurs de La Livinière. Il n'en revient toujours pas d'avoir débarqué ici, sous le soleil du Sud: «Tout était possible, mais les autochtones ne le savaient pas... On m'a pris pour un farfelu, lorsque j'ai décidé de vendre mes vins 100 francs français la bouteille (25 francs suisses).» D'ordinaire, l'appellation se vante plutôt d'être référencée dans tous les supermarchés de l'Hexagone! Vanlancker travaille sur deux domaines: le sien, La Combe Blanche et celui d'investisseurs luxembourgeois, Cantaussel. Il réalise des vins pointus, nerveux, parfois secs au vieillissement, en raison d'un abus de bois. Mais il n'hésite pas à faire un carignan en macération carbonique – genre beaujolais – passé en barriques, ou à doser ses assemblages en fonction de la qualité propre au millésime: très fraîche et épicée cuvée Tradition de La Combe Blanche 98, faite de cinsaut, de carignan, de syrah et de grenache, quatre cépages traditionnels, auxquels il ne manque que le mourvèdre.

HAUT DE GAMME PROMETTEUR

Cette ambition, une jeune femme l'a relayée au Château La Croix Martelle. Dans les corridors de la citadelle de Carcassonne, on murmurait, l'autre jour, que jamais vignes ne s'étaient vendues si chères dans la région, l'année passée. Caroline de Beaulieu, œnologue et courtière en vins tournée uniquement vers l'exportation en Angleterre, aux Etats-Unis et au Canada, le dit sans fard: «Je crois aux vins de très haut de gamme du Minervois. Des vins qui possèdent la structure, la matière, le potentiel de garde et qui échappent à la comparaison avec les vins du Nouveau-Monde. Avec nos assemblages, nous pouvons faire pièce aux vins de cépage.»

Un pari encore jugé audacieux entre Narbonne et Toulouse. Deux conceptions de la viticulture s'y affrontent: la région possède un fort potentiel de vins répondant aux exigences de l'AOC, mais où près des trois quarts se contentent de n'être que des «vins de pays», souvent monocépage, à haut rendement.

Photo: CIVL Minervois

ON DIRAIT LE SUD...

Le Minervois, balayé à la fois par les vents de la Méditerranée et de l'Atlantique, prend, parfois, des airs de Toscane.

Un initiateur bien placé

Responsable des vins au Pont de Brent depuis tantôt un an, Olivier Zavattin a abandonné ses projets de bar à vin à Perpignan pour continuer à servir du vin au bord du Léman. Pourtant, il est resté vice-président des sommeliers du Languedoc-Roussillon, où il retourne le plus souvent possible, le lundi, ou à l'occasion de Vinisud, du 20 au 22 février à Montpellier.

Depuis son arrivée au trois étoiles Michelin des hauts de Montreux, une trentaine d'appellations de la grande région méditerranéenne, de Nîmes à la frontière espagnole, sont entrées dans la cave. «Ces vins répondent à une mode nouvelle et permettent de belles découvertes à des prix corrects, de 60 à 110 francs au restaurant», explique Olivier Zavattin. Il n'entend pas s'arrêter en si bon chemin et veut organiser, deux à trois fois par an, des voyages de dégustation – et souvent d'initiation! – pour ses collègues des meilleures tables romandes, à Maury ou à Banyuls, par exemple.

A quand la création d'un «cercle de dégustation» à Lausanne? «C'est une bonne idée pour se former le lundi, quand les établissements sont fermés. Mais il faut assurer une certaine continuité, alors que, souvent, les sommeliers ne font qu'un bref passage», observe Olivier Zavattin. De fait, en deux ans, les trois meilleures tables vaudoises ont changé de sommeliers: outre l'arrivée d'Olivier Zavattin chez Gérard Rabaey, Emmanuel De Preux a délaissé Philippe Rochat à Crissier pour un commerce de vins fribourgeois, et Christian Martray a quitté l'Ermitage de Bernard Ravet à Vufflens-le-Château pour le confiseur-traiteur-restaurateur Philippe Guignard à Orbe et Montreux. Les transferts de sommeliers n'ont rien à envier à ceux des footballeurs... la somme de négociation en moins! *PT*

MÉLI-MÉLO

Consultation fédérale: vin stupéfiant. L'Association suisse du commerce des vins et la Fédération suisse des spiritueux se sont opposées au projet de loi sur les stupéfiants. L'alcool, et notamment le vin, et le tabac rejoindraient le rang des substances engendrant la dépendance, au moment où Berne envisage de dépénaliser la consommation du haschich. Principale conséquence: ceux qui serviraient des boissons alcoolisées à des jeunes de moins de 16 ans pourraient être frappés de lourdes peines (prison et fermeture de l'établissement). En fait, sur ce chapitre, la loi ne fait que traduire une disposition déjà présente dans le Code pénal suisse. *PT*

NOTA BENE

La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2e jeudis de chaque mois. La prochaine est donc prévue pour le jeudi 9 mars. *MH*

VINS DU JURA / Jadis très apprécié des Suisses, le vin jaune connaît depuis trois ans un regain d'intérêt et une progression de ses ventes. Sans doute les premiers effets de la Percée. **HENRI JEANNERET**

La mystérieuse alchimie d'un vin jaune qui vaut de l'or

Plus de 10 000 personnes le samedi 5 février et près de 40 000 le dimanche 6, dont Dominique Voynet la ministre de l'Environnement et José Bové, le médiatique militant anti-OMC, ont célébré la quatrième Percée du vin jaune – cette année à l'Etoile, village viticole proche de Lons-le-Saunier. Du tonneau de 228 litres mis en perce dimanche matin se sont écoulés, pour être religieusement dégustés par quelques milliers de privilégiés, les 140 premiers litres du millésime 1993. Elaboré à partir du cépage savagnin, propre au Jura français, vendangé tardivement et vinifié trois mois en cuve, le précieux liquide est ensuite mis en vieillissement en fût de chêne ancien pour six ans. Sans aucun ouillage, c'est-à-dire sans ajout de vin du même cépage pour compenser l'évaporation imputable à la perméabilité du bois. Se développe alors à la surface du vin un voile de levures qui le protège de l'oxydation. En pratique, comme le précise J.-E. Pignier, vigneron à Montaigu: «De délicats prélèvements, en principe deux par an, permettent de contrôler la formation et le maintien de ce voile à la surface du liquide. Outre qu'il le protège, ce voile libère des substances qui enrichissent le vin en arômes. En moyenne, un bon voile ne se développe que dans un fût sur deux, sans que l'expérience des encaveurs et pas davantage les études des œnologues et celles des microbiologistes ne puissent expliquer pourquoi.» Le développement aléatoire de cette chimie naturelle explique pour beaucoup son prix élevé. Arrivé au terme de sa longue maturation, durant laquelle son volume se réduit d'un tiers, le vin est mis en «Clavelin», une bouteille originale par sa forme et sa contenance de 62 centilitres. En bouche, le vin jaune se particularise par un goût complexe de noix, d'amande, d'épices, de pomme, de curry qu'apprécient particulièrement les véritables amateurs des vins du Jura. Pour les autres, le vin jaune constitue l'élément primordial d'une recette culinaire qui lui doit son attrait et une partie de son nom: la poularde au vin jaune et aux morilles. Un plat délicat qu'aucun restaurant du Jura français digne de ce nom n'ignore sur sa carte. Le vin jaune accompagne également parfaitement la truite, les écrevisses, le homard et le comté. La conservation de vin unique peut sans risque dépasser le demi-siècle, un vin jaune de 1774 adjugé pour 30 000 francs français à la vente aux enchères de 1998 s'est même révélé parfaitement conservé.

GENÈVE / L'office du tourisme a déménagé au 18 de la rue du Mont-Blanc

Centre d'information inauguré

Genève Tourisme a récemment déménagé du 3 au 18 de la rue du Mont-Blanc. Inauguré le 25 janvier, ce nouveau centre d'information est à la fois plus spacieux et plus aisément repérable pour les visiteurs étrangers que le précédent, a indiqué Genève Tourisme dans un communiqué de presse. Ce nouveau centre devrait permettre de développer encore davantage les fonctions d'accueil des touristes. *LM*

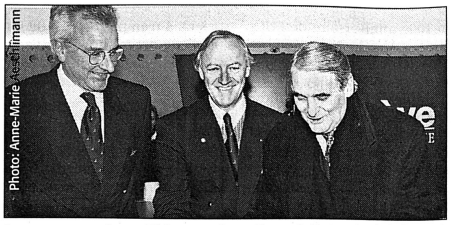


Photo: Anne-Marie Weedemann

Le nouveau centre a été inauguré par François Bryand, Christian Rey et le conseiller d'Etat Carlo Lamprecht (de g. à dr.).

Marcher dans la neige: un guide

Randonnées. Le nouveau répertoire «Sentier des neiges» vient de paraître. Publiée par les Remontées mécaniques suisses, la brochure contient 220 propositions de randonnées sur des itinéraires également praticables en hiver. L'ensemble représente près de 1200 kilomètres de sentiers aménagés. Le répertoire est consultable dans le magazine TOP des Remontées mécaniques suisses et sur Internet: www.seilbahnen.org. *BS*

JURA BERNOIS / Prospectus touristiques uniformisés

Nouveau graphisme

L'Office du tourisme du Jura bernois (OTJB) vient d'uniformiser ses publications en lui donnant une nouvelle ligne graphique commune. Cette ligne joue avec les couleurs de son logo – bleu, jaune, vert – et s'applique aux nouveaux prospectus.

On notera ainsi la parution du catalogue annuel, qui se divise en cinq chapitres: hôtels et restaurants, parahôtellerie, loisirs actifs, curiosités et hiver. Une participation financière a été demandée aux prestataires figurant dans ce document. Le document d'appel se présente, quant à lui, sous la forme d'une carte à vol d'oiseau. Celle-ci a été tirée à 45 000 exemplaires.

L'OTJB a profité de l'occasion pour présenter son programme d'action sur les marchés. Outre la Suisse, l'office prendra part à des salons en Allemagne, en Belgique et aux Pays-Bas. *MH*

REMONTEES MECANIQUES / Accord en Valais sur le contrat type de travail

Salaires revus à la hausse

Les employés des remontées mécaniques ont droit dès le début de cette année à une augmentation de 85 francs par mois de l'échelle des salaires minima, selon le contrat type qui a été négocié en décembre par les syndicats, les patrons et le gouvernement valaisan. Toutefois, ceci ne contraint en rien les dirigeants des remontées mécaniques puisque les employés sont privés de toute convention collective.

Mais les syndicats jugent le secteur relativement correct, où, comme le souligne Michel Zufferey, secrétaire des Syndicats chrétiens, «salaires et conditions de travail sont nettement moins catastrophiques que dans la restauration et la vente». René-Pierre Robyr, président de l'Association des Remontées mécaniques du Valais s'est d'ailleurs félicité à la signature de cet accord de la bonne tenue des revenus sur les pistes, les citant comme «les plus élevés du secteur touristiques en Valais».

Toutefois, ces salaires restent modestes – entre 3000 et 5000 francs par mois – même dans les postes qualifiés, au vu des responsabilités de certains. *DEM*

LAUSANNE / De la Carte City-L au plan officiel de la ville

Sortie des prospectus 2000

Lausanne Tourisme (LT) vient de dévoiler sa ligne de prospectus pour l'année 2000. Elle comprend une quantité appréciable de brochures d'accueil, de documents de promotion et de supports divers.

Signalons l'arrivée de la nouvelle Carte City-L 2000, une «Z-card» qui offre, d'un côté, un plan de la ville, et de l'autre, une liste d'une centaine d'établissements publics et magasins pratiquant réductions de prix et autres avantages. Cette année, la carte bénéfice de deux nouveaux sponsors, le Musée olympique et Concordia Assurances. D'un coût de 50 francs, elle est valable une année et est disponible aux bureaux d'information de LT à Ouchy et à la gare.

UN MILLION D'EXEMPLAIRES

Nouvelle livrée également pour la brochure d'accueil «Lausanne Bienvenue» (en trois langues) et pour le plan officiel de Lausanne. Côté forfaits, LT met notamment l'accent sur l'événement «Lausanne Jardins 2000» (du 17 juin au 17 octobre), visite des espaces verts de la cité déjà expérimentée en 1997. L'ensemble des imprimés diffusés par LT sont tirés à près d'un million d'exemplaires. *BS*

DOMAINE SKIABLE / La société financière française détient actuellement 21,8% du capital de la société valaisanne et compte lui transmettre un immense savoir-faire touristique. **DANIELLE EMERY MAYOR**

Comment la Compagnie des Alpes va moderniser Téléverbier

Téléverbier constitue désormais la treizième part du gâteau de la Compagnie des Alpes (CDA). L'intérêt de la compagnie financière française prouve, si besoin était, que la branche touristique en Valais a encore de l'avenir. Car la CDA se doit de tenir ses engagements envers ses actionnaires: l'objectif du groupe est de maintenir un taux de croissance de son chiffre d'affaires de 10% par an pendant les cinq prochaines années. Cela exige un important développement dans un secteur comme le marché du ski où la croissance naturelle est faible (2 à 3% par an.

DIVERSIFIER LES ACTIVITÉS

Durant l'exercice 1998/1999, la CDA a réalisé plus de 10 millions de journées-skieurs, sur les domaines de ses onze stations en France (dans la région de la Tarentaise) et à Courmayeur, en Italie. Le groupe a connu sa plus belle saison depuis sa création, malgré les intempéries de février. «Après dix années de spécialisation dans un seul métier, déclare Jean-Pierre Sonois, PDG de la compagnie, le temps est probablement venu d'envisager une diversification. Le marché des vacances et le marché des loisirs sont en voie de convergence à cause du fractionnement des séjours qui s'intensifie et diminue les durées moyennes. Les activités de loisirs prendront, sous la pression des jeunes générations, une place aussi importante que celle actuellement occupée par les deux piliers traditionnels des vacances que sont le transport et l'hébergement.» C'est sur ce marché au sens large que va se positionner la CDA.

CONDAMNÉ À LA CROISSANCE

Si la CDA est entrée dans Téléverbier – Jean-Pierre Sonois devrait obtenir un siège au conseil d'administration lors de l'assemblée générale le 10 mars prochain –, c'est que la société bagnarde lui a ouvert la porte. D'abord en décidant d'entrer en Bourse, mais surtout en se mettant d'accord dès le début avec la CDA pour que celle-ci acquière 20% de son capital.

Car derrière le masque d'ogre qui a été posé sur la CDA, il y a une compétence dans le métier qui donne au groupe français une dizaine d'années d'avance sur les professionnels de notre pays. «La Compagnie des Alpes exerce une mission de tutelle, d'expertise, de conseil stratégique et opérationnel en matière de technique, de finances et de marketing», lit-on dans le rapport annuel de la compagnie. Les filiales sont responsables de leurs résultats et de leurs opérations, au sein d'une organisation de type fédéraliste.

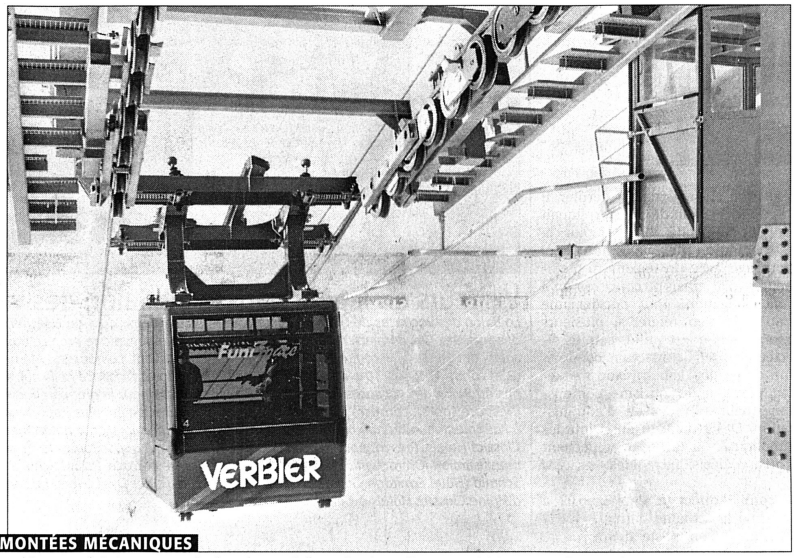


Photo: ASL

REMONTÉES MÉCANIQUES

Téléverbier attend de la Compagnie des Alpes qu'elle professionnalise ses activités sur une longue durée.

L'étalonnage des performances a pour but de faire «avancer le métier» par la mise en commun d'expériences concrètes, réussites ou échecs. Treize domaines skiables forment un magnifique terrain d'étude… Tous les mois, la CDA réunit autour de la table ses dirigeants et ceux des filiales.

DE FORMIDABLES OUTILS DE TRAVAIL

Concrètement, cela signifie que Téléverbier profitera des formidables outils de recherche de la compagnie. En 1998 et 1999, la CDA a interrogé plus de 35 000 personnes afin de connaître leur opinion sur la qualité des services rendus. «Des méthodes sophistiquées de traitement statistique, fondées sur la lecture optique des questionnaires et sur l'exploitation automatisée des données, permettent de connaître station par station et semaine après semaine, le taux de satisfaction de nos clients, et donc la qualité de nos prestations.»

Les résultats sont ensuite traités pour être appliqués au plus vite sur le terrain: organisation des files d'attente, confort des télésièges, horaires de fermeture des remontées mécaniques, etc. La CDA mène également des études qualitatives (entretiens de longue durée avec un nombre restreint de clients, tables rondes de consommateurs) afin d'identifier plus exactement l'opinion des vacanciers. Le groupe met actuellement en place sa propre base de données, afin de mieux suivre et communiquer avec ses 3 millions de clients.

La CDA a étudié de manière approfondie en 1997/98 comment ses clients réagissaient face aux nouvelles offres de forfait. L'étude a montré que les grilles de tarifs n'offraient pas de réponse suffisante à la pratique du ski pour les familles de deux enfants et plus. Cet hiver, une nouvelle tarification familiale a donc été mise en place à titre d'essai à La Plagne et à Peisey Vallandry. «Si ce test est concluant, cette offre sera étendue aux autres stations.»

La compagnie française ne se contente pas d'interroger ses propres clients. «Nos sociétés ont également besoin d'interroger les clients français d'autres stations de sports d'hiver et ceux qui ne font pas de ski. La CDA a donc décidé de constituer un panel représentatif des clients français de sports d'hiver composé de 2000 foyers que nous interrogeons périodiquement. Cette base de données s'enrichit chaque année de plusieurs dizaines de milliers d'informations pour un investissement cinq fois moins élevé qu'un sondage traditionnel.» La CDA apporte donc de l'argent frais à Téléverbier, ainsi que de formidables outils pour se professionnaliser. C'est une véritable culture de marketing à laquelle vont pouvoir, vont devoir se mettre les dirigeants de la société bagnarde. Si l'arrivée du groupe français a de quoi inquiéter les Valaisans, elle leur signifie aussi qu'il est temps de passer à la vitesse supérieure, tant pour la recherche de financement que pour la gestion de l'entreprise.

Les appétits de la CDA

L'arrivée de la Compagnie des Alpes (CDA) – qui, en nombre de visiteurs, est devenu le deuxième producteur d'activités de loisirs en Europe après Disney Paris – a suscité la polémique en Valais. De nombreuses voix se sont élevées pour dire leur crainte de voir Verbier, station de standing supérieur, devenir un lieu de vacances populaire où défileraient en masse les clients des tours-opérateurs. Selon les renseignements qu'il détient, le Nouvelliste déclarait la semaine passée que la CDA ne s'intéresse pas seulement à Verbier et à Crans-Montana: «Elle a approché également, par sociétés interposées, les Portes-du-Soleil, la bourgeoisie de Zermatt et Loèche-les-Bains (Alpentherme).» Le directeur des remontées mécaniques de Vercorin, Yves Balet,avoue qu'il a aussi été approché par la CDA, «qui d'ailleurs contacte toutes les sociétés de remontées mécaniques du canton. Son intérêt pour Vercorin est lié à une synergie et un développement avec Grimentz par une liaison des deux domaines skiables.» *DEM*

LA CHAUX-DE-FONDS / Louis Chevrolet Event

Une cinquième édition

Tourisme neuchâtelois organisera du 8 au 10 septembre le 5e Louis Chevrolet Event (LCE), événement commémoratif de la naissance du célèbre constructeur automobile à La Chaux-de-Fonds. L'édition 2000 marquera le 100e anniversaire de son départ aux Etats-Unis. En s'associant à ce nom mondialement connu, La Chaux-de-Fonds a vu sa notoriété considérablement s'accroître. *LM*

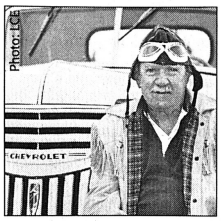


Photo: LCE

Le 5e Louis Chevrolet Event aura lieu du 8 au 10 septembre.

CYCLISME / Le Tour de France entre au musée. D'abord à Lausanne, puis à Paris

La petite reine à l'heure olympique

Lausanne sera le théâtre cette année de plusieurs manifestations liées à la petite reine. Il y aura tout d'abord la célébration du 100e anniversaire de la fondation de l'Union cycliste internationale (UCI), marquée le 16 avril par l'arrivée de la randonnée cyclosportive Paris-Lausanne, puis l'arrivée et le départ d'une étape du Tour de France les 19 et 20 juillet. Enfin, la Journée mondiale du vélo, organisée elle aussi à l'occasion du 100e anniversaire de l'UCI, se déroulera le 15 septembre, jour de l'ouverture des Jeux olympiques de Sydney.

Toutes ces manifestations donneront lieu à de nombreuses expositions au Musée olympique de Lausanne. La première se tiendra du 16 mars au 21 mai et présentera plusieurs peintures et sculptures ayant trait au cyclisme. La seconde exposition sera consacrée au Tour de France et bénéficiera, à n'en pas douter, de la publicité occasionnée par l'arrivée, le 19 juillet, de la «Grande boucle» dans la capitale olympique.

Directrice du Musée olympique, Françoise Zweifel a révélé la semaine dernière que l'exposition sur le Tour de France comprendra de nombreux objets qui seront ensuite transférés à Paris, siège d'un futur musée permanent entièrement dédié au Tour de France. *LM*

Sculpture sur glace à Villars-sur-Ollon

L'art qui venait du froid. Le Grand Hôtel du Parc à Villars-sur-Ollon organise du 15 au 18 février des démonstrations de sculpture sur glace. Le chef de cuisine Fabrice Taulier en collaboration avec le sculpteur sur glace Jean-François Deniveau propose cette attraction dès 19 heures au Grand Salon de l'hôtel suivie d'un repas au restaurant gastronomique Le Mazarin. *BS*

LES GENS

Ancien directeur de Valais Tourisme, **Melchior Kalbermatten** a pris cette semaine ses fonctions de directeur de l'Office du tourisme de Grächen. A cette occasion, il a fait l'objet d'un article dans le quotidien «Le Nouvelliste». Article dans lequel il explique son départ de Valais Tourisme dans des termes beaucoup plus explicites que lors de l'annonce de sa

démission au mois d'août dernier. Il y a révélé que son départ s'expliquait par une difficulté d'agir depuis la restructuration de Valais Tourisme: «Pour agir avec un maximum d'efficacité, je n'ai jamais pu concevoir qu'il y ait obligation, pour décider une action, de s'en référer à plusieurs organes tels que comité, comité directeur, conseil de direction, commission de gestion, commission marketing, politique du tourisme, commission quality ou conseil d'administration. Des structures aussi lourdes compliquent la tâche et empêchent la prise de décisions rapides.» *LM*

Le comité directeur de l'Expo.02 a confirmé la semaine dernière **Nelly Wenger** à son poste de directrice générale de l'Exposition nationale. Issu du département marketing et communication de l'Expo.01, **Rainer Müller**, ancien cadre de Suisse Tourisme, a quant à lui été nommé directeur du marketing. Le comité directeur de l'Expo.02 a en outre nommé **Walter Häusermann**, membre du Groupe Swatch, à la fonction de directeur financier en remplacement de **Rolf Dörig**. *LM*

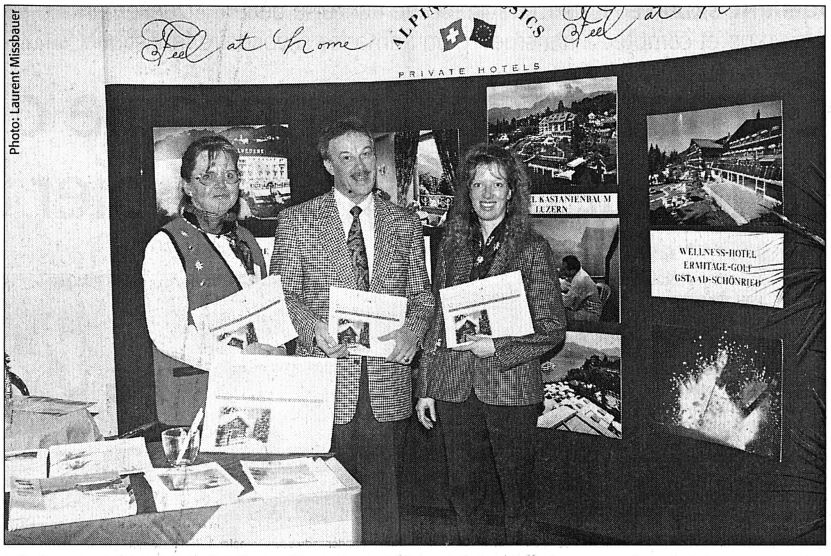


Photo: Laurent Missbauer

Visiteurs en légère hausse au Salon des vacances de Genève.

Le Salon des vacances de Genève, qui s'est déroulé à Palexpo du 4 au 6 février, a enregistré un nouveau record au niveau des visiteurs. Ces derniers, malgré un temps magnifique davantage propice aux balades et au ski plutôt qu'à la visite d'un salon, ont été 32 571 contre 32 115 douze mois auparavant. La hausse a été nettement plus significative chez les exposants (230 contre 195, soit 30% de plus). Cela, en partie grâce à l'«espace golf» qui, sur la base de ce qui se fait déjà depuis quatre ans au Salon des vacances de Zurich, avait été incorporé pour la première fois cette année au Salon des vacances de Genève. L'«espace santé», consacré aux stations thermales, a lui aussi été plus important que par le passé et a également contribué à l'augmentation du nombre des exposants. Parmi ces derniers, on a notamment relevé la présence du groupement Alpine Classics Hotels. Présent pour la première fois, il a confirmé que le tourisme de proximité fait partie intégrante de ce genre de manifestation. On reconnaît sur notre photo, de gauche à droite, Rosita Schuler (Hôtel Mont-Blanc de Chamonix), Laurenz Schmid (Hôtel Ermitage-Golf de Gstaad-Schönried) et Esther Dysli (Hôtel Kastanienbaum de Lucerne), les trois ambassadeurs d'Alpine Classics Hotels à Genève. LM

Photo: Laurent Missbauer

Les «pros» de l'hôtellerie au Musée olympique.

Consciente de l'importance des chefs de réception, concierges et directeurs des ventes dans la promotion du Musée olympique, Françoise Zweifel, directrice du musée, a invité la semaine passée 85 membres romands de l'AICR (Amicale des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels), de HSMA (Hospitality Sales & Marketing Association) et des Clefs d'or (l'Association des concierges d'hôtel) à redécouvrir cet «endroit magique où les Jeux ne s'arrêtent jamais». Délégué romand de l'AICR, Yannis Gerassimidis, a relevé que lui-même et ses collègues mettaient toujours en avant le Musée olympique au moment de citer les différents atouts de Lausanne. Il a aussi précisé que l'AICR, HSMA et les Clefs d'or avaient été parmi les premières à profiter des infrastructures (auditorium de 160 places, salles de réunion, restaurant…) du Musée olympique puisque les trois associations s'y étaient réunies trois mois après son ouverture en 1993. On reconnaît sur notre photo (de g. à dr.) Orlando Modolo (Hôtels des Bergues, président des Clefs d'or de Genève), Yannis Gerassimidis (Hôtel Continental de Lausanne, délégué romand de l'AICR), Nicole Dumuid (Musée olympique), Marisa Forcella (Hôtel Intercontinental de Montreux, vice-présidente romande de HSMA) et Freddy Wiederseiner (Crans-Ambassador, président des Clefs d'or de la Riviera vaudoise et du Bas-Valais). LM

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

«Mystery Park» d'Interlaken: le projet prend de plus en plus forme. Le projet d'installation d'un parc d'attraction, appelé «Mystery Park», à Interlaken, et lancé par le futuriste Erich von Däniken, prend de plus en plus forme. Le plan financier, tout d'abord, paraît bien établi. Une augmentation du capital-actions d'un million de francs à 5,5 millions vient en effet de passer la rampe avec succès. Les investisseurs ont, d'ailleurs, manifesté leur intérêt pour ce projet, puisque le titre de la société Mystery Park SA a décollé de la valeur nominale de dix francs pour évoluer aux environs de vingt francs. Les initiateurs sont en outre de l'avis que ce parc d'attraction, qui doit ouvrir ses portes en avril 2002, devrait voir sa marge brute d'autofinancement passer de 5,4 millions à 11,8 millions de francs en quatre ans. Le bénéfice, quant à lui, devrait progresser, durant ce temps, de 0,9 million à 2,8 millions de francs. Sur le plan de la construction, le dossier avance également. Ainsi, le contrat pour l'acquisition du terrain nécessaire à l'installation du parc d'attraction, soit l'ancien terrain d'aviation militaire d'Interlaken, devrait être signé ce mois-ci encore. Relevons enfin que le parc d'attraction, selon ses initiateurs, devrait accueillir quelque 500 000 visiteurs par an. **Page 4**

Le profil du touriste suisse sous la loupe de Demoscope. Mandaté par l'entreprise de marketing Trimarca et Tourmedia, l'institut Demoscope a interrogé 4000 Suisses et Suissesses sur leurs habitudes de vacances. Ce radar du tourisme indique comment sont perçues les destinations de vacances et détermine donc leur image auprès du public. Il ressort que les régions touristiques suisses ont une image teintée de conservatisme tout en étant plutôt tournées vers l'extérieur. Ce sondage représentatif s'est également penché sur les médias qui poussent les sondés à opter pour telle ou telle destination. Conclusion plutôt décourageante: les insertions publicitaires ne sont presque jamais décisives. Par contre, les sondés considèrent les prospectus comme une bonne source d'information. En ce qui concerne les destinations outre-mer, les Etats-Unis, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et les Caraïbes sont les destinations les plus prisées par les Suisses. **Page 10**

Piscines d'hôtels: peu de surveillances techniques. L'accident de la piscine d'Uster, qui avait coûté la vie à douze personnes il y a quelques années, est toujours bien présent dans de nombreuses mémoires. Depuis lors, les piscines publiques sont certes contrôlées avec une grande attention, force est toutefois de constater que les piscines privées et les piscines d'hôtels échappent encore souvent à ce contrôle, ce que déplore, Peter Richner du Laboratoire fédéral d'essai des matériaux et de recherche. Une petite enquête effectuée par notre hebdomadaire a permis de constater que les hôteliers ne sont souvent pas conscients des dangers provenant de l'usure des matériaux, notamment des dangers de corrosion. Comme ceux-ci sont difficiles à percevoir, le meilleur conseil à leur donner est de faire appel à un spécialiste. **Page 15**

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue

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

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

Rédaction:
Rédacteur en chef: Dr. Peter Kühler (PK).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: 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 Taneraj (VT), Genève; Philippe Zutter (PZ), Genève.

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

Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Berne.
Tirage: 14 735 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

10. FEBRUAR / 10 FEVRIER 2000

stellen revue
marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue

SAUBERES FÜRSTENTUM...

Die Durchführung von Unterhaltsreinigungen z. B. in Bürogebäuden und Detailhandelsbetrieben ist die Spezialität unseres Auftraggebers, ein etabliertes Schweizer Diensleistungsunternehmen. Als Stützpunktleiter FL sind Sie zugleich **«Assistent des Regional Managers»**. Sie führen und betreuen die Reinigungsteams in verschiedenen Objekten und sichern die Qualitätsstandards.

Hinzu kommt: Mitarbeitereinsatzplanung & -rekrutierung, Budgetüberwachung, Kundenkontakt & -pflege, Verkaufsunterstützung, sowie Planung und Organisation der Serviceleistungen bei Neukunden. Ihr zunächst 50%iger Einsatz kann je nach Auftragsentwicklung mittel- und langfristig ausgebaut werden.

StützpunktleiterIn Liechtenstein 50%

Eine abgeschlossene Berufsausbildung, Kenntnisse der Bau- & Reinigungsbranche bzw. der Hauswirtschaft (HBL) oder Gastronomie sowie die Heimatberechtigung und der Wohnsitz im Fürstentum Liechtenstein sind wichtige Voraussetzungen. Sprechen Sie Italienisch oder Spanisch? Eventuell Portugiesisch? Zumindest in einer der drei lateinischen Sprachen sollten Sie sich neben Deutsch gut verständigen können!

Ein Geschäftswagen, inkl. einer grosszügigen Regelung für die Privatnutzung, wird gestellt. Die Konditionen sind attraktiv – das Management ist professionell. Über die weiteren Ziele und Details dieser spannenden Position informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto.

Marlies Kroese

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

ESPRIT et BEAUTE

... die Seele baumeln lassen, verwöhnt werden, Gesundheit & Schönheit von innen nach aussen – das sind die Ziele meiner Mandantin. Das führende Wellness Center in wunderschöner Lage oberhalb von Yverdon les Bains erreicht dank seinem erfolgreichen Konzept – **hier ist die Kundin Königin** – und einem hochmotivierten Team von rund 20 Mitarbeiter/innen die sagenhafte Durchschnittsauslastung von über 90%!

Das liebevoll eingerichtete Haus mit seinem berühmt gewordenen Angebot von wirksamen Entspannungsprogrammen, der herrliche Blick über den Neuenburgersee und die Berge, die harmonische Atmosphäre und der ganzheitliche Ansatz prägen eine faszinierende Welt der Revitalisierung und des Wohlbefindens. Die zukünftige

Stv. Direktorin / persönliche Assistentin

der Besitzerin ist eine positiv eingestellte, begeisterungsfähige Frau mit Ausstrahlung, Humor und Energie, eine reife Persönlichkeit, die bereit ist, sich geographisch zu verändern und in einer traumhaften Naturgegend Wurzeln zu schlagen. Professionalität und die Fähigkeit, sich mit der Philosophie des Hauses und der Aufgabe voll zu identifizieren, sind ideale Voraussetzungen.

Die strategische Planung beinhaltet noch weitere interessante Aspekte in bezug auf Ihre unternehmerische Karriere. Verbinden Sie Ihren neuen Lebensabschnitt mit **ESPRIT et BEAUTE**! Nähere Einzelheiten dazu geben wir Ihnen gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Rufen Sie an! Infoline **01 87 87 000**. Oder CV mit Foto einsenden. Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Auf dem Weg in eine «andere» Gastrowelt... Lieben Sie Vitello tonnato oder Osso bucco con risotto allo zafferano? Ok, dann müssen Sie weiterlesen. Denn hier ist echt alles anders! Das «besondere» Ambiente überrascht jeden Besucher und die Leitung des Unternehmens zeichnet sich aus durch partnerschaftliche Beziehungen zum Gast und zum Team. Die Lage: **Zürich-City**. Das Umfeld und die Infrastruktur sind optimal; moderne Einrichtung, Tageslicht und Induktionsherd, um nur drei Beispiele zu nennen. Und weil hier wirklich alles «anders» ist, suchen wir auch nicht einfach irgend einen Koch, sondern eine professionelle Dame oder einen fachlich versierten Herrn, der dem Küchenchef «unter die Arme greift». Eine führungserfahrene Persönlichkeit als

«Junior-Sous-chef»

mit Flair für die italienische Küche erwartet eine fast schon einmalige Chance: Sie werden nämlich voll ins Küchenmanagement integriert! Bestellungen, Kalkulationen, Angebotsplanung, Mitarbeiterschulung und Führung der 6-köpfigen Brigade bei Abwesenheit des Küchenchefs sind ein paar Stichworte dazu. Alle Details zum Thema **«Zukunftsperspektiven»**, die weiteren Vorteile die mit dieser Position verbunden sind und was sonst noch alles «anders» ist, verraten wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns doch einfach kurz an, oder senden uns Ihre Unterlagen, idealerweise mit Foto. Wir freuen uns auf Sie! Ihre Gastroberaterin: Cornelia Brugger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Ein professionell geführtes Erstklasshotel in schönster Panoramalage eines bekannten, mittelgrossen Ferien- und Kurortes im **Berner Oberland** verstärkt seinen Front Desk-Bereich. Das gut eingespielte 5er-Empfangs- & Administrationsteam (es gibt keinen Concierge) packt überall mit an. So kann es durchaus vorkommen, dass Sie auch schon mal Gästen ein Zimmer oder eine der Suiten persönlich zeigen oder gelegentlich Hand in Hand mit dem Direktor zusammenarbeiten; z. B. im Marketingbereich. Der Start könnte erfolgen als

Junior Chef de Réception Dame oder Herr

mit Aussicht auf die Gesamtleitung des Front Desks. Falls Sie noch am Anfang Ihrer Gastgeberlaufbahn stehen, starten Sie zunächst als **Réceptionistin**. Beides ist denkbar. In jedem Fall aber bietet sich Ihnen ein tolles Sprungbrett für Ihre persönliche und berufliche Entwicklung. Eintritt: Am liebsten sofort – wenn's die richtige Person ist, warten wir natürlich auch ein Weilchen... Über alle wichtigen Details informieren wir Sie gerne – selbstverständlich auch am Telefon! **Infoline 01 87 87 000**. Ihre Ansprechpartnerin: *Cornelia Brugger*

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Sweet little dreams...

Sie haben die Wahl: Rustikales erstklassiges Zunfthaus oder elegantes bekanntes Top-Restaurant mit französischer Küche – beide Häuser in der City von **Zürich** an bester Lage. 2 Positionen, 2 Chancen in professionell geführten Unternehmen – beide unter gleicher Leitung.

Pâtissier oder Pâtissière

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unwiderstehlichen Kreationen. Die Grundlagen dazu sind optimal: Sehr gut eingerichtete Arbeitsplätze in einem partnerschaftlich geprägten Umfeld. Interessiert? Anruf genügt.
Infoline: **01 87 87 000**. Oder Bewerbung inkl. Foto einsenden.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Bei unserem Auftraggeber – ein marktführendes, international tätiges Dienstleistungsunternehmen nähe Flughafen Zürich – wird eine interessante Stelle frei: Die Unternehmenskultur ist geprägt von absoluter Professionalität; ist gleichzeitig aber auch völlig unkompliziert und partnerschaftlich. Ihr neuer, schöner Arbeitsplatz ist optimal in die Réception der Direktionsetage integriert. Die Besucher sind in der Regel Kunden oder Geschäftspartner mit entsprechender Voranmeldung. Es erwartet Sie ein spannender Mix aus Sachbearbeitung, Sekretariat, organisatorischer Aufgaben mit Marketingcharakter, sowie

Empfang, Telefon & Direktionsassistenz

Offerten, gelegentliche Korrespondenz sowie Unterstützung des Direktors sind weitere Aufgaben. Eine kommunikative, engagierte und gut präsentierende Persönlichkeit mit kaufmännischem Flair, eher jünger und selbstbewusst, wäre die optimale Besetzung. Word/Excel und gute Englischkenntnisse erleichtern Ihnen den Einstieg. Was Sie sonst noch alles erwarten dürfen von der Nr. 1 der Branche, erfahren Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch – selbstverständlich auch am Telefon – oder senden Sie uns ganz einfach Ihr CV mit Foto. Ihre Beraterin: *Marlies Kroese*

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Ihr möglicher, zukünftiger Arbeitgeber ist eine «noch» **junge**, eher kleine, aber doch professionell geführte und bereits erfolgreich im Markt etablierte CH-Handelsorganisation. Domizil: in unmittelbarer Umgebung von Zürich. Die weltweit tätige Muttergesellschaft (BRD) nimmt eine europäische Spitzenposition ein im Bereich Leistungselektronik. Für die Organisation des Sekretariats, zur Koordination von Terminen, Reisen, Ausstellungen, Meetings, Präsentationen und zur Abwicklung der Personaladministration suchen wir eine engagierte Persönlichkeit mit schneller Auffassungsgabe.

Sekretärin Sachbearbeiterin

Bei Ihnen laufen praktisch alle Fäden zusammen! Denn Ihre zukünftige Tätigkeit umfasst auch interessante Innendienstaufgaben wie z. B. Offerten, Mailings, Bestellungen, Korrespondenz (D/E/F), Rechnungsstellung und -kontrolle, Firmendoc's à jour halten und Kundenkontakt (Telefon & Empfang). KV/Word/Excel bringen Sie mit. Wollen Sie beim weiteren Auf- & Ausbau der Unternehmung dabei sein? Einen Parkplatz haben wir Ihnen schon mal reserviert. – Wann dürfen wir Sie kennenlernen? Anruf genügt oder eine Kurzbewerbung einschicken; idealerweise mit Foto. Cornelia Brugger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Adecco
HOTEL & EVENT

McDonald's
einfach gut.

Oberer Graben 5 / Neugasse 26, 9004 St. Gallen
071/228 33 43

Wir suchen per sofort: Junge, dynamische und offene Leute als Mangement Trainees.

Interessante Anstellungsbedingungen, eine klare Konzernphilosophie, gut eingespielte Teams, schnelle Aufstiegsmöglichkeiten, Schichtarbeit und vieles mehr gehören zum attraktiven Angebot.

Erfahrung in der Gastronomie ist keine Bedingung – wenn Sie jedoch Koch sind, dann haben Sie die Nase vorn. Möchten Sie ein Teamplayer in einem der Restaurants in oder um St. Gallen werden, dann kontaktieren Sie **Nathalie Curti** oder **Urs Kläger**. Sie freuen sich auf Ihre Bewerbung.

www.adecco.ch

KADER & KARRIERE

Jahr 2000: Wir sind im Internet!

Ihre neue Stelle durch

GASTRO SUISSE JOB SERVICE

www.gastrosuisse-jobservice.ch

Tel. 01-377 55 35

INHALT: Kader **2-4** / Deutsche Schweiz **5-25** / Svizzera italiana **25-26** / International **28** / Stellengesuche **29**

SOMMAIRE: Suisse romande **27-28** / Marché international **28** / Demandes d'emploi **29**

ANZEIGENSCHLUSS: Freitag, 17 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le vendredi à 17 h

gastronet.ch
Inserieren in Sekunden – eine Stelle in Sekunden:
http://www.gastronet.ch

Mit einem Sprung mitten drin:
HoReGa SELECT
www.horega.ch

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

Adecco
HOTEL & EVENT
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.
Die Nr. 1 für Personaldienstleistungen
www.adecco.ch

Mr. und Mrs. Right

Gute Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die qualifiziert und motiviert sind und zum Betrieb passen, sind rar. In meiner Tätigkeit als Human-Resources-Verantwortliche stelle ich immer wieder fest, dass man, wenn man einen solchen Wunschkandidaten an der Angel hat, um ihn werben muss, um ihn nicht an einen anderen Betrieb zu verlieren. Ob Stellen im mittleren Kader wie Stv. Chef de service, oder Positionen wie Réceptionisten, Kellner und Köche, die Stellen sind nicht immer leicht mit geeigneten Bewerbern zu besetzen. Schlimmer noch, sogar ausländische Hilfsmitarbeiter, z.B. aus Portugal, sind mittlerweile schwer zu finden – und zu halten! Gerade die Saisonhotels, welche oft eine relativ hohe Mitarbeiterrotation verzeichnen und zwei – mal im Jahr mit einem enormen administrativen und zeitlichen Aufwand einige Stellen neu besetzen müssen, kennen die aktuelle Lage auf dem Stellenmarkt. Teure Inserate bringen wenig qualitativen Rücklauf, und Stellenvermittler will man aus Kostengründen möglichst nur zur Not aufbieten.

Wir können nicht mehr nur auf die Bewerbung von Mr. und Mrs. Right warten. Es gilt einerseits, effiziente alternative Rekrutierungsmethoden zu finden und auf den potentiellen Mitarbeiter zuzugehen, andererseits die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die uns bislang treu sind, zu halten und zu fördern. Wir vom Hotel Saratz haben uns dazu folgendes einfallen lassen:
Bereits letzten Herbst haben wir sehr erfolgreich an der von uns ins Leben gerufenen Alpinen Stellenbörse in Zürich innerhalb von acht Stunden zehn Bewerber rekrutiert und unter Vertrag genommen. Im Frühling 2000 werden wir eine solche Stellenbörse mit «Pontresina Connection», ein freundschaftlicher Zusammenschluss von vier Vierstern-Hotels in Pontresina, erneut in Zürich durchführen. Durch den gemeinsamen Auftritt in der grössten Stadt der Schweiz haben wir die Möglichkeit, in nur wenigen Stunden eine grosse Anzahl Gespräche mit geeigneten Bewerbern zu führen, durch den geballten Auftritt mit wenig Kostenaufwand an ein grösseres Nachfragerpotential zu gelangen und durch Vorselektion qualitativ gute Bewerbungsgespräche zu führen. Die Stellenbörse ist ein für den Bewerber attraktiver und zeitsparender Anlass, der ihm die Gelegenheit bietet, an einem zentralen Ort Gespräche mit mehreren Hotels zu führen. Der gemeinsame Auftritt an der Stellenbörse bietet ausserdem eine Plattform, gemeinsam professionell aufzutreten und die Marke «Pontresina Connection» für das Erreichen potentieller Kundschaft zu nützen – mit dem Unterschied, dass es hier nicht um den Kunden «Gast», sondern um den Kunden «Mitarbeiter» geht.
Ähnliche Gedanken haben im «Saratz» das Mitarbeiter-Bonusprogramm entstehen lassen, ein Punktesystem, welches vom Departementchef bis zur Zimmerfrau das ganze Mitarbeiterteam direkt am Erfolg beteiligt. Die Berechnung erfolgt durch Addition und Multiplikation von Punkten für Position, Qualifikationsgespräch, interne Mitarbeitervermittlung, Länge der Zusammenarbeit und Erreichen des Budgets. Die Gesamtpunkte können ab einem bestimmten Wert in Form von Schulung oder Bargeld eingelöst werden. Neben Geschäftserfolg werden gute Leistung, Treue und unternehmerisches Denken belohnt – eben Eigenschaften von Mr. und Mrs. Right.

Wer weiss, vielleicht finden wir ihn oder sie ja schon bald an einer Engadiner Stellenbörse . . .

Bettina Plattner-Gerber
Mitglied der Geschäftsleitung
Human Resources/Rooms Division
Hotel Saratz, Pontresina

GASTROSUISSE

Mit zirka 20 000 Mitgliedern in der ganzen Schweiz sind wir der grösste Arbeitgeberverband für Hotellerie und Restauration. Für unsere Abteilung Berufsbildung suchen wir per 1. Mai 2000 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in GastroUnternehmerausbildung

In dieser Funktion sind Sie als Mitglied des Kaders verantwortlich für eine bedürfnisorientierte und marktgerechte, dreistufige GastroUnternehmerausbildung sowie für die Gesamtkoordination und den Support der regionalen Gastro-Bildungszentren. Sie leiten die zentralen Prüfungen aller drei Stufen und organisieren den Lehrgang der dritten Stufe. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören auch verschiedene Referententätigkeiten und die Planung und Durchführung von Marketingaktivitäten.

Für diese vielseitige und interessante Tätigkeit sollten Sie mitbringen:

- höhere gastgewerbliche Ausbildung (z. B. Hotelfachschule)
- Zusatzausbildung im Bereich Erwachsenenbildung oder Lehrerausbildung
- Organisationstalent und konzeptionelles Denkvermögen
- selbstsicheres Auftreten
- Erfahrung als Referent/in
- Erfahrung bei der Durchführung von Prüfungen von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine sehr selbständige, anspruchsvolle Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team, gute Sozialleistungen sowie einen modernen Arbeitsplatz in Zürich-Affoltern (15 Min. mit S6 ab Zürich HB) mit Parkplatz.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr D. Jung, Leiter Berufsbildung, gerne zur Verfügung **(01 377 52 12).**

GASTROSUISSE
Personaldienst
Frau Claudia Wassmer
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich-Affoltern
E-mail: claudiawassmer@gastrosuisse.ch

Besuchen Sie auch unsere Homepage:
http://www.gastrosuisse.ch

122975/46183

POSTHOTEL
CH 7050 AROSA

Wir suchen per Juni 2000 für unser ****-Hotel, Sommer- und Winter-Saison-Betrieb, einen/eine

Geschäftsführer/in

Sind Sie fröhlich, jung und dynamisch, verfügen über eine neuzeitliche Ausbildung und sind den traditionellen Werten trotzdem verbunden.

Sie agieren flexibel, legen auch unter hoher Belastung selbst Hand an und leisten es sich, mehr als der Durchschnitt zu erreichen.

In flacher Hierarchie und kooperativer Unternehmensstruktur verstehen Sie es, den Freiraum zu nutzen. Hier können Sie sich voll entfalten. Mit eigener Kreativität und Ihrer beharrlichen Arbeitsweise beeinflussen Sie nicht nur Ihren Weg, sondern auch den Ihrer Mitarbeiter/innen sowie den des Unternehmens.

Sie sind unabhängig – oder – Ihr Partner zieht am selben Strick. Ihre absolute Diskretion und hohe Vertrauenswürdigkeit schätzt man sehr.

Wollen Sie die Zukunft mitgestalten? Dann rufen Sie mich an oder senden mir Ihre Bewerbungsunterlagen.
Jacques Rüdisser, VR-Präsident, **Tel. 081 378 50 00.**

122639/1538

LAUDINELLA ST. MORITZ
Das Hotel mit Kultur

Das Hotel Laudinella ist ein Ganzjahresbetrieb mit 180 Gästezimmern, drei Restaurants, einem grossen Konzertsaal, Bibliothek, Musikzimmern und Veranstaltungsräumen. Unser Kultur- und Kursprogramm ist so vielfältig und abwechslungsreich wie unsere anspruchsvolle Kundschaft.

Als Assistentin der Personalverantwortlichen suchen wir eine gut ausgebildete

HOFA (CH oder Bew. B/C)

Diese Kaderstelle mit Schwerpunkt Hauswirtschaft, Einkauf und Personalplanung würden wir gerne mit einer fröhlichen, einsatzfreudigen Mitarbeiterin besetzen, die gut italienisch spricht, über einige Jahre Erfahrung, Organisationtalent und etwas Durchsetzungsvermögen verfügt. Kaufmännische Grundkenntnisse sind natürlich von Vorteil.

Bitte bewerben Sie sich bei Frau Agnese Bronzini.

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE
CH-7500 St. Moritz, Telefon 081 836 06 04, Fax 081 836 00 01
e-mail: info@laudinella.ch internet: www.laudinella.ch

F&B Manager/in

Haben Sie Lust und auch die Erfahrung, um als F&B Manager in einem grossen

Hotelunternehmen der Zentralschweiz

(5-★-Hotel, zirka 200 Mitarbeiter/innen)

zusammen mit einer motivierten Crew wesentlich zur Zufriedenheit der Gäste beizutragen? Haben Sie Führungsqualitäten und sind ein Organisationstalent mit vielen guten Ideen? Sind Sie auch im Seminarbusiness zuhause? Ihre fundierte Ausbildung in der Gastronomie sowie ein hohes Mass an Dienstleistungsbereitschaft bilden zusammen mit der notwendigen Erfahrung die beste Voraussetzung für diese wichtige Kaderfunktion. **Senden Sie bitte Ihre Unterlagen mit Foto an:**

STADLER + PARTNER
z. H. Herrn A. Stalder
Gewerbecenter Schöngrund
6048 Horw-Luzern

Tel. 041 340 77 00
Fax 041 340 77 04
E-mail a.stadler@bluewin.ch

123164/408225

POSTILLON

MOTOTEL-RESTAURANT
Per 15. März 2000 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser 4-★-Hotel mit 58 Zimmern, 2 A-la-carte-Restaurants, Bankett- und Seminarräumlichkeiten und Terrasse unseren neuen

Küchenchef

Sind Sie ein leidenschaftlicher Koch mit viel Fantasie, qualitätsbewusst und kalkulationssicher. Sie stehen gerne selber aktiv am Herd, Einkauf, Lagerhaltung und Menüplanung bereiten Ihnen keinen Stress. Belastbar, initiativ und flexibel sind für Sie nicht nur Wörter. Sie verstehen es, Ihre Brigade zu motivieren und zu fördern, dann sind Sie unser Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

MOTOTEL POSTILLON
Odette Stierlin, Directrice
Telefon 041 620 54 54
E-mail: info@postillon.ch

123116/138240

Buochs – N2 – Luzern

SCHÖNBÜEL LUNGERN BRÜNIG WEST

Arbeiten in unserer herrlichen Bergwelt mit Blick auf ein einzigartiges Alpenpanorama!

Nach der Eröffnung unserer neuen, modernen Bahnanlagen ist es wichtiger denn je, unsere Gäste auch in unserem Berggasthaus kompetent und zuvorkommend zu betreuen.

Für die Führung unseres Berggasthauses mit 440 Plätzen und 140 Betten (nur im Winter) auf 2000 m ü. M. suchen wir ab nächster Sommersaison (1. 6.) oder eventuell früher

Gerantenpaar

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an die
Bergbahnen Lungern-Schönbüel AG
6078 Lungern
z. Hd. von M. Berwert, Geschäftsführer
oder rufen Sie uns an
Telefon 041 678 14 85

122307/395566

Als **Gruppen-Profi** haben Sie auf diese Herausforderung gewartet. Wir suchen am Hauptsitz unsere/n neue/n

Leiter/in Car-Gruppenreisen

Selbständigkeit Verantwortung

Organisationstalent, fundiertes Wissen um die touristischen Leckerbissen im benachbarten Ausland und der Schweiz sowie ein überdurchschnittliches Verhandlungsgeschick zählen zu Ihren Stärken. In mehrjähriger Tätigkeit im Gruppengeschäft haben Sie Führungseigenschaften, Belastbarkeit und persönliches Format bewiesen. Der Car ist Ihnen dabei ans Herz gewachsen.

Für dieses Profil bieten wir Ihnen eine Kaderposition mit grosser Selbständigkeit und viel Handlungsspielraum. Die Anstellungsbedingungen entsprechen selbstverständlich den Anforderungen dieser Schlüsselposition.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

marti
IHR WEG IST UNSER ZIEL.

Reisebüro Ernst Marti AG
Heinrich Marti
3283 Kallnach

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

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

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

human resources management

MobilZeitArbeit
Try & Hire
Fach- und Führungskräfte

hotel staff

www.hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

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

human resources management

Executive Search
Assessments
Fach- und Führungskräfte

hotel staff

Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

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

Job in
HOTEL UND GASTRONOMIE

persönlich · kompetent · erfolgreich

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

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

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich, **01/297 79 79**
Marktgasse 32, 3000 Bern 7, **031/310 10 10**
Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern, **041/210 02 60**
Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen, **071/228 33 43**
Streitgasse 20, 4010 Basel, **061/264 60 40**
Place de la Riponne 1, 1005 Lausanne, **021/343 40 00**
Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève, **022/718 44 77**

A new world at work

BUCHHALTER/IN

Buchhaltung ist kein 08-15-Job – schon gar nicht in der Hotellerie. Für ein grosses Geschäftshotel in Zürich suchen wir eine Fachkraft im Bereich Finanz- und Rechnungswesen. Hier sind Sie verantwortlich für das gesamte Debitoren- und Kreditorenwesen; Sie erstellen Monatsabschlüsse und erarbeiten Inventare, Bilanzen sowie Erfolgsrechnungen. Eine kaufmännische Ausbildung bringen Sie mit und von Vorteil wäre es, wenn Sie über gute Erfahrungen in der Hotellerie verfügen. Wenn Sie gern in einem jungen Team arbeiten und auch mit geregelten Arbeitszeiten den Bezug zur Hotellerie nicht verlieren möchten, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Für ein erfolgreiches, expandierendes Gastronomieunternehmen im Raum St. Gallen/Rheintal suchen wir eine ausgewiesene, resultatorientierte Persönlichkeit mit Führungsqualitäten. Dieser verkehrstechnisch ideal gelegene Betrieb mit mehreren Restaurationen und Shops verlangt eine betriebswirtschaftlich denkende Person mit Verkaufs- und Gastronomieerfahrung. Sind Sie ein Teamplayer? Bringen Sie die Bereitschaft und Kompetenz mit, ein Team von circa 65 Mitarbeitern zum Erfolg zu führen? Dann senden Sie mit Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie mich an.
St. Gallen Urs Kläger, 071/228 33 43

STV. GESCHÄFTSFÜHRER

Sie sind dynamisch, initiativ und belastbar. Ausserdem haben Sie Durchhaltevermögen und suchen ein längerfristiges Engagement, bei dem Sie etwas bewegen und aufbauen können. Für mehrere neu geplante Restaurants der Erlebnisgastronomie in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den ausgewiesenen Profi. Sie verfügen über einen fundierten Leistungsausweis im F&B-Bereich und an der Front. Wenn Sie zudem ein Macher sind, Mitarbeiter begeistern, motivieren und führen können, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

DIREKTIONSASSISTENT/BANKETTLEITER

Sie haben die Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen, bereits Erfahrung im Bankett- und Cateringbereich und sind ein Organisationstalent. Für ein Seminarhotel in der Region Basel suchen wir einen selbstständigen, motivierten Direktionsassistenten für die operative Betreuung der Bankette und Kongresse. Rufen Sie mich an.
Basel, Esther Sardagna, 061/264 60 40

CHEF/IN DE RECEPTION

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

2. CHEF/IN DE RECEPTION

Für ein modernes Businesshotel im Zürcher Stadtzentrum suchen wir die fröhliche und versierte Réceptionistin, die von morgens bis abends den Überblick behält. Sie verfügen über gute Erfahrung an der Réception, arbeiten exakt und bringen fundierte administrative Kenntnisse mit. Selbstständiges Arbeiten macht Ihnen Spass , ebenso die Gespräche mit den internationalen Gästen in Englisch und Französisch. Machen Sie den nächste Schritt auf der Karriereleiter, und rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

RESTAURANTLEITER/IN

Elegant entkorken Sie eine Flasche Château Latour, mit Witz und Charme kümmern Sie sich um Ihre Gäste und mit Umsicht und feinem Gespür fügen Sie Ihre Restaurationsmitarbeiter zu einem harmonischen Arbeitsteam zusammen. Zur Ergänzung suchen wir den Restaurationsleiter (oder -leiterin), der mit Freude den Besuch dieses Lokal mit Esprit und Esskultur zu einem paradiesischen Restauranterlebnis macht.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

KADER & KARRIERE

Adecco

HOTEL & EVENT

Zertifiziertes Qualitätssystem SQS ISO 9002/EN 29002 Reg. Nr. 11735-01

KÜCHENCHEF

La cuisine du marché – frisch interpretiert, mit einem Hauch «Alsace» auf dem Teller und abgerundet mit einem feinen Burgunder ... Als kreativer Küchenmeister fällt es Ihnen leicht, die französische Küche in dieser kleinen, aber feinen Hotelküche in Zürich noch weiter zu bringen. Hier haben Sie ab März die Möglichkeit, zu einem Spitzensalär, mit attraktiven Arbeitszeiten (freie Wochenenden) und viel Freiheit, Ihre Träume kochend zu verwirklichen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

KÜCHENVERANTWORTLICHER F&B

Hat Sie die gehobene Systemgastronomie mit Qualität und Topstandards schon immer fasziniert? Sie suchen eine Herausforderung, bei der Sie Können und Fachwissen gekonnt und originell bei Neuentwicklungen umsetzen können? Für einen Betrieb mit aussergewöhnlichem und innovativem Gastronomiekonzept in Zürich suchen wir den kommunikativen und kreativen Küchenchef mit fundiertem Leistungsausweis sowie guten Führungs- und Organisationsqualitäten. Wenn Sie gern und mit Leidenschaft am Herd stehen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

In diesem ungewöhnlichen und jungen Restaurant am oberen Zürichsee und können Sie sich mit Kreativität, Vielseitigkeit und neuer Frische bei der Produktewahl und Ideen einen Namen machen. Jung, begeistert und mit der Ambition, mit einem kleinen Team kulinarische Akzente zu setzen, suchen Sie eine Herausforderung, bei der Sie selber entscheiden und die Verantwortung übernehmen dürfen. Wenn jetzt Ihr Ergeiz geweckt worden ist, dann rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

KÖCHIN

Für ein Heim im Raum Luzern suchen wir eine Köchin in Tagesstelle. In einem Team in ruhiger Atmosphäre zu arbeiten gefällt Ihnen. Sicher wollen Sie mehr über diese interessante Position (geregelte Arbeitszeiten und jedes zweite Wochenende frei) wissen. Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Luzern, Rosmarie Scherrer, 041/210 02 60

SOUS CHEF

In einem renommierten Stadtbetrieb in Luzern bietet sich einem flexiblen und motivierten Sous chef die Gelegenheit, sein Können unter Beweis zu stellen. Sie haben bereits Erfahrung in der Führung einer grossen Brigade, bilden gern Lehrlinge aus und freuen sich, Ihre guten und kreativen Ideen zu verwirklichen. Zudem sind Sie ein Organisationstalent und haben Initiative. Rufen Sie mich noch heute an, oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Luzern, Rosmarie Scherrer, 041/210 02 60

SOUS CHEF & JUNGKOCH W/M

Für dieses idyllisch gelegene Kur-, Bade- und Seminarhotel in der Nähe von Aarau/Olten suchen wir motivierte, flexible Berufsleute für die Positionen Sous chef und Jungkoch. Wenn Sie über ein paar Jahre Berufserfahrung verfügen, das Arbeiten in einem professionellen Team schätzen und mit Leidenschaft kochen, dann melden Sie sich (... Badehose nicht vergessen!)
Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79

ZIMMERMÄDCHEN/HOFA
PRIVATHAUSHALT

Als integere Person mit Erfahrung in Vier- und Fünfsterne-Hotels suchen Sie die ultimative Position in einem Prominenten-Chalet in Gstaad. Sie überzeugen durch perfektes Auftreten, diskrete Aufmerksamkeit für die Gäste und Hilfsbereitschaft für den Gastgeber. Eine grosszügige Entlöhnung und geregelte Arbeitszeiten verstehen sich bei dieser Top-Herausforderung von selbst. Interessiert? Dann senden Sie mir heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

MOTIVIERTES FACHPERSONAL

Für ein Kongress- und Seminarhotel im Raum Basel suchen wir charmante Réceptionisten, freundliche Serviceangestellte, kreative Chefs de partie und selbstständige Commis de cuisine. Sie sind zukunftsorientiert, kompetent und arbeiten gern in einem fröhlichen Team.
Basel, Julia Schulze, 061/264 60 40

Wählen Sie selber aus über tausend Stellenangeboten:

www.adecco.ch

KADER & KARRIERE

Hotel Chesa Guardalej in Champfèr/St. Moritz

Suchen Sie die persönliche Herausforderung? Bringen Sie die fachlichen Voraussetzungen mit? Dann nehmen Sie diese Karrierechance wahr.
Auf den 1. Juni 2000 oder nach Vereinbarung haben wir für einen motivierten Herrn, gerne auch eine Dame, die nachstehende Kaderstelle neu zu besetzen:

Teamleiter/in Service

Wir stellen uns vor:
- gepflegtes und selbstsicheres Auftreten
- Führungsqualitäten für ein Team von 10–15 Mitarbeitern
- Sprachlich sicher in Deutsch, Englisch und Italienisch

Wir bieten:
- ein wunderschönes Haus mit sehr gepflegter Restauration
- ein selbständiges und mit grossen Kompetenzen ausgestattetes Arbeitsumfeld
- interessante Konditionen
- internationales sportliche Gästeklientel

Das Hotel Chesa Guardalej ist ein Top-4-Stern Hotel mit 98 Zimmern, besteht aus 7 unterirdisch verbundenen Häusern und bietet eine umfassende Angebots-Palette: verschiedene Restaurants, erstklassige Seminarinfrastruktur, grosszügige Wellness- und Fitnessanlage, Squashhalle und Tiefgarage.

Wir freuen uns auf Sie! Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

HOTEL CHESA GUARDALEJ
Cornelia Sommer
7512 Champfèr
Tel. 0041 81 836 63 00

CHESA GUARDALEJ

TEL +41 (0)81 836 63 00 FAX +41 (0)81 836 63 01
EMAIL info@chesa-guardalej.ch INTERNET www.chesa-guardalej.ch

Für lebhaften A-la-carte-Betrieb in Zug suchen wir nach Vereinbarung erstklassig qualifizierten

Küchenchef m/w

- Sie kochen mit Leidenschaft, Phantasie und Wirtschaftlichkeit
- Als fachlich überzeugter Vorgesetzter motivieren Sie eine kleinere Brigade
- Menueplanung, Kalkulation und Einkauf sind Peanuts für Sie.

Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 122678, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

122678/396646

Enjoy us! ★★★★ flora LUZERN

Für unseren lebhaften und innovativen Hotelbetrieb mit 255 Betten sowie vier Lokalitäten, die der Erlebnisgastronomie zuzuordnen sind,

suchen wir per sofort

Stv. Leiter Restauration

Zusammen mit unserem Leiter Restauration sind Sie verantwortlich für die Führung unseres 'Le Restaurant' sowie für die ganze Brigade. Unser Betrieb ist geprägt durch eine sehr selbständige und kooperative Arbeitsweise.

Unser junges Team wünscht sich eine Persönlichkeit mit guten Menschenkenntnissen, hoher Einsatzbereitschaft und Führungserfahrung.

Behalten Sie die Nerven auch in hektischen Situationen und arbeiten Sie gerne auch am Abend? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Dominik Stalder freut sich auf Ihren Anruf.
Telefon 041 227 66 66

Best Western

Best Western Hotel Flora Seidenhofstr. 5 6002 Luzern Tel 041-227 66 66 Fax 041-227 66 77 www.flora-hotel.ch email: flora@lag.ch

122978/22996

htr

hotel + tourismus revue mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

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

EXECUTIVE SEARCH ■ FIT 4 FUTURE PROGRAM ■ MANAGEMENT TRAINING

www.empower.ch

GESCHÄFTSFÜHRER

COACH

Do you search for excellence?

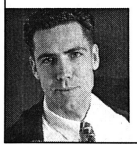
Unsere Auftraggeberin ist ein stark expandierendes Gastronomieunternehmen in Europa und auf der Suche nach Führungskräften mit den drei matchentscheidenden Kompetenzen:

Empowerment als Führungskultur, denn ...
nur mit top Mitarbeitern lassen sich überdurchschnittliche Leistungen erzielen. Top Mitarbeiter arbeiten jedoch nicht für durchschnittliche Führungskräfte.

Kundenorientierung aus Überzeugung ist gefragt, weil ...
sich unsere Auftraggeberin an Kundenbedürfnissen orientiert und nicht an veralteten Gastgeber-Philosophien.

Prozessorientierung als Organisationsauffassung, denn ...
nur wer es versteht, alle zur Verfügung stehenden Ressourcen systematisch einzusetzen, hat Aussicht auf Erfolg. Dazu gehören das sichere Lernen aus Fehlern sowie das beschreiben, optimieren und kontrollieren von Abläufen.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbung und Sie erfahren mehr über die Karriereaussichten in diesem Unternehmen.



THE EMPOWERMENT COMPANY

DANIEL ZANETTI
Zentralstrasse 44 CH-6002 Luzern Telefon ++41 41 227 30 36
www.empower.ch
daniel@mzp.ch

123144/406515

Für unser bekanntes **Sunstar Hotel Lenzerheide****** mit 168 Betten und beliebtem Spezialitätenrestaurant suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung

eine/n Hoteldirektor/in

Als passionierte/r Gastgeber/in bringen Sie mit:

– Führungserfahrung in der Hotellerie mit entsprechender Aus- und Weiterbildung
– Freude und Engagement für einen klassischen Saisonbetrieb
– unternehmerisches Flair mit Erfolgsnachweis
– initiative Stammgäste zu halten und neue Kunden zu gewinnen

Wir bieten:

– interessantes Umfeld mit entsprechendem Handlungsspielraum
– erfolgsorientierte Entlöhnung
– ein etabliertes Hotel in einer der schönsten Regionen der Schweiz
– breite Unterstützung innerhalb der Sunstar / Hotelkette.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

SUNSTAR HOTELS, Galmsstrasse 5, 4410 Liestal
Telefon 061 921 15 22, Fax 061 921 19 42
E-Mail: info@sunstar.ch

Sunstar **** Hotels — Bei uns fühlen Sie sich wohl!

Arosa ★ Davos ★ Flims ★ Lenzerheide ★ Grindelwald ★ Wengen ★ Villars

123131/73717

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Für unser

Hotel Hohenfels**** Arosa

suchen wir auf die Wintersaison 2000/01

kreative, begeisterte
HOTELUNTERNEHMER
als
Pächter

Wir stellen uns Persönlichkeiten mit folgendem Profil vor:

• Erfahrung als Direktion oder Vize • Hotelfach-Paar (ideal mit Familie) • Vertraut mit der Saisonhotellerie • Unternehmergeist • Leidenschaftliche Gastgeber • Flair für Kulinarik, Musik und Poesie • Freude an der selbständigen Führung eines Ferienhotels mit ca. 25 Mitarbeitern

Das Hohenfels verfügt über 50 Zimmer und 100 Betten, Restaurant Paul Klee, Bar, grosser Aufent haltsraum, Lobby mit Kunstgalerie, Sauna. Wir bieten einen langfristigen Mietvertrag und einen sorgfältigen Einstieg. Bewerbungen sind erbeten an:

Gsell & Partner
Herr Urs Gsell, persönlich
Zentralstrasse 10, 6003 Luzern
Tel. 041 220 2000, Fax 041 220 2001
e-mail: info@gsellundpartner.ch

Leiter/in Marketing Produktmanagement Tourismus in Interlaken

Geschäftsbereich Postauto

Wir erbringen für unsere Fahrgäste qualitativ hochstehende Dienstleistungen im regionalen öffentlichen Verkehr.

Ihr Verantwortungsbereich: Sie erstellen und setzen Marketingkonzepte um, sind zuständig für alle Kommunikationsmassnahmen sowie für die Distributionskanäle. Die Marktbeobachtung und die Erstellung von Analysen und Statistiken gehören ebenso zu Ihrem Pflichtenheft, wie die Verantwortung für das Marketingbudget. Sie pflegen die Beziehungen mit Tourismuspartnern sowie dem Carmarkt und erschliessen neue Märkte.

Ihr Profil: Kaufmännische oder gleichwertige Grundausbildung mit Weiterbildung im Bereich Marketing (z.B. Marketingplaner/in) und Tourismus (z.B. höhere Tourismusfachschule). Erfahrung als Marketingverantwortliche/r oder -assistent/in (idealerweise in der Tourismusbranche). Erweiterte PC-Anwenderkenntnisse (Word, Excel) sowie gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse. Sie sind eine kreative, innovative und teamfähige Persönlichkeit mit guten Kommunikationsfähigkeiten und selbständiger Arbeitsweise.

Ihr nächster Schritt: Für weitere Auskünfte über diese interessante Stelle steht Ihnen Herr B. Bütikofer, Leiter Postauto Produktmanagement Tourismus, Tel. 033/ 828 88 30, gerne zur Verfügung. Ihre Anmeldung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Die Schweizerische Post
Postauto
Personal
Viktoriastr. 72
3030 Bern

DIE POST

Internet: http://www.post.ch

---

ibk + partner

Sport-Zentrum sucht Gastro-Leiter

Wir suchen für das **Sport-Zentrum Zuchwil** bei Solothurn mit Eintritt auf den 1. Mai oder nach Übereinkunft ein(en) erfahrene(n)

Geschäftsleiter/in oder -paar!

Das Sport-Zentrum bietet ein **breites gastronomisches Angebot** mit Selbstbedienungsrestaurant, Hallenbad-Café, Freibad-Kiosk und Eisbahnrestaurant. Ein umfassender Erweiterungsbau mit einem Pavillon für Verpflegung und Seminare ist geplant.

Wenn Sie die **Anforderungen** der Gastronomie in Sportzentren mit Bädern und Eisbahn schätzen, über eine fundierte Grundausbildung sowie Erfahrung in ähnlichen Positionen mitbringen, bietet Ihnen diese Stelle neben einer guten Entlöhnung eine vielseitige, **lebhafte Tätigkeit.**

Gerne erwartet Urs Bachmann Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

ibk + partner, Bernstrasse 16, 3110 Münsingen
Tel 031 721 66 55 Fax 031 721 66 56

Wir suchen für unsere traditionsreiche Stadtbeiz **Restaurant Bären in Zug**

Geranten-Stellvertreter/in

die/der initiativ, kreativ ist und viel Freude am Beruf hat.

Falls Sie genauso gerne wie wir die Gäste verwöhnen, vorwiegend in Service und Verkauf, dann freuen sich unsere Gäste und Mitarbeiter auf Ihren Einsatz.

Falls Sie Kenntnisse in der Küche mitbringen, ist es ideal.

Stephan Betschart
Restaurant Bären
Baarerstrasse 30, 6300 Zug
Telefon 041 711 09 43

P 123049/385570

Wir suchen fachtüchtige/n Direktionsassistent/in als

Gerant/in

für ein kleines Hotel garni im Raum Zürich. Personen, die fähig sind und tüchtig mitarbeiten wollen, werden gut honoriert. Gut ausgewiesene/r Réceptionist/in wird bevorzugt.
Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 123030 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

123030/39209

Möchten Sie als

Chef de partie

ab ca. 15. März oder nach Vereinbarung die Küchenleitung vom Hotel-Restaurant alfa mitprägen? Die Gäste im A-la-carte-Restaurant pico und in den Konferenz- und Bankettträumlichkeiten lassen sich gerne durch Ihre frischen, frechen Ideen überraschen. Sind Sie teamfähig, belastbar, einsatzwillig und übernehmen gerne Verantwortung, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Sind Sie interessiert an dieser Stelle in einem Betrieb einer evangelischen Freikirche, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. Hans Kipfer, Direktor.

★★★ HOTEL alfa BERN

Laupenstrasse 15, 3008 Bern
Wir freuen uns auf Sie!

123008/4022

CARRIÈRE

HOTEL HIRSCHEN GUNTEN

Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches Viersternhotel, direkt am Thunersee.

Unsere motivierte Servicebrigade (17 Servicemitarbeiter) sucht einen kompetenten Vorgesetzten.

Für die Sommersaison von April bis November suchen wir in unseren drei bekannten Restaurants:

– Restaurant & Terrasse «Le Pavillon»
– Panorama bei der Ländte
– Kristallsaal

Restaurant-Leiter/in

– Liegen Ihre Stärken in Organisation und Mitarbeiterführung?
– Lieben Sie den gepflegten Plattenservice?
– Möchten Sie Verantwortung übernehmen?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

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

Best Western

121800/15237

Per März 2000 oder nach Vereinbarung suchen wir einen jüngeren, kreativen und belastbaren

Küchenchef

Wir sind ein Hotelbetrieb mit internationaler Kundschaft und lieben es, unsere Gäste zu verwöhnen. Sprechen Sie diese Zeilen an und sind Sie interessiert an einer längerfristigen Zusammenarbeit in kleinerem Team, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Hotel Promenade
Familie Sonderegger
8200 Schaffhausen
Tel. 052 630 77 77, Fax 052 630 77 78

123122/132268

Nähe See und Opernhaus sind wir seit 75 Jahren das führende vegetarische Restaurant in Zürich.

Auf 1. April 2000 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Chef de service/ Aide du patron

Wir wünschen uns eine gepflegte, zuverlässige, jüngere Persönlichkeit, die unsere Gäste mit Charme betreut und gute EDV-Kenntnisse mitbringt.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, den Sie schätzen werden. Es erwartet Sie eine interessante, vielseitige Aufgabe.

Möchten Sie mehr erfahren, dann schreiben Sie, oder rufen Sie zw. 08.00 und 11.00 Uhr an und verlangen Herrn M. Gleich.

Vegetarisches Restaurant Gleich,
Seefeldstrasse 9, 8008 Zürich
Nähe S-Bhf. Stadelhofen, Tram 2, 4, 11.

122695/130036

Zur Führung eines schönen Gastbetriebes im Mittelwallis suchen wir ein initiatives

Pächterpaar evtl. Pächter oder Pächterin

Der Betrieb besteht aus einem Restaurant mit einem grossen Saal, einer Gartenterrasse und einem kleineren Übernachtungsangebot. Parkplätze vorhanden. Pachtantritt nach Übereinkunft.

Interessenten melden sich unter Chiffre P. 115-911267 an Publicitas, 3900 Brig.

P 123067/382708

---

htr

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Möchten Sie gerne Berge versetzen? Bei uns können Sie keine echten Berge versetzen, aber in einem jungen und kreativen Team mitentscheiden und mitwirken. Wir sind das unverwechselbare und unkomplizierte Ferien-Erlebnis-Hotel in Arosa und suchen für die kommende Sommersaison vom 17. 6. 2000 bis 17. 9. 2000 folgende aufstrebende und motivierte Teamees:

Ideenreicher **Pâtissier** (w/m)
Flinker **Entremetier** (w/m)
Gewiefter **Garde-manger** (w/m)
Kompetenter **Saucier** (w/m)
Fachkundiger **Chef de rang** (w/m)
Freundlicher **Commis de rang** (w/m)
Versierter **Commis de bar** (w/m)
Nette **Kaffeeköchin** (w)
Zuvorkommendes..... **Zimmermädchen** (w)
Hilfsbereiter **Portier** (m)
Verantwortungsbewusster **Night-auditor** (m)

Ist Ihnen nebst einem interessanten Arbeitsplatz auch noch ein grosses Freizeitangebot wichtig? Diese Vorzüge bietet Ihnen Arosa im Sommer, und wenn Sie sich angesprochen fühlen, sollten Sie uns noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zusenden.

WALDHOTEL NATIONAL
UTO ZIEGLER
EITER TEAMWESEN
050 AROSA
ELEFON 081 378 55 55

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

122931/1740

ROTHAUS
HOTEL★★★ RESTAURANT

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und führen in der Stadt Luzern ein traditionsreiches 3-★-Hotel mit gepflegter Restauration. Der jetzige Stelleninhaber möchte sich verändern. Deshalb suchen wir auf zirka Ende Februar 2000 oder nach Vereinbarung seinen Nachfolger als

Küchenchef

Wir stellen uns einen jüngeren Berufsmann vor, der neben einer traditionellen gutbürgerlichen Küche auch ein Flair fürs Kreative hat.

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
- Leitung der Küchenbrigade
- saisonales Planen des Speiseangebotes
- Lebensmitteleinkauf
- Hygiene- und Qualitätskontrolle
- Kalkulationen

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an. Christoph Schärli verlangen.

Klosterstrasse 4, 6003 Luzern
Telefon 041 248 48 48
http://www.rothaus.ch

Best Western

C.RUBIERE

122417/23248

Wir sind ein führender Kongress- und Bankettbetrieb der Schweiz. Zudem führen wir ein Spielcasino und mehrere Restaurationsbetriebe. Als erster Betrieb dieser Art sind wir seit Anfang Jahr gemäss ISO 9001 zertifiziert.

Als unsere zukünftige

Leiterin Hauswirtschaft/ Gouvernante

Organisieren Sie Ihr Team so, dass folgende Bereiche fristgerecht erledigt werden können:

- Bereitstellung der Säle
- Betrieb des Office und der Lingerie
- Reinigung im ganzen Betrieb
- Pflege der Pflanzen und der Dekoration
- Einkauf und Warenfluss im Non-food-Bereich.

Diese interessante, aber nicht leichte Aufgabe in unserem unregelmässigen, häufig auch hektischen Betrieb verlangt von Ihnen einiges an Planungs-, Organisations- und Improvisationstalent, aber auch viel Übersicht sowie Motivationsvermögen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Hätten Sie Lust, in unserem erfolgreichen Team mitzuarbeiten? Dann zögern Sie nicht, wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z. H. Herrn Zingg, Direktor.

CASINO KURSAAL INTERLAKEN

120110/16411

HoReGa SELECT

Spezielle Kaderstellen als Karrieresprung

Aide du patron
(Position mit Perspektiven zur Directrice)
eine Topchance bietet sich hier einer jüngeren, engagierten Hotelfachfrau, die ihre Zukunft längerfristig plant. Als Einstieg (zirka 6 Monate) wären Sie als rechte Hand und Vertretung der Besitzerfamilie tätig und würden so in alle Belange eingeführt, mit dem Ziel, dieses mittelgrosse ****-Hotel später zu leiten. Schwergewicht: Réception/Administration, Gästebetreuung, keine grosse Restauration. Raum Berner Oberland.

Verkaufsassistentin
Ein innovatives Unternehmen, vorwiegend im Bereich der Tischkultur tätig, sucht die rechte Hand des Geschäftsführers. Zu Ihren Aufgaben gehört die Betreuung des Showrooms, der Interessenten (hauptsächlich aus der Gastronomie) sowie die Auftragsabwicklung und die Einkaufskoordination bei Abwesenheit des Geschäftsführers. Zudem repräsentieren Sie bei wichtigen Anlässen die Unternehmung. Ihr Arbeitsplatz befindet sich im Herzen einer Schweizer Grossstadt.

Sales & PR-Manager/in Sales Executive
*****-Hotels in Basel, Zürich und Luzern suchen ambitionierte Sales-Profis, die sowohl im Bereich Marketing/PR als auch Verkauf «den anderen den Rang» ablaufen, mit Dynamik ihre Märkte bearbeiten, Beziehungen pflegen und eben dem gewissen Feeling, diese speziellen Kundenbindungen zu pflegen und auszubauen.

Administrative Mitarbeiterin/ Mitarbeiterin Seminarbereich
Ein pulsierender Restaurationsbetrieb sowie ein renommiertes ****-Seminarhotel in Zürich/Regio sucht Spitzenmitarbeiterinnen, welche sich in sämtlichen administrativen Belangen auskennen und bereit sind, diese Abteilung zu strukturieren und zu organisieren. Als Grundvoraussetzung für diese interessante Aufgabe bringen Sie sehr gute D/F/I/E-Kenntnisse in Wort und Schrift sowie das nötige Know-how im Gastgewerbe mit. Flexibilität, Dynamik und ein ausgeglichenes Wesen sind die Attribute, welche das Anforderungsprofil abrunden.

Generalgouvernante/1. Gouvernante
****-Hotel in der Nordwestschweiz sowie renommiertes Kongresshotel im Bündnerland. Beide Betriebe sind sehr arbeitsfreundlich eingerichtet. Ihre Verantwortung inkl. der Lehrlingsausbildung umfasst den ganzen hauswirtschaftlichen Bereich sowie die Lingerie. Wir erwarten nebst Ausbildung und Führungserfahrung eine Persönlichkeit, die diesen Bereich kompetent führt und auch im Bereich der Mitarbeiterschulung Engagement zeigt.

Chef/in de réception Leiterin Reservationen
Für eines der führenden Basler Messehotels sowie ein ganz neues ****-Hotel. Zwei Positionen, die grosse Selbständigkeit bieten für Front-office-Mitarbeiter, die Ihre Karriere in einem renommierten Haus mit einer internationalen Kundschaft fortsetzen möchten.

Executive Sous-chef
Eine grosse Herausforderung bietet diese Kaderposition in einem der grössten und differenziertesten Gastrounternehmen in Zürich. Gefragt sind nebst dem «Kochhandwerk» Kreativität, hohes Kostenbewusstsein und Zahlenverständnis, Einkaufserfahrung sowie die Bereitschaft der Lehrlingsbetreuung und Führungserfahrung in Grossbrigaden.

...und viele andere Positionen finden Sie auf unserer Homepage: www.horega.ch

HoReGa Select AG, Kaderberatung
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

123015/26191

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Möchten Sie in einem renommierten *-Hotel mit 150 Zimmern als***

ANFANGSGOUVERNANTE

Erfahrung sammeln?

Zur Verstärkung unseres Gouvernanten-Teams suchen wir **per April oder nach Vereinbarung** eine motivierte, selbständige und flexible Mitarbeiterin mit Berufserfahrung auf der Etage.

Bei uns erwartet Sie ein internationales Umfeld sowie ein angenehmes und kollegiales Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

HOTEL ST. GOTTHARD
Angela Mozo
Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich
Telefon 01 227 77 00

123114/41220

Gesucht
für die Sommersaison Mai bis zirka Mitte Oktober

Servicetochter Küchenmädchen Kuchenbursche Zimmermädchen

Offerten bitte an: Fam. P. Michel, **Hotel Seeburg,** 3852 Ringgenberg, (direkt am Brienzersee), **Tel. 033 822 29 61**

122667/28924

Wirtschaft «Zur Schlacht»
Fam. Wey-Meier
6204 Sempach
Tel. 041 - 460 19 33
Fax 041 - 460 47 33

Sie sind die/der

Köchin/Koch

welche/r eine neue Herausforderung sucht und selbständig arbeiten möchte in neuzeitlich eingerichtetem Betrieb?

Es erwarten Sie ein kameradschaftliches Team und faire Anstellungsbedingungen.

Eintritt 1. April oder nach Vereinbarung.

Melden Sie sich bei Herrn oder Frau Wey.

P 123056/400152

---

top of ZURICH

Das sind wir!

Unser vielseitiger Seminar-, Bankett-, Erlebnis- und Ausflugsbetrieb liegt im autofreien Naherholungsgebiet der Stadt Zürich, auf dem wunderschönen Uetliberg.

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch sind auch die Saisonstellen – Mai bis Januar – als

2. Souschef
2. Chef de Service
F & B-Administration

Sie wollen selbständig arbeiten und Ihr Können und Fachwissen täglich einsetzen. Weder in hektischen Situationen noch bei viel Arbeit verlieren Sie die Nerven. Ihr Ziel sind Erfolg und zufriedene Gäste, wir bieten, ein gutes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit und selbstverständlich eine gute Entlöhnung.

Interessiert? — Dann rufen Sie noch heute **Herr Giusep Fry 01/457 66 66** an.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Hotel-Restaurant UTO KULM
Giusep Fry & Mitarbeiter
8143 Uetliberg
Tel. 01/457 66 66 Fax 01/457 66 99
Internet: www.uetliberg.ch e-mail: utokulm@uetliberg.ch

Saisonbewilligung kann besorgt werden.

AW 123049/65667

Restaurants GLATT DÖRFLI
glatt und gut

Die Glattdörfli-Restaurants sind ein vielfältiger Gastronomiebetrieb mit acht Restaurant-Abteilen und drei Snack-Bars im Einkaufszentrum Glatt. Wir beschäftigen 50 Fest- und 30 Teilzeit-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Lehrlinge in Küche und Service.

Zurzeit suchen wir eine/n

Personalleiter/in

Diese leitende Position beinhaltet: Selbständiges Führen der gesamten Personaladministration mit Kontakt zu Behörden, Versicherungen und Verbänden, Personalrekrutierung, Saläradministration, Betreuung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Tagesabrechnungs- und Kassawesen, Führen des Direktionssekretariats und Mithilfe im Restaurant in Stosszeiten.

Haben Sie eine gute Allgemeinbildung und verfügen über fundierte kaufmännische Kenntnisse, Erfahrungen in der Gastronomie und im Personalwesen, sichere EDV-Anwenderkenntnisse und etwas Sprachkenntnisse in I, E? Haben Sie zudem ein gesundes Mass an Durchsetzungsvermögen sowie Kommunikations- und Verhandlungsgeschick?

Wenn ja, können wir Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche und langjährige Anstellung bieten mit regelmässigen Freitagen, Weiterbildungsmöglichkeiten und einer sorgfältigen Einführung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen der bisherige Stelleninhaber, Herr Tumasch Tönett, gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Restaurants Glattdörfli
Herr Josef Doggwiler, Direktor
Postfach, 8301 Glattzentrum bei Wallisellen
Telefon 01 830 55 51

P 123060/13609

Top-Restaurant & Tagesbetrieb

Businesscatering, beeindruckende Organisation und visionäre Konzepte sind einige Stichworte zu unserem Auftraggeber, ein führendes Schweizer Gastrounternehmen. In einem seiner grössten und zugleich schönsten Betriebe in der Stadt Zürich mit beeindruckender Infrastruktur wird eine interessante Stelle frei. Die Vorteile: Normalerweise **Samstag & Sonntag frei,** in der Regel auch abends! Das professionelle Team braucht Verstärkung per sofort oder nach Vereinbarung:

Stv. Betriebsassistent
Leiter Cafeterias & Pausenlounges

Sie sind operativ verantwortlich für mehrere Pausenzonen oder -lounges resp. internen Cafeterias mit einer Crew von rund 12 Personen. Die gelegentliche Mithilfe bei Spezialanlässen (evtl. auch mal am Weekend oder abends) werden Sie sicher begrüssen. Die Stelle ist kurz- & mittelfristig ausbaubar; z. B. die Übernahme von Zusatzaufgaben in Richtung Assistenz Human Resources... Fragen? Anruf genügt – **01 87 87 000** oder Bewerbung mit Foto einsenden. Wenden Sie sich an Cornelia Brugger oder Ansgar Schäfer.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Gouvernante: Sauberkeit und Ordnung sind Ihre Welt. Als Fachkraft mit entsprechender Erfahrung stehen Sie einem grossen Team vor. Belastbarkeit, Flexibilität zählen zu Ihren Merkmalen. Freude an lebhaftem Geschehen und Verantwortungsgefühl zeichnen Sie als ausgeprägte Persönlichkeit in einem grösseren Betrieb aus. Melden Sie sich jetzt in **Zürich, Luzern** oder **Basel.**

Réception: Ihre Aufgeschlossenheit bezaubert jeden Gast, Ihr administratives Können begeistert Ihren Vorgesetzten. Ihre Fremdsprachenkenntnisse lassen Sie weltgewandt erscheinen. Mit Ihrer Freude, jeden Tag mit internationalen Gästen zu verkehren, prägen Sie Ihren Arbeitsplatz. Fachleute mit entsprechender Ausbildung und Erfahrung melden sich jetzt in **Zürich, Luzern** oder **Basel.**

Gastgeber: Jedem Gast geben Sie das Gefühl, dass Sie nur auf Ihn gewartet haben. Jedem Mitarbeiter geben Sie zu verstehen, dass seine Leistung besonders zählt. Ihren Vorgesetzten überzeugen Sie, dass Sie die Fachkraft sind, die er jetzt braucht. Ihre Erfahrung und Ihre Ausbildung sind die Werte, die Sie auszeichnen. Melden Sie sich jetzt in **Zürich** oder **Basel.**

Sous-chef: Braten, sautieren, grillieren, blanchieren, garen, ob Fleisch oder Gemüse, ob warm oder kalt, dank Ihnen entstehen die Gerichte in der angeforderten Qualität. Auf Sie kann sich der Chef verlassen, auf Sie ist er stolz. Freude am Können überträgt sich auf das Team. Als gelernte Fachkraft, die weiterkommen will, melden Sie sich jetzt in **Zürich** oder **Basel.**

Küchenchef: Die Brigade sind Sie und Ihre Mitarbeiter. Vereinen von Wissen und Können aller prägt Ihre Küche. Als Führungs- und Organisationstalent wissen Sie die vorhandenen Möglichkeiten voll auszuschöpfen. Jeden Tag sind Sie und Ihre Mannschaft in einer mittleren bis grösseren Küche aufs Neue erfolgreich. Melden Sie sich jetzt in **Zürich.**

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

Temporär • Dauer • Kader

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

Willkommen

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

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab Anfang Mai 2000 in Jahresstelle eine selbständige

Réceptionistin

Sie bringen bereits Erfahrung als Hotelréceptionistin mit und sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Suchen Sie eine *schwungvolle, kreative und herzliche* Herausforderung, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

★★★★

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 129134693

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz A1/A2 der Schweiz, verfügt über 45 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem dynamischen und initiativen Team per 1. April 2000 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Servicefachangestellte/r

mitarbeiten?

Unsere internationalen und Stammgäste schätzen Sprachkenntnisse und Kontaktfreudigkeit.

Wir erwarten von Ihnen eine Serviceausbildung oder entsprechende Erfahrung, Flexibilität sowie ein gepflegtes und freundliches Auftreten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.

122945/147729

Hotel Zofingen

Restaurants • Säle • Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen • Telefon 062 752 30 30
7 Tage offen

KRAMER GASTRONOMIE

SIE möchten die drei «schönsten» Betriebe Zürichs

Zunfthaus zur Schneidern
Zunfthaus zur Zimmerleuten
Casino Zürichhorn

mit Liebe und Begeisterung (weil das Produkt stimmt) vertreten?

Wir suchen SIE, Eintritt nach Vereinbarung

SALES (w/m)

Sie sind eine aussergewöhnliche Persönlichkeit mit Charme und Verkaufstalent und einem guten Beziehungsnetz in Zürich und weisen entsprechende Erfahrung im Salesbereich aus?
In einer «etwas anderen» Gastronomie erwartet Sie eine herausfordernde Aufgabe, die viel Selbständigkeit fordert.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und Lebenslauf richten Sie bitte an:

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

122983/376787

SCHLÖSSLI WÖRTH

8212 Neuhausen am Rheinfall

Schlössli Wörth, im unmittelbaren Einzugsgebiet Zürichs, des Bodensees und des Schwarzwaldes, liegt mitten im romantischen Rheinfallbecken und trotzt seit dem 12. Jahrhundert den gewaltigen Wassermassen des tosenden Rheinfalls.

Bereitet Ihnen Ihr Beruf so viel Freude wie uns das Verwöhnen unserer Gäste aus aller Welt? Dann heissen wir Sie herzlich willkommen zur Sommersaison 2000:

Spezialitätenküche
(Wir verwenden nur Frischprodukte):
- **Chef saucier**
- **Garde-manger**
- **Entremetier**
- **Jungköche**
  (Eintritte per 15.3./1.4./15.4. oder n.Ü.)

Gepflegter A-la-carte-Service
- **2. Chefin/Chef de service (16.3.)**
- **Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter (16.3./15.4./1.5.)**

Restaurantbetriebe und Lingerie
- **Gouvernante (Anfang April oder n. Ü.) kein Abenddienst, auf Wunsch Freitag und Samstag frei.**

Eine fortschrittliche Personalpolitik, ausgezeichnete Lohnbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind die besten Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann fordern Sie unverbindlich Unterlagen über unseren Betrieb an. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr P. Omlin (täglich 9.00–20.00 Uhr) gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant
Schlössli Wörth
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon 052 672 24 21

123059/26697

Für unser 3-*-Hotel (55 Betten) im Zentrum von Luzern suchen wir in Jahresstellung eine

Réceptionistin

Sprachen: D/F/E
PC-Erfahrung und selbständiges Arbeiten erwünscht.

Wenn Sie ein freundliches, sicheres Auftreten haben und es Ihnen Spass macht, in einem kleinen Team zu arbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien.

Hotel Alpina
Frankenstrasse 6
6003 Luzern
Tel. 041 210 00 77

122943/22640

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN

☆☆☆ im Schachen, Aarau
Ruth + Hans Schneider

Für unseren gepflegten Gasthof in der Stadt Aarau suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie
und
Commis de cuisine
und
Servicefach-angestellte/n

Kennzeichen:
- Erfahrung im Bankett- und A-la-carte-Service
- teamfähig und aufgestellt
- flexibel, belastbar und einsatzfreudig
- NUR Bewerber mit deutscher Muttersprache

Unser Angebot:
- Leistungslohn nach Vereinbarung
- angenehmes Arbeitsklima in junger Brigade

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Herrn Hans Schneider
Gasthof zum Schützen
5000 Aarau
Telefon 062 823 01 24

123090/96580

★★★★

POSTILLON

MOTOTEL-RESTAURANT

Das moderne ★★★★-Hotel mit gepflegter Atmosphäre

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

1. Réceptionistin D/E/F

verantwortungsbewusst, flexibel
evtl. Protel- oder Fidelio-Kenntnisse

Réceptionspraktikantin oder Anfangs-réceptionistin D/E/F

SOUS-Chef CH oder B/C-Bewilligung

Führungs- und Organisationstalent innovativ und belastbar

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

MOTOTEL POSTILLON
Frau Odette Stierlin
6374 Buochs
Telefon 041 620 54 54
oder e-mail: info@postillon.ch

120686/138240

Buochs – N2 – Luzern

☆☆☆☆

SilsMaria Edelweiss Hotel

In Sils Maria, dem schönsten Engadiner Dorf!
(Nähe St. Moritz)

Erstklasshotel**** mit 124 Betten, Appartements, Jugendstilspeisesaal, Restaurant, Bar, Terrasse, modernste Wellness- und Fitnessanlage

bietet engagierten, qualitätsbewussten und kontaktfreudigen Menschen attraktive Arbeitsplätze in schöner Wohlfühlatmosphäre.

Wir suchen auf **kommende Sommersaison,** ab 21. Juni bis 15. Oktober 2000, **vielleicht gerade Sie!**

Réception:

Réceptionsmitarbeiterin mit Erfahrung
Praktikantin (12 Monate)

Küche:

Chef entremetier m/w
Chef pâtissier m/w

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Hotel Edelweiss, Herr Brüggemann
CH-7514 Sils Maria
Telefon 081 826 66 26, Fax 081 826 66 55
e-mail: info@hotel-edelweiss.ch

123068/31259

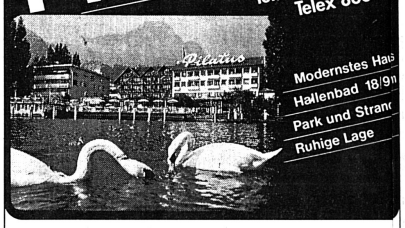
Seehotel Pilatus

6052 HERGISWI

Bes. Fam. Fuch

Tel. 041 630 15 5

Telex 866 15



Modernstes Hau
Hallenbad 18/9
Park und Stran
Ruhige Lage

Unser **Seehotel Pilatus** ist das führende 4-★-Ferienhotel direkt am Vierwaldstättersee. Seine 100 Betten werden ergänzt durch ein hochstehendes, gastronomisches Angebot. Unsere treuen und anspruchsvollen Gäste dürfen sich nicht nur auf ein wunderschönes Haus mit allen Annehmlichkeiten in einmalig schöner Umgebung freuen, sondern auch auf ein hochmotiviertes, fachlich kompetentes Gastgeber- und Mitarbeiterteam. Wenn auch für Sie der Kontakt mit dem Gast und seine Zufriedenheit Ihr grösstes Anliegen sowie Ihre Freude ist, nehmen Sie doch Teil an der grossen Aufgabe, unser Haus über alle andern hinauswachsen zu lassen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Saison- oder Jahresstelle:

Jungkoch/Commis de cuisine
Hilfskoch

Hausbursche/Allrounder
Fahrausweis Kat. PW, handwerkliches Geschick

Hausmeister
Fahrausweis Kat. PW, handwerkliches Geschick

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns. Anfragen richten Sie bitte an:

Fuchs Hans, Personalchef, **Telefon 041 632 30 30.**

123112/15563

Restaurant Pfannenstiel

Für die Übernahme des Restaurant Pfannenstiel in Meilen (ZH) suchen wir per Mitte April

kreative Köche (w/m),

die durch Ihre moderne Schweizer Küche den Gaumen unserer Gäste erfreuen, sowie

engagierte Service-Mitarbeiter (w/m),

die den Umgang mit Menschen lieben und die Nerven auch in hektischen Situationen nicht verlieren.

Interessenten senden bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Daniel Cassani, Rütistrasse 10, 8702 Zollikon
E-Mail: pfannenstiel@bluewin.ch

122914/38314

EXPRESS-STELLENVERMITTLUNG

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

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

Suchen Sie qualifizierte Arbeitskräfte?

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

Cherchez-vous des travailleurs qualifiés?

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

hoteljob

031 370 42 79

(8.00h -12.00h, 13.30h-17.00h)

Fax 031 370 43 34

www.hoteljob.ch

Stellengesuche/*Demandes d'emploi*

Küche/*cuisine*

1	2	3	4	5	6	7	8
1218	Koch	48	CH		sofort	D/E/F	Ost-CH
1220	Küchenchef	45	DE	C	n. Ver.	D/E/F	BE/AG/ZH
1225	D.-chef de partie	24	FR	A	April	F/D/E	BL, Interlaken
1229	Küchenchef	46	CH		sofort	D/E/F	ZH/ZG/LU
1237	Sous-chef	29	FR	B	April	F/D	FR/NE
1239	Chef de partie	23	FR	A	Mai	F/D	
1243	Küchenchef	49	CH		März	D/F/I	AG
1244	Sous-chef	29	CH		n. Ver.	D/E/F	Einsiedeln/Unteriberg
1245	Koch	44	CH		April	D/F/E	Spital/Pflegeheim, BE
1247	Koch	45	DE	A	Mai	D	GR
1249	Chef de partie	28	FR	G	Mai	F/D/E	4*-Hotel, ZH
1250	Küchenhilfe	29	PT	A	März	P/D/F	ZH/BL/BE
1257	Kü'chef/Sous-chef	54	CH		März	D/F/I	ZH

Service/*service*

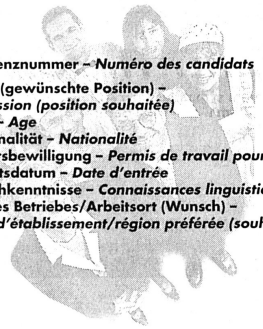
1	2	3	4	5	6	7	8
1226	Anfangssefa	21	CH		sofort	D/E/F	Bern
1233	Kellner	48	ES	C	sofort	D/I/F	BE
1234	Kellner	31	IT	A	Mai	I/D/F	Deutsch-CH
1235	Chef de service	30	CH		Mai	D/F/E	
1238	Chef de rang	24	FR	A	Mai	F/D	keine 4–5*-Hotel
1246	Barmaid	26	HR	B	sofort	E/D	AG/ZH
1248	Sefa	28	FR	B	Mai	F/D/E	GE/VD
1253	Kellner	52	CH		März	D/F/I	FR/BE
1256	Barman/Kellner	29	IT	A	sofort	I/E/F	TI/GR/GE

Administration/*administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
551	Réceptionsprakt.	30	CH		sofort	D/E	
1221	Betriebsleiterin	36	CH		n. Ver.	D/E/F	ZH/ZG/LU
1232	Réceptionistin	23	FR	A	sofort	F/E/D	West-CH
1236	Geschäftsführer	36	CH		sofort	D/S	AG
1240	Night Mgr/Récept.	41	EG	C	sofort	E/D/F	ZH/BS/BL
1252	Réceptionsprakt.		CH		sofort	D/F/E	ZH
1254	Réceptionist	19	CH/A		Juni	D/E/F	
1255	Réceptionistin	18	AT	A	Juni	D/E/F	

Hauswirtschaft/*ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
1219	Kinderbetreuerin	28	DE	A	April	D/E/F	TI/LU
1222	Portier	46	PT	A	April	D/F/I	BS/ZH/BE
1227	Buffethilfe/w.	31	PT	C	sofort	E/I/D	BE/FR
1228	Hofa	23	CH		sofort	D/E/F	ZH
1230	Gouvernante	29	CH		sofort	D/E/F	3–4*-Hotel, Spital, BE
1242	Hofa	23	CH		März	D/F/E	ZH
1258	Gouvernante	58	CH		Mai	D/E/I	Saison



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)***

123043/84735

Suchen Sie eine Stelle und sind vom Fach?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der **hotel + tourismus revue.** Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

Cherchez-vous un emploi?

*Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'**hotel + tourismus revue.** L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.*

Foto/
Photo

Bewerbungstalon/*Talon de demande d'emploi:*

(Bitte gut leserlich **ausfüllen/*Prière de remplir en capitales)***

Gewünschte Stelle/*Emploi souhaité:* Eintrittsdatum/*Date d'entrée:*

Art des Betriebes/*Type d'établissement:* Bevorzugte Region/*Région souhaitée:*

Name/*Nom:* Vorname/*Prénom:*

Strasse/*Rue:* PLZ/Ort:/*NPA/Lieu:*

Geburtsdatum/*Date de naissance:* Nationalität/*Nationalité:*

Telefon privat/*No de téléphone privé:* Telefon Geschäft/*No de téléphone professionnel:*

Arbeitsbewilligung/*Permis de travail:*

Bemerkungen/*Remarques:*

Sprachkenntnisse/*Connaissances linguistiques:*

Deutsch/*Allemand:* Französisch/*Français:* Italienisch/*Italien:* Englisch/*Anglais:*

(1= Muttersprache/*Langue maternelle*, 2 = gut/*bonnes*, 3 = mittel/*moyennes*, 4 = wenig/*faibles*)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren: *Mes trois derniers emplois:*

Betrieb/*Etablissement:* Ort/*Lieu:* Funktion/*Fonction:* Dauer (von/bis)/*Durée(de/à):*

1.

2.

3.

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

Datum/*Date:* Unterschrift/*Signature:*

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern
Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

HOTEL

Flüela

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über beste Ausbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlöhnung.

Ab sofort oder nach Vereinbarung ist folgende Stelle zu besetzen:

1. Réceptionist/in mit Aufstiegschancen evtl. in Jahresstelle
D, E, F (nur mit Fidelio-Erfahrung)

Sowie für die kommende Sommersaison von Beginn Juni bis zirka Mitte Oktober 2000

Réception
Réceptionist/in D, E, F (mit Fidelio-Erfahrung)
Korrespondenzsekretärin (Ablösung Réception)

Loge
Nachtportier

Housekeeping
Generalgouvernante
Gouvernante
Hotelfachassistentin

Restaurant
Chef de rang (m, w)
Demi-chef de rang (m, w)
Commis de rang (m, w)
Servicepraktikantin

Stübli (A-la-carte-Restaurant)
Servicefachangestellte

Halle/Bar
Barman oder **Barmaid**

Küche
Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Romy Frangi, Direktionsassistentin

******Hotel Flüela • CH-7260 Davos Dorf*
Telefon ++(0)81 410 17 17 • Fax ++(0)81 410 17 18
Internet: http://www.tophotels.ch/fluela • E-Mail:fluela@fluela.ch

KATAG SEMINAR SERVICE · TOP International Hotels · DAVOS

123121/8958

Betriebsassistentin oder Betriebsassistent 80–100%

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine Betriebsassistentin oder einen Betriensassistenten für unser neues Personalrestaurant und Konfrenzzentrum mit Seminar- und Banketträumen in Olten.

Sind Sie eine gastfreundliche und kommunikative Persönlichkeit, die Freude hat, in einem interessanten und abwechslungsreichen Betrieb mit einem jungen, aufgestellten Team zu arbeiten?

Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehören das Organisieren und Durchführen von Bankett- und Konferenzservice, allgemeine administrative Arbeiten und aktive Mitarbeit im Betrieb. Teilweise auch Abend- und-Wochenendeinsätze.

Idealerweise besitzen Sie eine fundierte Gastronomieausbildung (HOFA) und haben Erfahrung in einer ähnlichen Position. PC-Anwenderkenntnisse in Word sind erforderlich.

Deckt sich unser Angebot mit Ihren Vorstellungen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an SV-Service AG, Personalrestaurant Swisscom Konferenzzentrum, z. Hd. Frau J. Strähl, Swisscom Gasse, 4600 Olten

SV service

P 122903/395699

**** HOTEL INTERLAKEN

unter den Guten eines der Besten

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams für die kommende lange Sommersaison 2000 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

– Chef de partie/Commis de cuisine
Für unsere saisonal wechselnde Küche

– Anfangsréceptionistin (CH)
Freude am Umgang mit unserer internationaler Kundschaft, KV-Abschluss, PC-Kenntnisse sowie Sprachen D/E/F.

– Chinese Cook
Für unser bestbekanntes China-Restaurant «LOTUS»

– Gouvernante Alter 24–28
Ihnen untersteht die Etage und Lingerie mit 4–6 Mitarbeitern

– Servicefachangestellte (CH)
Sie haben Freude am Umgang mit internationalen Gästen und sprechen D/E

Sind Sie interessiert an einer neuen Herausforderung, sind bereit, eine nicht alltägliche Aufgabe in einem der besten ★★★★-Häuser in Interlaken anzutreten, so sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Detaillierte Bewerbungsunterlagen mit Foto bitte an:

★★★★-HOTEL INTERLAKEN
Höheweg 74, 3800 Interlaken
Heinz und Doris Rüfenacht

oder rufen Sie uns unverbindlich an:

☎ 033 826 68 68

Best Western

PS: Wenn Sie mehr über uns erfahren möchten,

http://www.interlakenhotel.ch

Wir freuen uns auf Sie…

123104/16365

HOTEL RESTAURANT TROMPETERSCHLÖSSLE

Wir sind ein Familienbetrieb am schönen See- Rhein (Bodensee Kt. Thurgau).
Für die Sommersaison 2000 sind noch Stellen neu zu besetzen:

– HOFA deutsch sprechend mit Englisch-Kenntnissen
– JUNGKOCH kalte Küche und Freude an Desserts
– KÜCHENHILFE
Eintritt zirka 10. April 2000

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch näher über unseren Betrieb und freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

Erste Infos erhalten Sie über **Tel. 071 669 31 31** oder im Internet www.trompeterschloessle.ch

Fam. W. Wild, **Hotel Trompeterschlössle**
8274 Tägerwilen

122940/376973

****

Grandhotel Giessbach

★★★★-Grandhotel oberhalb des Brienzersees
70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants,
Hotelbar und Seeterrassen –
Banketträume bis 350 Personen –
Seminar- und Tagungsräume

Ab April 2000
sind Sie als

Bankettassistentin

vielleicht unsere neue Mitarbeiterin.

Ihr Profil: Sie haben bereits Erfahrung in der Organisation und Planung von Anlässen und Bällen, verfügen über administrative Kenntnisse, haben gute Umgangsformen und verständigen sich problemlos in Deutsch, Französisch und Englisch. Das tägliche Arbeiten mit dem Computer bereitet Ihnen keine Mühe.

Ihre Aufgabe: Sie unterstützen unsere Bankettleiterin in folgenden Belangen: – sorgen für eine gute Auslastung unserer Räumlichkeiten, – planen mit den Gästen zusammen die Anlässe, – schreiben die Menükarten und sämtliche Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch. Sind Sie motiviert, in einem kleinen Team mitzuhelfen?

Ihr nächster Schritt: Sie senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das
Grandhotel Giessbach
Karin Schnurrenberger, 3855 Brienz
Telefon 033 952 25 25
www.giessbach.ch e-mail:grandhotel@giessbach.ch

123024/5738

BELVOIRPARK
EINE SCHULE IN BEWEGUNG

Ganz verrückt
geht es nur selten zu und her bei uns!

Stellen Sie sich gerne täglich neuen Herausforderungen als

Chef de partie – Bankett

Unser schuleigenes, öffentliches Restaurant Belvoirpark ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten; eine ganze Schar von fast immer gutgelaunten und wissensdurstigen jungen Menschen, Kolleginnen und Kollegen, mit denen zusammen selbst der hektischste Tag ein positives Erlebnis wird.

Wenn Kochen für Sie Beruf und gleichermassen Passion ist, Sie Freude an der praktischen Instruktion und an der Zusammenarbeit mit jungen Menschen haben und es für Sie nichts Schöneres gibt, als für Gäste, die die feine und individuelle Art der Küche zu schätzen wissen, kochen zu dürfen, dann sind Sie möglicherweise ab sofort (oder nach Vereinbarung) unser Mann.

Herr Manfred Stevens, unser Küchenchef, freut sich auf Ihre Bewerbung. Restaurant Belvoirpark, Seestrasse 125, 8002 Zürich. Telefon 01 286 88 55.

Übrigens: Auch die Anstellungsbedingungen sind bei uns nicht alltäglich.

123010/59692

CARLTON HOTEL
ST. MORITZ

Das **Carlton Hotel******* gehört zu den Swiss Deluxe Hotels und verfügt über 105 Zimmer mit 180 Betten, Restaurant Romanoff und Tschinè, Festsaal Empire, Carlton Bar, Fitness, Wellness, Beauty, Konferenzmöglichkeiten.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für eine lange Sommersaison (zirka 9. Juni bis 24. September) folgende interessierte und motivierte Persönlichkeiten:

Réceptionistin
berufserfahren, sprachgewandt
Réceptionspraktikantin

2. Etagengouvernante
berufserfahren, sprachgewandt

Zimmermädchen mit Erfahrung
Zimmermädchen tournante
Etagenportier tournant

Office-Mitarbeiterin
Küchenbursche

Commis pâtissier

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de bar (m)

F&B-Assistent/in
Floristin
Coiffeuse für Damen und Herren
Kosmetikerin für Clarins Beauty-Salon

Swiss Deluxe Hotels

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Carlton Hotel, Antonia Meier, Personalbüro
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 70 16, Fax 081 836 70 01
Internet: www.carlton-stmoritz.ch
E-mail: info@carlton-stmoritz.ch

htr
Über Premieren und Saucieren.
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

WO Sie jetzt die besten Jobs im Engadin aufgabeln.

Raus aus dem Nebel, rauf in die Sonne - mitten in die faszinierende Bergwelt des Engadins! Die Stellenbörse der Pontresina Connection ist der erste Schritt. Wir laden Sie herzlich dazu ein. **Das Angebot der vier Pontresiner 4-Sternhotels Walther, Schweizerhof, La Collina und Saratz umfasst attraktive Saison- und Jahresstellen auf allen Stufen in den Departementen Küche, Service, Hauswirtschaft und Reception.** Führen Sie konkrete Bewerbungsgespräche mit den zuständigen Personen der Hotels, die Sie interessieren. Zentral, mitten in Zürich und an einem einzigen Tag. Als Eintritt benötigen Sie eine persönliche Einladung! Fordern Sie also noch heute das offizielle Anmeldeformular an:

Stellenbörse Pontresina Connection
c/o Hotel Saratz, 7504 Pontresina
Tel. 081-839 40 00 Fax. 081-839 40 40
www.saratz.ch

...oder bewerben Sie sich direkt bei einem der Partnerhotels:
Hotel Walther, 7504 Pontresina
Tel. 081-839 36 36 Fax. 081-839 36 37
www.hotelwalther.ch

Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina
Tel. 081-842 01 31 Fax. 081-842 97 88
www.schweizerhofpontresina.ch

Hotel La Collina, 7504 Pontresina
Tel. 081-838 85 85 Fax. 081-838 85 00
www.collina.ch

Anmeldeschluss ist der 3. März 2000.

pontresina connection
- der freundschaftliche Schulterschluss der vier Pontresiner 4-Sternhotels Walther, Schweizerhof, La Collina und Saratz.

...an der Engadiner Stellenbörse der Pontresina Connection.

6. März 2000 von 10.00 - 18.00 h

RESTAURANT CARLTON, ZÜRICH
Bahnhofstrasse 41 / vis-à-vis Kaufleuten

Anmeldung mit off. Formular bis 3. März 2000
Stellenbörse Pontresina Connection, Hotel Saratz, Postfach 168, 7504 Pontresina
Info: 081-839 4000 / info@saratz.ch

Grand Hotel
ZERMATTERHOF

Sind Sie interessiert, in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld eines Fünfsternhauses unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen unvergesslich schönen Aufenthalt zu bereiten? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir suchen den kompetenten, berufserfahrenen

Chef de bar

Besitzen Sie bereits Erfahrungen in Luxushäusern, und verfügen Sie über exzellente sprachliche Kenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch und evtl. Italienisch?

Unser luxuriös eingerichtetes Haus verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars mit Piano-Musik-Unterhaltung, 2 kulinarisch hochstehende Restaurants, einen spektakulären Bankett- und Kongresssaal sowie einen grosszügig eingerichteten Wellnessbereich.

Fühlen Sie sich angesprochen, und haben Sie das nötige Fachwissen, dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Grand Hotel Zermatterhof
Frau Petra Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00
Fax 027 966 66 99

Swiss Deluxe Hotels
PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

122887/29586

COMPLEXE HOTELIER GENEVOIS
MET AU CONCOURS LE POSTE D'

ASSISTANT
FOOD & BEVERAGE

Idéalement au bénéfice d'une expérience en cuisine et en cost-control, notre futur candidat sera à l'aise avec les chiffres, précis, bon communicateur, dynamique, et capable de travailler de manière indépendante et autonome. L'esprit d'équipe est indispensable ainsi que d'excellentes connaissances en informatique et des langues française et anglaise. Vous êtes titulaire d'un diplôme en hôtellerie, d'une grande flexibilité et prêt à diriger par la suite un important département F&B, vous êtes alors le collaborateur que nous recherchons..

Veuillez adresser vos offres sous chiffre no 122-992 à HôtelRevue, case postale 3001 Berne

---

Grandhotel Giessbach

★★★★-Grandhotel oberhalb des Brienzersees
70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants,
Hotelbar und Seeterrassen –
Banketträume bis 350 Personen –
Seminar- und Tagungsräume

Wir suchen in unser junges Team Berufsleute
für die Sommersaison 2000
(Mitte April bis Ende Oktober)

Küche

Chefs de partie
Demi-chefs de partie

Service

Chef de bar
Chefs de rang
Commis de rang

Réception

Réceptionistinnen
Night-Audit

Etage

Hotelfachassistentin

Ihr nächster Schritt: Sie senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das

Grandhotel Giessbach
Karin Schnurrenberger
3855 Brienz
Telefon 033 952 25 25
www.giessbach.ch/e-mail: grandhotel@giessbach.ch

123023/5738

GWATT Zentrum Hotel, Kultur, Arbeit

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2000

1 Servicefachangestelle/r
(ab Mitte April bis zirka Mitte Oktober)

1 Servicefachangestelle/r
(ab Mitte Mai bis zirka Mitte November)

1 Anfangs-chef garde-manger
(ab 1. 4.–31.10. 2000)

1 Koch/Köchin
(auch Wiedereinsteiger/in ab 1. 4.–30. 9. 2000)
vielseitig, interessiert, Flair für kreative Küche

Wir bieten:
Mitarbeit in gut eingespieltem Team sowie zeitgemässen Lohn auf der Basis des L-GAV 98

Wir erwarten:
motivierte, selbständige und teamfähige Persönlichkeiten, die Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen haben.

Sind Sie neugierig geworden? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse:

GWATT-Zentrum am Thunersee, 3645 Gwatt
Senta Eggens, Leiterin Hotel und Administration
Telefon 033 336 31 31, Fax 033 335 27 43
E-mail: mail@gwatt-zentrum.ch

123083/15296

KÖNIG STUBL
ZUNFTHAUS ZUR SCHNEIDERN

Blue Monkey Cocostine

Per 1. März 2000 eröffnen wir im Herzen von Zürich, im bekannten Zunfthaus zur Schneidern, mit einem absolut neuen, sensationellen Konzept.

Vier Restaurationsbetriebe:
Bar-Lounge – Restaurant im EG mit wunderschönem Garten auf dem Rosenhof – Restaurant im 1. Stock – verschiedene Säle.

Was uns noch fehlt ist das Wichtigste – nämlich SIE –
jung und aufgestellt, mit Spass an einer spannenden Neueröffnung.

Chef de partie
Köche
Küchenmitarbeiter/in
Servicemitarbeiter/in
Barmitarbeiter/in
Officemitarbeiter/in
(Voll- oder Teilzeit)

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Zunfthaus zur Zimmerleuten
Herr Andreas Wyss, Limmatquai 40
8001 Zürich
Telefon 01 252 08 34

122889/376787

HOTEL HAUS
PARADIES

Restaurant des Gourmets • 18 G.M.-Punkte 2 Michelin-Sterne

Nur Urlaub.....

...können Sie bei uns nicht ganz machen, aber Sie haben die Gelegenheit, sich zu entfalten. Sei es nun mit unseren Gästen oder in Ihrer Freizeit. Es kommt ganz auf Sie drauf an!

Für eines der besten Viersternhotels in der Schweiz, inmitten der herrlichen Bergwelt des Engadins, mit 25 exklusiven Zimmern, einem Gourmet-Restaurant, ausgezeichnet mit zwei Michelinsternen und 18 Punkten im GaultMillau, einer gemütlichen Engadiner Stüva und einer anspruchsvollen Hotelbar suchen wir ab Mitte Mai folgende hochmotivierte Mitarbeiter für die Sommersaison oder länger:

Réceptionistin
Chefs de rang
Anfangssommelier
Commis de rang
Chefs de partie
Commis de cuisine

Es erwarten Sie ein sehr harmonisches Arbeitsklima und ein toller Teamgeist.
Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild.

Eduard und Waltraud Hitzberger
HOTEL HAUS PARADIES
CH-7551 Ftan
Tel. 0041 81 861 08 08, Fax 0041 81 861 08 09
www.relaischateaux.ch/paradies
E-mail: hotel.paradies@bluewin.ch

RELAIS & CHATEAUX Relais Gourmands

CH-7551 Ftan/Unterengadin • Tel. 081 861 08 08, Fax 081 861 08 09

122907/11924

HOTEL STORCHEN
5012 Schönenwerd bei Aarau

Ein innovatives Hotel... Ein tolles Team... Ein moderner, vielseitiger Betrieb mit 30 Hotelzimmern, 2 Restaurants, Bar/Dancing, Bankett- und Seminarräumen bis 250 Personen... Ein Treffpunkt regionaler und internationaler Kundschaft.

Eine nicht alltägliche Front-office-Position, die Sie herausfordern und weiterbringen wird!

Per 1. März oder nach Vereinbarung sind Sie unsere neue

VERKAUFSPERSÖNLICHKEIT/ RÉCEPTIONISTIN

Ihre Initiative, Hotel- und Administrationserfahrung, das Organisations- und Sprachentalent (E/F, evtl. I) können Sie ganz bestimmt für Ihren nächsten Karriereschnitt gut gebrauchen.

Fühlen Sie sich angesprochen, in einem lebhaften Betrieb mit modernster Infrastruktur und einem jungen, motivierten Team selbständig zu arbeiten (Mo.–Fr.)? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zuhanden von

Monika Lustenberger
Hotel Storchen
5012 Schönenwerd bei Aarau
Telefon 062 849 47 47, Telefax 062 849 52 69
www.hotelstorchen.ch

GIARDINO RESTAURANTS la Terrine

122907/32530

QUAGLINOS

Für unser Restaurant QUAGLINOS

Cuisine méditerranée, Art Déco, **Bar,** Oper, **unkonventionell, interessante Leute, Musik,** Garten, **junges Team, In-Lokal,** See, **Top-Lage,** Hotel

Für diesen etwas anderen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung aussergewöhnliche Persönlichkeiten mit Charme, Humor und Power als

Assistent/in im Führungsteam
Koch/Köchin
Barmitarbeiterin (auch junge Anfängerin)

Sind auch Sie eine «etwas andere» Persönlichkeit und suchen Sie **DIE** Herausforderung?
Packen Sie die Chance, im Restaurant Quaglinos in ein nicht alltägliches Umfeld einzusteigen, das voll im Trend liegt.

Herr Andreas Rathausky freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Quaglinos
Dufourstrasse 4, 8008 Zürich
Telefon 01 261 17 00

122982/376787

PARK
RESTAURANT
MEILEN

Helfen Sie uns mit, unsere Gäste zu verwöhnen! Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir per sofort

Commis de cuisine
(m oder w)

Haben Sie Freude, in allen Bereichen der Küche tätig zu sein und lieben Sie das Arbeiten mit frischen Produkten, dann haben wir eine interessante Stelle für Sie.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Erwin Siegrist, jederzeit gerne zur Verfügung. Telefon 01 925 06 56.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an

PARKRESIDENZ MEILEN
zu handen Direktion
Dorfstrasse 16, 8706 Meilen

123031/382759

Servicefachangestellte 80 %

Über 300 Unternehmen und Organisationen in der Schweiz haben uns die Führung ihrer Personalrestaurants übertragen. Die Eventgastronomie und der Bereich Klinik/Spitäler sind zwei unserer neuen Wachstumsmärkte.

Unsere Servicefachangestellte sieht Mutterfreuden entgegen. Wir suchen deshalb für unser gepflegtes, exklusives Gästerestaurant (30 Sitzplätze) per Mai 2000 oder nach Übereinkunft die geeignete Nachfolgerin.

Sie sind gelernte Servicefachangestellte mit einigen Jahren Berufserfahrung und eine gute Verkäuferin mit positiver, freundlicher Ausstrahlung. Sie haben Freude an einer marktfrischen Küche, speziellen Weinen und übernehmen auch gerne Verantwortung für Ihr Handeln. Das beinhaltet unter anderem die Vorbereitung der Räume, den Gästeempfang und die Betreuung der Gäste.

Wir bieten Ihnen attraktive Tagesarbeitszeiten, einen Arbeitsplatz mitten in der Stadt mit moderner Infrastruktur und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Sind Sie unsere Frau? Zögern Sie nicht – senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung: SV-Service AG, Herr Bruno Suter, Betriebsleiter, Gäste- und Personalrestaurant Zürcher Kantonalbank, VPARC, Bahnhofstrasse 9, 8001 Zürich.

SV service

123086/178098

★ ★ ★ ★ ★

Grand Hotel
ZERMATTERHOF

Sind Sie interessiert, ab kommender Sommersaison 2000 oder nach Vereinbarung in einem führenden Fünfsternhaus internationale Kundschaft zu verwöhnen? Dann sind Sie bei uns richtig. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende kompetente Mitarbeiter:

Réception: **Réceptions-Sekretär/in**

Loge: **Concierge**

Service: **Chef de rang/Commis de rang**

Bar: **Chef de bar/1. Barman/-maid**

Besitzen Sie bereits Erfahrung in Luxushäusern und verfügen Sie über exzellente sprachliche Kenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch und evtl. Italienisch?

Unser luxuriös eingerichtetes Haus verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars mit Piano-Musik-Unterhaltung, 2 kulinarisch hochstehende Restaurants, ein Garten-Restaurant, einen spektakulären Bankett- und Kongresssaal sowie einen grosszügig eingerichteten Wellnessbereich.

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen, dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns einfach an!

Grand Hotel Zermatterhof
Frau Petra Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00
Fax 027 966 66 99

Swiss Deluxe Hotels — Preferred Hotels & Resorts Worldwide

122988/39586

Hotel Rigihof

Das 1931 im Bauhaus-Stil erbaute und 1999 komplett renovierte ****-Hotel Rigihof verfügt über 67 Zürich-Zimmer, welche künstlerisch individuell gestaltet sind. Das neu konzipierte *Restaurant Bauhaus* hat 100 Sitzplätze und zwei Sommerterrassen. Für Sitzungen und Bankette bis 50 Personen stehen die Räume *Eileen Gray, Paul Klee* und verschiedene kleinere Gruppenräume zur Verfügung. Wir beschäftigen rund 40 Mitarbeiter/innen und bilden 7 Lehrlinge aus.

Zur Ergänzung unseres aktiven und jungen Kaderteams suchen wir eine/n

hauswirtschaftliche/n Betriebsleiter/in

Ihre Freude am Beruf überträgt sich auf Ihre Umgebung. Es sind die kleinen Aufmerksamkeiten, die unsere Hotel- und Restaurantgäste speziell schätzen. Sie haben die Gabe, Ihre 10 Mitarbeiter/innen (Etage, Office, Portier) und zwei Hotelfachassistentin-Lehrlinge gut zu betreuen und Ihren Bereich umsichtig und menschlich und fachlich kompetent zu führen.

Die gesteckten Ziele erreichen Sie mit Fairness, Teamgeist, Initiative, Phantasie, Durchsetzungsvermögen und Geradlinigkeit. Sie gestalten die Zukunft unseres Betriebes mit. Eintritt spätestens am 1. Mai 2000.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Regula Wysling, **Hotel Rigihof** und **Restaurant Bauhaus,** Universitätstrasse 101, 8033 Zürich. **Telefon 01 361 16 85, Fax 01 361 16 17,** E-mail: regula.wysling@hotel-rigihof.ch Internet: www.hotel-rigihof.ch. Weitere Kontaktperson für telefonische Rückfragen: Claudia Semadeni.

123022/40924

MISS LIBERTY
American Bar & Restaurant
★ ZUCHWIL ★

Wir sind ein kleines Unternehmen mit hochfliegenden Ideen. Wir suchen auf sofort oder nach Vereinbarung

einen **Küchenchef** und einen **Koch 50%**

Sind Sie der Künstler, der unsere Vorstellungen umsetzen kann? Wenn ja, dann greifen Sie zur Feder und melden sich bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
MISS LIBERTY AG
Heinz Brechbühl, Schützenweg 8, 4528 Zuchwil

123037/400275

Grandhotel Giessbach

★★★★-Grandhotel oberhalb des Brienzersees
70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants,
Hotelbar und Seeterrassen –
Banketträume bis 350 Personen –
Seminar- und Tagungsräume

Ab März 2000
sind Sie als

2. Chef de réception

für das Wohlbefinden unserer Individual- und Seminargäste mitverantwortlich.

Ihr Profil: Sie haben bereits Erfahrung an der Réception, sind jung, sprachgewandt (D/E/F) und führen eine stilsichere sowie einwandfreie Korrespondenz. Sie sind exaktes Arbeiten gewöhnt und haben auch montags in der Früh Freude am Umgang mit unseren Gästen. Abrechnungen, Abschlüsse, Fidelio, Word und Excel sind für Sie keine Fremdwörter.

Ihre Aufgabe: Sie überwachen, kontrollieren und tätigen zusammen mit der Chef de réception die Zimmerreservationen, das Check-in und Check-out.

Haben Sie Lust, in unserem prachtvollen Grandhotel Verantwortung und Kompetenz mitzutragen sowie ein Fundament für Ihre steile Karriere zu setzen?

Ihr nächster Schritt: Sie senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das
Grandhotel Giessbach
Karin Schnurrenberger, 3855 Brienz
Telefon 033 952 25 25
www.giessbach.ch e-mail: grandhotel@giessbach.ch

123025/5738

ZERMATT
MATTERHORN

Wir führen eines der schönsten Restaurants, mit klassisch modernem Ambiente, schöner Sonnenterrasse und einer abwechslungsreichen Markt-Küche, im Weltkurort Zermatt. Um unsere Vision zu optimieren, suchen wir qualifizierte, topmotivierte Fachkräfte zur Verstärkung per 1. April 2000

Service:

Aide du patron
(Chef de service)

Kellner/Kellnerin

Küche:

Sous-chef de cuisine
(mit Ambitionen)

Chef de partie

Commis de cuisine

Wir erwarten junge, aktive, frontorientierte Persönlichkeiten, die sich 5 Tage gerne selber herausfordern, um den Ansprüchen unserer int. Gäste gerecht zu werden.

Wir bieten interessantes, verantwortungsvolles Arbeitsumfeld, 5 Wochen Ferien, den Ansprüchen an Sie entsprechendes Gehalt, wenn nötig die Arbeitsbewilligung.

Haben wir Sie neugierig gemacht, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant Bar Ascot
Max Gugelmann, Haus Baccara
CH-3920 Zermatt
Telefon 0041 27 967 45 25

122892/52647

HOTEL SCHIFF VITZNAU

Welche junge, aufgestellte

Serviceangestellte

hat Lust auf eine neue Herausforderung? Wir – ein kleiner, aber feiner Familienbetrieb am Vierwaldstättersee – bieten Ihnen ab 1. 3. 2000 diese Möglichkeit. Sie erwartet

- selbständige Organisation im A-la-carte- und Bankettservice
- ein gemütliches Restaurant im Seemannsstil
- im Sommer eine attraktive Sonnenterrasse
- ein kleines, gut eingespieltes Team
- zeitgemässer Lohn
- auf Wunsch ein Zimmer im Haus

Interessiert? Dann melden Sie sich bei:
Familie Ulrich Zimmermann
Hotel Schiff, CH-6354 Vitznau
Telefon 041 397 13 57
Fax 041 397 24 98

122918/64998

Für unser italienisches Spezialitäten-Restaurant in **Pratteln** suchen wir

einen Koch oder eine Köchin

mit Berufserfahrung.

Wir bieten gute Entlöhnung, Sommer- und Weihnachtsferien.

Sollten Sie einsatzfreudig sein, melden Sie sich bitte über **Tel. 079 227 17 20.**

P 123054/236624

HOTEL carlton INTERLAKEN

Wir suchen für lange Sommersaison:

Aide du patron/Sekretär (m)

Tätigkeitsbereiche:
- Réception
- Administration
- Gästeinformation und Unterstützung der Direktion

Wir bieten eine abwechslungsreiche Stelle mit viel Eigenverantwortung und Platz für Innovation und Eigeninitiative.

Sind Sie bereit, mit Engagement unsere Gäste willkommen zu heissen und zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben.
Eintritt: zirka 15. April 2000.

Restaurationskellner

Verfügen Sie über Erfahrung im Restaurations- und Barservice? Haben Sie Englischkenntnisse sowie ein gepflegtes Auftreten?
Sind Sie bereit, Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
Eintritt: zirka 20. April 2000 oder nach Vereinbarung.

CARLTON HOTEL und RESTAURANT INTERLAKEN
3800 Interlaken
Telefon 033 822 38 21, Werner T. Affentranger

121779/16209

KREUZ BERN
Kongress·Hotel·Restaurant

Wir suchen für unser Mittelklassehotel mit 180 Betten im Zentrum der Stadt Bern auf den 1. April evtl. früher

Réceptionist/in

zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Franz Schüpbach
Hotel Kreuz
Zeughausgasse 41
3000 Bern 7
Telefon 031 329 95 95

123017/4391

Per 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir in unser gepflegtes Gourmet-Restaurant einen

Chef de partie
und einen
Sous-chef

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 über **Tel. 01 780 34 44.**

Eders Restaurant Eichmühle
8820 Wädenswil
Tel. 01 780 34 44, Fax 01 780 48 64.

AP 122677/37028

DG
DOMINO GASTRO

Interessante Stellen in jedem Bereich der Gastronomie

Wo liegen Ihre Stärken?

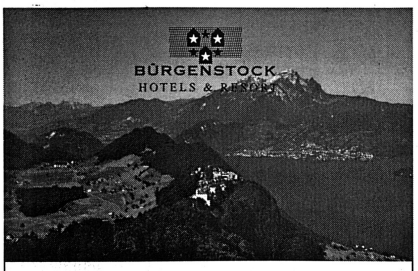
F&B-Assistent, Gouvernante, Chef de partie, Réceptionist/in, Restaurant-Leiter/in, Commis de cuisine, Gastgeber/in, Shift Leader/in, Bankett-Assistent, Chef de rang, Stv. Geschäftsführer/in, Betriebsassistent, Hotelfachassistent/in, Chef de réception, Küchenchef, Catering/Sales Agent, Hostess, Reservationssekretärin, Assistent Leiter Events, Betriebsassistent/in, Einkaufsmitarbeiter/in, F&B-Sekretärin, Catering Assistent, Seminarverkäufer/in, Personalchef/in, Sales Manager ... und vieles mehr.

Interessenten rufen Manuela Saxer oder Roland Eng an oder senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto zu.

01 432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@dominogastro.ch

123065/257168



Die hohe Kunst der Gastlichkeit – The fine art of hospitality...

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns.

Wenn dem so ist, sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann im BÜRGENSTOCK-Team. Im Herzen der Zentralschweiz, 20 km von Luzern entfernt, liegt das auf der Welt einzigartige Hoteldorf.

In unserem aufgestellten Team suchen wir für die Sommersaison 2000 (April bis Ende Oktober) folgende Gastgeber/innen:

Küche
Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Hilfskoch

Office/Buffet
F&B-Assistentin/Economat
Buffetmitarbeiter/in (D)
Officemitarbeiter/in

Restaurant/Bar/Bankett
Chef de service (w/m)
Leiterin Frühstücksservice
Sommelier
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Servicepraktikant/in
Barmitarbeiter/in
Commis de bar/Praktikant

Restaurant Taverne
Leiter/in Restaurant Taverne
Servicemitarbeiter/in
Buffetmitarbeiter/in

Berghaus Hammetschwand
Allrounder (Service/Küche)

Empfang
2. Chef de réception (Fidelio)
Réceptionist/in
Reservationssekretärin
Telefonistin
Night-auditor (D/E)
Nachtportier (D/E)
Praktikant/in
Hausbursche/Chasseur (D)

Housekeeping/Lingerie
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Lingeriemitarbeiter/in
Näherin

Diverse in unserem Fitnessclub:
Masseur/in
Bademeister

Für unsere Golfanlage:
Küchen-/Servicemitarbeiter/in

Für unseren Kiosk/Shop:
Shop-/Kioskmitarbeiterin

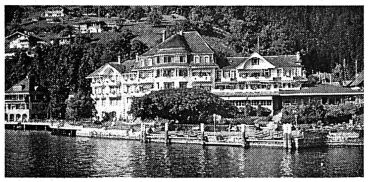
Für unsere Hotels:
Floristin

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und äusserst interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto, um Ihnen die «Faszination Bürgenstock» näherzubringen.

Bürgenstock Hotels & Resort, Frau Regine Bartsch,
Human Resources, CH-6363 Bürgenstock,
Telefon 0041 41 610 47 50 oder **0041 41 610 55 45**
E-mail: human.resources@buergenstock-hotels.ch

MEMBER OF
The Leading Hotels of the World · swiss golf hotels · Swiss Deluxe Hotels

122915/6459



Das Hotel Hirschen am See ist ein traditionsreiches Viersternhotel direkt am Thunersee

Für die Sommersaison von April bis Oktober suchen wir mit **Eintritt April oder Mai** nach Vereinbarung:

RÉCEPTIONISTIN mit Erfahrung

Restaurants:

1. CHEF DE SERVICE (w/m)
SEFA (für A-la-carte-Service, w/m)
SAALMITARBEITER (w/m)
HOFA mit Serviceinteresse

Küche:

CHEF DE PARTIE
PÂTISSIER
COMMIS DE CUISINE

Bei uns selbstverständlich:
– Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
– Gratiseintritt ins Strandbad

Interessiert?
Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See
Rudolf und Anita Hauri
3654 Gunten am Thunersee

Telefon 033 252 92 92 / Fax 033 252 92 93
www.hirschengunten.ch

Best Western

122191/15237

CARRIERE

Der Kur- und Verkehrsverein St. Moritz sucht eine(n)

Schalterchef(in)

mit ausgesprochenem Flair für neue Technologien, zur Verstärkung unseres kundenorientierten Teams

Sie bringen mit:
• Berufserfahrung in der Reisebranche, evtl. Führungserfahrung • Freude an der selbstständigen Arbeit in einem dynamischen Unternehmen • fundierte Sprachkenntnisse in D/I/E/F • nach Möglichkeit Erfahrungen im Web-Publishing • Routine im Umgang mit PC und MS-Office • hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein • ein gepflegtes, sicheres Auftreten • Idealalter: zwischen 30 und 40 Jahren

Wir bieten:
• selbstständige Führung eines Teams im täglichen Einsatz • zeitgemässes, technologisches Arbeitsumfeld • guter Teamgeist • Kontakte zu Gästen und Einheimischen • vielseitiges Freizeitangebot • branchenübliche Anstellungsbedingungen

Eintrittstermin: 1. Mai 2000 oder nach Vereinbarung

sowie

Gästeberater(innen)

(100% sowie Teilzeit), zur Verstärkung unseres kundenorientierten Teams

Sie bringen mit:
• Abgeschlossene Berufsausbildung, vorzugsweise KV oder entsprechende Handelsschulausbildung • die Fähigkeit, ein Verkaufsgespräch in D/I/E/F führen zu können • Schalter- oder Telefonverkaufserfahrung • Routine im Umgang mit PC und MS-Office • hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit • Idealalter: zwischen 25 und 40 Jahren

Wir bieten:
• vielfältige und interessante Aufgaben • zeitgemässes, technologisches Arbeitsumfeld • guter Teamgeist • Kontakte zu Gästen und Einheimischen • vielseitiges Freizeitangebot • branchenübliche Anstellungsbedingungen

Eintrittstermine: 1. Mai 2000 und 1. Juni 2000

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Herr Thomas Kirchhofer gibt Ihnen gerne weitere Auskunft unter Telefon 081 837 33 19 oder per e-mail: tkirchhofer@stmoritz.ch.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Salärvorstellung an: Kur- und Verkehrsverein St. Moritz, Herr Peter Knobel, Via Maistra 12, CH-7500 St. Moritz

St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Kur- und Verkehrsverein, CH-7500 St. Moritz
Tel. +41 (0)81 837 33 33, Fax +41 (0)81 837 33 66
E-mail: information@stmoritz.ch, www.stmoritz.ch

Stiftung Diakoniewerk Neumünster

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine vielseitige, verantwortungsbewusste, junge Persönlichkeit, welche nicht mehr an Etage und Lingerie interessiert ist. Sie als gelernte

Hotelfachassistentin/Gastronomiefachassistentin (100%)

haben nun die Möglichkeit, vielleicht erste Führungserfahrungen zu sammeln. Sie werden eng mit der Restaurationsleiterin zusammenarbeiten und sie auch in der Administration unterstützen. Ausserdem helfen Sie bei Bankettanlässen mit und führen kleinere Anlässe in eigener Regie durch. Sie werden auch in unserer Restauration als Tournant eingesetzt.

Es warten vielfältige Aufgaben auf Sie... sind Sie bereit für eine neue Herausforderung?

Übrigens, gute Umgangsformen, PC-Kenntnisse und Flexibilität sollten Sie mitbringen. Auf Wunsch stehen Ihnen ein möbliertes Zimmer und ein Parkplatz zur Verfügung.

Rufen Sie umgehend Frau Karin Salucci über ✆ **01 397 31 61** an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Diakoniewerk Neumünster, Gastronomie
Karin Salucci
Trichtenhauserstrasse 24, 8125 Zollikerberg

122947/212970

FERIENZENTRUM INTERLAKEN – THUNERSEE

★★★ Golf- und Strandhotel in schönster Lage am See, das gepflegte Fisch-Restaurant am Thunersee.

Das Restaurant **Neuhaus** ist für Einheimische und Gäste aus aller Welt der Treffpunkt am oberen Thunersee. Die Veranda, der Bankettsaal und die grosse Terrasse direkt am See sind sehr begehrt. Auch die 90 Betten des Hotelbetriebs sind vielfach ausgebucht. An schönen Tagen geht es in unserem Restaurant deshalb recht lebhaft zu und her.

Nach umfangreichen Renovationsarbeiten freuen wir uns darauf, unsere Gäste bald wieder zu verwöhnen.

Auf Mai/Juni oder nach Vereinbarung suchen wir Sie in Jahresanstellung als

Küchenchef/in

Mit einer auf Sie abgestimmten Küchenbrigade kreieren Sie mit fachlichem Können, Herzblut und Phantasie ein abwechslungsreiches Angebot vom einfachen Imbiss bis zum aussergewöhnlichen Buffet. Sie arbeiten gerne am Herd und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren. Menüplanung, Kalkulation und Einkauf sind Ihnen geläufig. Die Nähe zum See sollte Sie zudem zur Zusammenstellung attraktiver Fischgerichte inspirieren.

An der Front finden Sie Unterstützung durch ein junges Service-Team, das sich auf eine angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit freut.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto. Für Auskünfte steht Ihnen Herr Andreas Zenger zur Verfügung.

Neuhaus Golf- & Strandhotel und Restaurant
3800 Interlaken-Thunersee
Tel. 033 822 93 30, Fax 033 823 29 91

123079/16470

ZHW

Zürcher Höhenklinik Wald
8639 Faltigberg-Wald
Telefon 055 256 61 11
Telefax 055 246 47 20

Spital für Lungen- und Herzkrankheiten Innere Medizin und Neurorehabilitation

Die Zürcher Höhenklinik Wald – ein modernes 144-Betten-Spital mit über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – bietet erstklassige Leistungen in der Rehabilitation an.

Wir erweitern unsere Hotellerie-Dienstleistungen und suchen deshalb eine

Gruppenleiterin Hotellerie
80–100%

Sie leiten ein Team von ca. 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und arbeiten selbst ca. 50% an der Basis mit. Diese interessante Führungsaufgabe beinhaltet das Erstellen der Arbeits- und Einsatzpläne, Kontrollgänge, allgemeine Arbeitsorganisation, Schulungsaufgaben sowie die Organisation des Tagesgeschäftes.

Sind Sie ausgebildete Gouvernante, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin FA oder Hotelfachassistentin? Bringen Sie Erfahrung im Bereich Hotellerie mit und sind motiviert, unsere Patienten und Gäste zu verwöhnen? Verfügen Sie über Organisationstalent, Führungsqualitäten und Selbständigkeit? Dann erwartet Sie bei uns eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Monika Krummenacher oder Frau Barbara Domeisen, Leiterinnen Hauswirtschaft, **Telefon 055 256 62 30.**

Ihre schriftlichen Unterlagen richten Sie bitte an Zürcher Höhenklinik Wald, Frau Doris Altorfer, 8639 Faltigberg.

122913/244430

MÜLI
MÜLLIGEN

Nach dem erfolgreichen Um- und Ausbau dieser stilvollen und romantischen Mühle in ein erstklassiges Restaurant, mit einem **anerkannt hochstehenden Küchenniveau und in eine brandneue Küche** unter der Leitung von Gregor Zimmermann, Mitglied der CH-Koch-Nationalmannschaft, suchen wir in ein junges, motiviertes Team per sofort:

– Chef de partie und
– Jungkoch

Wir bieten Ihnen:
– einmaligen Arbeitsplatz
– gute Verdienstmöglichkeit
– und viele andere Vorteile.

Sind Sie interessiert, dann nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf, damit wir mehr über Ihren neuen Job sagen können!

Telefon 056 225 11 54
Fax 056 225 20 58
W. u. B. Zimmermann
Rest. Müli Mülligen
5243 Mülligen/Baden

122648/25887

htr

Über den Röstigraben und Wienerschnitzel.
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Restaurants
GLATT DÖRFLI

glatt und gut

Für unser Restaurant mit vielseitiger A-la-carte-Küche im Einkaufszentrum Glatt suchen wir einen

Chef de partie w/m

Sie unterstützen unser junges Küchenteam in allen Bereichen einer anspruchsvollen sowie marktgerechten Küche. Als flexibler Mitarbeiter erhalten Sie bei uns Gelegenheit, Ihr Fachwissen und Ihre Kreativität unter Beweis zu stellen.

Arbeiten Sie gerne selbständig und haben eine Berufslehre erfolgreich abgeschlossen, sind Sie ehrgeizig, in Ihrem Beruf weiterzukommen und zeigen Teamgeist?

Wir bieten Ihnen ein interessantes Weiterbildungsprogramm, attraktive Arbeitszeiten und freie Sonntage sowie Vergünstigungen im Einkaufszentrum Glatt.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, zögern Sie nicht, uns Ihre schriftliche Bewerbung zu schicken, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Glattdörfli Restaurants, T. Tönett, Personalleiter
Einkaufszentrum Glatt, 8103 Glattzentrum
Telefon 01 830 55 76

P 123061/13609

HOSTELLERIE LINDENHOF
HAUS IM GRÜNEN – CH-3855 BRIENZ AM SEE

Das 3-Sterne-Hotel am schönen Brienzersee mit 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten, Hallenbad, Sauna – und dies alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung.
...für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unser Team noch folgende aufgestellte Mitglieder:

Réceptionist/in (Anfang März)
der/die die Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lächeln empfängt, professionell betreut und leider auch verabschiedet. Das Ganze selbstverständlich auch in französischer und englischer Sprache. EDV-Erfahrung in Windowsprogramm und ein Flair für Zahlen sind sehr von Vorteil.

Servicefachangestellte/r (Mitte April)
die/der unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchte und die Servicekunst auch wirklich zelebrieren will.

Commis de cuisine (Anfang Mai)
welche/r mit Leib und Seele dem Kochen verfallen ist und aus unserer marktfrischen Kräuterküche von gepflegt bis gewagt Gerichte hervorzaubert, die man nicht an jeder Ecke geniessen kann.

Réceptionspraktikant/in (Anfang Juni)
der/die das theoretisch Gelernte ordentlich in die Praxis umsetzen und ihr/sein Front-Flair 1:1 testen möchte. Zur Unterstützung unserer Empfangscrew sind französische und englische Spracherfahrung sowie EDV-Kenntnisse erwünscht.

Tönt interessant, oder nicht? Wenn Sie Lust hätten, in unserem jungen und motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns einfach Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon.

Herr Imhof oder Frau Born gibt Ihnen sehr gerne Auskunft.
Den ersten Eindruck können Sie sich auch in unserer Homepage holen!

Telefon 033 951 10 72 **E-mail: lindenhof@tcnet.ch**
www.brienz-info.ch

123080/5762

al Porto
RISTORANTE

Das am oberen Zürichsee, direkt am Hafen von Lachen liegende ***-Hotel mit 22 Zimmern, Seminar- und Bankettmöglichkeiten sucht Sie als

Direktionsassistentin

Sind Sie eine frontorientierte Gastgeberin mit fundierter, abgeschlossener Ausbildung im Gastgewerbe?
Dann erwartet Sie hier ein sehr abwechslungsreiches Aufgabenfeld. Sie beherrschen Word, Excel, lieben selbständiges Arbeiten, können organisieren und haben Eigeninitiative. Ihre freundliche Ausstrahlung lässt Sie auch in hektischen Zeiten nicht im Stich?

Wir bieten Ihnen geregelte Büro-Arbeitszeiten und jedes zweite Wochenende frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

al Porto, Hotel-Bar-Ristorante,
8853 Lachen,
Rolf Meyer

122910/18015

Hotel Jungfraublick
Ihre Ferien in guten Händen
Wengen

*****-Hotel Jungfraublick YMCA**
3823 Wengen

Nach 39 Dienstjahren zieht sich unsere tüchtige Gouvernante in den wohlverdienten Ruhestand zurück. Eine Perle ist sie. Eine Mitarbeiterin, die sich mit Verstand und Herz für die Belange des Betriebes engagiert, die unternehmerisch denken kann und sich universell einsetzen lässt. Ihre Nachfolge wollen wir sorgfältig planen. Deshalb suchen wir jetzt, mit Eintritt Mitte Mai 2000, eine geeignete Persönlichkeit als

Gouvernante

- Sie sind verantwortlich für den hauswirtschaftlichen Bereich unserer drei Häuser Hotel Jungfraublick, Chalet Dépendance Bergheim und Jugendhaus Alpenblick
- Sie haben Freude am Kochen und besorgen souverän die Stellvertretung des Küchenchefs an seinen freien Tagen
- unternehmerisches Denken und Handeln liegt Ihnen im Blut
- Sie fühlen sich in der Hotellerie «zu Hause» und spielen mit Begeisterung Ihre Rolle in unserem Ensemble als Gastgeberteam.

Unser Betrieb umfasst ein Dreisternhotel mit 42 Zimmern, eine Chaletdépendance mit 18 Zimmern und ein Jugendhaus für Selbstverpfleger mit 50 Betten. Wir gehören zum Cevi Schweiz und sind, nebst einem breiten eigenen Wochenangebot, international ausrichtet.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte, sei es telefonisch oder bei uns in Wengen.

Ihre vollständige Bewerbung mit Gehaltsvorstellung richten Sie bitte an:

Rolf Frick, **Hotel Jungfraublick,**
3823 Wengen
Tel. 033 855 27 55, Fax 033 855 27 26
www.wengen.com/hotel/jungfraublick
jungfraublick@wengen.com 123113/37729

Für Sommersaison
im Berner Oberland
Landgasthof, 7 km von Interlaken

gesucht:

- **Hausmädchen für allgemeine Putzarbeiten und Lingerie**
- **Küchenbursche/Hilfskoch**

Eintritt nach Übereinkunft oder April/Mai bis Ende November
Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf!

Familie Schipke-Wasser
Hotel-Gasthof Bären
Telefon 033 843 11 82

123103/287784

WIDDER HOTEL

das widder hotel – let us be your host. moderne architektur in 10 historischen altstadthäusern. 8 banketträume für 6 bis 200 personen. für unsere erfolgreiche bankettabteilung (20 mitarbeiter) suchen wir nach vereinbarung die qualifizierte, frontorientierte persönlichkeit als

bankettleiter/in

mit berufs- und führungserfahrung, evtl. mit abschluss einer hotelfachschule, welche/r mit freude und charme unsere anspruchsvollen gäste verwöhnt. sie sind sprachbegabt (d, e, f), setzen auf qualität und tragen gerne verantwortung. wir freuen uns auf ihre ausführliche bewerbung mit foto. fragen beantwortet ihnen herr rené grüter, f&b-verantwortlicher, auch gerne telefonisch.

Swiss Deluxe Hotels

The Leading Small Hotels of the World

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich, telefon 01 224 25 26, fax 01 224 24 24
administration@widderhotel.ch / www.widderhotel.ch

123077/379204

City-Hotel + Restaurant
8134 Adliswil/ZH

Für unser gutbürgerliches Restaurant und Hotel suchen wir noch nach Vereinbarung gelernter kreativen

Alleinkoch
nur CH + NL. 2-Zi-Wohnung vorhanden.

Serviertochter
nur CH + NL. 5-Tage-Woche.
Je nach Wunsch Zimmer im Hause.

Sehr gerne nehmen wir Ihre telefonische Bewerbung entgegen!

Herr und Frau Toni + Iris Savini-Grunder,
Tel. 01 710 85 77.

122714/329

Berghotel-Restaurant Galenstock am Furkapass, 6491 Realp/UR sucht für die kommende Sommersaison, zirka Ende Mai bis zirka 15. Oktober 2000, folgende Mitarbeiter:

1 Koch
1 Servicemitarbeiterin
auch Zimmerdienst
1 Hausmädchen
für Küche-Lingerie-Etage.
Offerten an:
Humbert Fretz, Muttenzerstr. 91, 4133 Pratteln, **Tel. 061 821 81 90, Natel 079 311 93 59.**

122451/188332

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Nicht nur unsere Gäste – auch Sie als

Réceptionist/in

werden die Vorteile der zentralen Lage der Bahnhofstrasse schätzen

In unserem renommierten ****-Betrieb erwarten Sie eine internationale Kundschaft, eine vielseitige Tätigkeit sowie ein angenehmes, kollegiales Arbeitsklima.
Sie haben Réceptionserfahrung, Freude am persönlichen Gästeempfang, Teamgeist und ein sicheres und freundliches Auftreten?
Dann sollten Sie **per sofort** oder **nach Vereinbarung** unser Team ergänzen.

★ ★ ★

Reservationsmitarbeiter/in

Sie sind die erste Kontaktperson für unsere Kundschaft!

Wenn Sie diese Tatsache schätzen und somit auch in hektischen Momenten freundlich und kompetent bleiben, gute schriftliche Deutsch- und Englischkenntnisse mitbringen, dann wären Sie die ideale Person für uns.

Erwarten dürfen Sie eine selbständige Tätigkeit, geregelte Arbeitszeiten sowie ein angenehmes, kollegiales Umfeld.
Eintrittsdatum: **per sofort** oder **nach Vereinbarung.**

HOTEL ST. GOTTHARD
Angela Mozo
Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich
Telefon 01 227 77 00

123115/41220

REGIONALSPITAL STA MARIA — VISP, WESTLICH-RARON, LEUK

eidg. dipl. Küchenchef/-chefin

Ihre Hauptaufgaben:

- Führung und Organisation der Küche, Diätküche, Mahlzeitendienst und Bistro
- Planung und Produktion einer kreativen, saisongerechten, abwechslungsreichen und nach neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen zusammengestellten Kost
- Einkauf und Budgetverantwortung

Wir bieten:

- Attraktiven Arbeitsplatz in zeitgemässer Grossküche
- Selbständigkeit in Angebots- und Personalplanung
- Langfristige Dauerstelle mit neuzeitlichen Anstellungsbedingungen
- Geregelte Arbeitszeit

Ihr Profil:

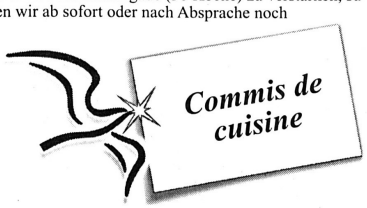
- Führungserfahrung, Durchsetzungsvermögen
- Kalkulationssicherheit, Verhandlungsgeschick mit Lieferanten, EDV-Kenntnisse
- Diätkenntnisse von Vorteil
- Kreativität, Eigeninitiative, Qualitätsbewusstsein, Selbständigkeit, Flexiblität, Teamfähigkeit, Belastbarkeit
- Sprachkenntnisse in Französisch

Wenn Sie interessiert sind, eine neue Herausforderung anzunehmen, dann rufen Sie uns an. Unser Küchenchef, Herr Heinzmann, gibt Ihnen gerne Auskunft. Oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis am 29. Februar 2000 an das **Regionalspital Sta Maria,** Verwaltungsdirektion, 3930 Visp.
Telefon 027 948 21 11.

122973/385019

Lausanne, direkt am Genfersee!

Um unsere Küchenbrigade (30 Köche) zu verstärken, suchen wir ab sofort oder nach Absprache noch



Sind Sie interessiert, in einer internationalen Hotelkette zu arbeiten, Französisch zu erlernen und vielleicht auch weiter Ihre Karriere mit uns zu planen? Senden Sie einfach Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Herrn Eric Romieu, Personalchef
Mövenpick Hôtel Lausanne
4, avenue de Rhodanie
1006 Lausanne
Telephon 021 612 76 12

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS
Pick the Best

122932/235938

Das Stadtspital Triemli ist ein Akut- und Ausbildungsspital mit über 550 Betten und rund 13'000 stationären PatientInnen pro Jahr. Das oberste Ziel unserer Hotellerie ist, dass sich die PatientInnen bei uns auch als Gäste wohlfühlen.

Wir suchen per **1. März / 1. April 2000** oder nach Vereinbarung ausgewiesene

Hotelfachassistentinnen
Hotelfachassistenten

Ihre Herausforderung:

Sie übernehmen die Rolle der Gastgeberin/des Gastgebers auf den Pflegestationen.

In enger Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung und dem Pflegedienst beraten Sie unsere Gäste bei der Auswahl der Speisen und Getränke.

Ihre Kompetenzen:

Sie haben eine Ausbildung als Hotelfachassistentin/-assistent. Sie sind gewohnt Verantwortung zu übernehmen und arbeiten gerne selbständig. Weiter besitzen Sie Flair für den Umgang mit Gästen und setzen Ihre Fachkenntnisse im Service sowie in der Blumenpflege und Wäscheverteilung in die Tat um. Eine Teilzeitanstellung ist möglich.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Frau M. Roth, Leiterin Etagenservice,
Stadtspital Triemli,
Birmensdorferstrasse 497,
8063 Zürich.

Besuchen Sie uns auf dem Internet: www.triemli.ch

Stadtspital Triemli Zürich

P 123012/344940

HOTEL RESTAURANT **alpha** THUN

★★★-Hotel mit 60 Betten, Restaurant mit grosser Gartenterrasse, Seminarräume

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche
Chef de partie m/w
ab März 2000

Service
Servicemitarbeiter/in
ab April 2000

Réception
Réceptionistin
Eintritt ab sofort möglich

Haben Sie Freude, in einem kleinen Team zu arbeiten, sind flexibel, und hektische Zeiten sind für Sie «no problem», dann bewerben Sie sich bei uns.

Sie profitieren von zeitgemässen Arbeits- und Entlöhnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima.

Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Herrn Beat Hertig
Hotel Alpha
Eisenbahnstrasse 1, 3604 Thun
Tel. 033 336 93 93, Fax 033 336 93 01

122881/34746

Alpenblick

Lieben Sie einen starken Auftritt inmitten der Jungfrau-Region?

In unserem Hotel und Restaurant sind folgende neue Verantwortungsbereiche zu besetzen:

Empfang:

■ **Réceptionssekretärin**
mit EDV- oder Fideliokenntnissen

Küche:

■ **Chef de partie**
■ **Küchen-/Officebursche**

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!

Gastronomie-Hotel, Gault-Millau-Restaurant
R.+Y. Stöckli, 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

MINOTEL Suisse — JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE SUISSE — GILDE Restaurants

122885/38608

Hotel Bernerhof Gstaad
VIER STERNE, TAUSEND IDEEN.

Wenn Sie ein Genussmensch sind, liegen Sie bei uns als

Kochkünstler

richtig!

Um unsere Brigade zu vervollständigen, suchen wir nach Vereinbarung:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir sind ein persönlich geführtes, ganzjährig geöffnetes ★★★★-Hotel im Herzen von Gstaad, haben 90 Betten und total 230 Sitzplätze in unseren 3 Restaurants.

Sie künsteln in einer Brigade von 8 Kollegen/-innen, lieben das gute Essen genauso wie Ihren Beruf als Köchin oder Koch und freuen sich, unsere vielen Stammkunden kulinarisch zu verwöhnen.

Falls Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, unseren Küchenchef Michel Dome anzurufen.
Gerne gibt er Ihnen weitere Auskünfte.

HOTEL BERNERHOF GSTAAD
Thomas Frei, Gastgeber
3780 Gstaad
Telefon 033 748 88 44
plug in: **www.gstaad.ch/bernerhof**

123014/14966

Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie mit Betrieben in der ganzen Schweiz. Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir mit Eintritt per Mitte März 2000 oder nach Vereinbarung eine/n

Buchhaltungsmitarbeiter/in

Sie verfügen über Erfahrung in der Debitorenbuchhaltung und können auch im Hauptbuch mithelfen. Wir arbeiten mit Abacus. Sie möchten Ihre zuverlässige, exakte und speditive Arbeitsweise einbringen und Ihre vielseitigen PC-Kenntnisse nutzen.

Mit Vorteil verfügen Sie über Gastgewerbekenntnisse und/oder einen Hotelfachschulabschluss. Bei Fragen steht Ihnen Daniel Baumann unter 01 236 68 87 zur Verfügung. Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

Culinarium AG, Basil Wyrsch, Personalchef
Baslerstrasse 71, 8048 Zürich
Telefon 01 236 76 17

Culinarium
Restaurants & Catering

P 123099/150550

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 170 Mitarbeiter.

Zur Verstärkung unseres Réceptionsteams suchen wir per 1. April 2000 oder nach Übereinkunft eine gut ausgebildete

Réceptionistin

Wenn Sie eine **neue Herausforderung** mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt und Sie es schätzen, in einer prachtvollen Umgebung in der Nähe von Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld zu arbeiten, dann ... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet beinhaltet Umgang mit dem Telefon (Zentrale: Gfeller GFX) und Bedienung der Personensuchanlage. Koordination verschiedener Arbeiten zwischen den Departementen, diverse Sekretariatsarbeiten auf IBM PC (Microsoft Word/Excel), Arbeiten mit E-mail. Freude am Umgang mit Patienten und Gästen an der Front.

Ein freundlicher Arbeitsplatz im Schlossteil erwartet Sie. Internes Personalrestaurant, grosszügige Anstellungsbedingungen, moderne, helle Dienstwohnungen zirka fünf Gehminuten entfernt direkt am See, Möglichkeit zur Weiterbildung und Sportangebot für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Die besten Voraussetzungen sind eine kaufmännische Grundausbildung oder Hotelfachausbildung, gute Fremdsprachenkenntnisse, gepflegte Erscheinung, angenehme Umgangsformen, wm. Alter zwischen 20 und 35 Jahren, Bereitschaft für eine längere Zusammenarbeit.

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung, garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Personalchefin
8265 Mammern (Untersee) TG
Telefon 052 742 11 11

P 122906/23728

Goldenes Schwert ★★★

Für unser gay-freundliches Hotel – T&M-Club – mitten in der Altstadt von Zürich suchen wir per **1. März 2000:**

eine/n Réceptionisten/-in 100 %
(evtl. Anfangsréceptionisten/-in)

mit Berufserfahrung, EDV (Word, Excel) und Sprachkenntnisse D/E sind Voraussetzung.

Sie haben Freude am Kontakt mit unserer internationalen Kundschaft.
Sie sind an selbständiges und teamorientiertes Arbeiten gewohnt.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit (ohne Nachtdienst) und ein angenehmes Arbeitsklima!

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto per Post oder e-mail.

Hotel Goldenes Schwert
Herr Raymond Kronig
Marktgasse 14, 8001 Zürich
e-mail: hotel@rainbow.ch

123136/123366

ZUM RATHAUS

Unser renommiertes Restaurant liegt direkt am oberen Zürichsee. Mit den ersten Sonnenstrahlen im Frühling werden wir unsere Gäste auch wieder im Freien bedienen.
Zur Verstärkung unserer Service-Crew sind noch folgende Stellen offen:

Frühdienstmitarbeiter/in
9–18 Uhr, Ganzjahresstelle

Servicemitarbeiter/in
Saisonstelle, Dauer nach Vereinbarung

Servicepraktikant/in
Praktikumsdauer nach Vereinbarung

Chef de rang
(à la carte-Restaurant 16 Punkte GM)

Wir bieten einen fortschrittlich orientierten Arbeitsplatz mit breitfächrigen Perspektiven für motivierte Berufsleute. Gerne erwarte ich Ihre ausführliche Bewerbung, die Stellenantritte erfolgen jeweils nach Vereinbarung. Bitte nur Kandidaten mit perfekten Deutschkenntnissen. Ich freue mich auf unsere erste Begegnung!

Erich Brandenberger, Inhaber.

Das Gasthaus mit Kultur
8808 Pfäffikon SZ ▪ Direkt am Zürichsee
Telefon 055-410 24 50 / Fax 055-410 71 40

HOTEL-RESTAURANT
SONNEGG
6045 MEGGEN/Luzern

In unseren gut frequentierten Hotel-Restaurantbetrieb mit Party- und Bankettservice suchen wir per März/April einen kreativen, motivierten und aufgestellten

Jungkoch m/w
zur Unterstützung des Küchenchefs

sowie eine/n

Servicemitarbeiter/in

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Pius Schmidli gibt Ihnen gerne Auskunft:
Telefon 041 377 44 00
www.sonnegg-meggen.ch

122449/79472

---

htr

Über Entscheidungsträger und Hoffnungsschimmer.

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

HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Bad Ragaz/Pfäfers

Sind Sie an einer Stelle interessiert, wo aktives Mitdenken gefördert, Kreativität gesucht, Ihr Wissen gebraucht und Kompetenz verteilt wird.

Unser erfolgreiches, dynamisches Team sucht **per 1. März 2000 oder nach Vereinbarung,** zur Verstärkung, folgende aktive Mitarbeiter:

Kellner
Servicefachangestellte
Commis de cuisine
Jungköche

Besuchen Sie uns oder verlangen Sie Unterlagen. Rufen Sie uns an, **Tel. 081 302 40 47** oder **faxen Sie die Bewerbung, 081 302 27 20.**

Schreiben Sie ganz einfach an:
HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach 164
7310 BAD RAGAZ

122623/2810

Posthotel Oberiberg ***

Sie suchen eine Arbeitsstelle in einer herrlichen, voralpinen Landschaft. Ideal zum Biken & Wandern, Surfen & Baden am schönen Sihlsee, und möchten trotzdem schnell in Zürich, Zug oder Luzern sein. Würden gerne in einem aufgestellten Team, in einem interessanten Hotel arbeiten, dann haben wir für Sie ab 8. Mai folgende Stellen frei:

- **Servicefachangestellte/r** in Jahresstellung für die vielseitige Mitarbeit im gepflegten A-la-carte-Service, auf der herrlich gelegenen Terrasse, grosse Hochzeiten, Bankette und Seminare sowie das Betreuen unserer Hotelgäste mit Halbpension.
- **Chef de partie** mit Stärken als Entremêtier und Freude, in einem jungen Team zu arbeiten. Vielseitige Saisonküche, Bankett- und Seminarmenüs sowie Buffets und Grillspezialitäten.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Urs Brotschi und Sandra Märki, **Posthotel,** 8843 Oberiberg SZ,
Telefon 055 414 11 72, Fax 055 414 25 87.
www.posthotel-oberiberg.ch info@posthotel-oberiberg.ch

122620/27081

Hotel **La Margna** ****
since 1907
St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir qualifizierte und einsatzfreudige Fachkräfte.

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

Hauswirtschaft:
- **Gouvernante/Hausdame**
  zur Führung des Housekeeping-Teams unseres 100-Betten-Hotels
- **Lingère**
  Führung der Lingerie und Erledigung sämtlicher Arbeiten in diesem Bereich
- **Zimmermädchen/Raumpflegerinnen**
- **Portier – Tournant** mit Führerschein. D, I
  Eintritt nach Übereinkunft oder ab Sommersaison (Ende Mai)

Service:
- **Servicefachangestellte m/w**
  welchen es Spass macht, auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen. D, E, I
  Saisonstelle ab Ende Mai oder nach Übereinkunft

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

123091/33839

GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befindet sich unser renommiertes 5-★-Grand-Hotel mit 95 Hotelzimmern und Hotelsuiten sowie der Résidence mit Luxusappartements. Der gastronomische Bereich umfasst mehrere Restaurants, eine Pianobar und Säle für Kongresse und Bankette.

Für unser wunderschönes Restaurant Wienercafé im Grand Hotel National suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung den charmanten und motivierten

GASTGEBER (M/W)

Sie sind verantwortlich für die Leitung und die Führung des Services im Restaurant Wienercafé. Während der Hochsaison untersteht Ihnen ein Team von ca. 8 MitarbeiterInnen. Sie erstellen selbständig die Arbeitspläne für Ihre MitarbeiterInnen und sind in Zusammenarbeit mit dem Executive Küchenchef und dem F&B-Manager für die Angebotsplanung und den Einkauf verantwortlich. Sie sind ein Gastgeber aus Leidenschaft und haben bereits Erfahrung in einer gleichwertigen Position gesammelt. Sie sind deutschsprachig und haben sehr gute Kenntnisse der englischen Sprache.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen für telefonische Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

121794/23132

GRAND HOTEL NATIONAL
Haldenstrasse 4
Tel. 041 419 09 09
E-mail: info@national-luzern.ch

Beat Müller/Leiter Personalbüro
CH-6002 Luzern
Fax 041 419 09 10
http://www.national-luzern.ch

Hotel
Drachenburg & Waaghaus
CH-8274 Gottlieben

Wir sind ein renommierter Hotel- und Restaurationsbetrieb, direkt am Bodensee gelegen, fünf Minuten von Konstanz (D) und Kreuzlingen (CH) entfernt, mit 110 Betten, Suiten, drei gut frequentierten Restaurants, Seeterrassen und Hotelbar.

In Ergänzung unseres Teams suchen wir **qualifizierte** und **einsatzfreudige** Fachkräfte.

Réception: *** Hotelsekretärin**
Wir wünschen uns eine solide kaufmännische Ausbildung, fundierte Fremdsprachenkenntnisse in E/F. Initiative, Flexibilität, Teamgeist und Aufgeschlossenheit sind Ihre Stärken. Sie haben Hotelerfahrung und sind im Front- und Back-office unsere dynamische Stütze. Gute Word- und Excel-Kenntnisse sind erforderlich, zudem besitzen Sie Erfahrung mit **ABACUS** Fibu-, Debitor- und Kreditorenbuchhaltung, und Sie sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Jahresstelle; CH/B/C

Küche: *** Chef de partie** (männl./weibl.)
*** Commis de cuisine**

Service: *** Chef de rang** (männl./weibl.)
mit abgeschlossener Fachlehre, Fremsprachen F/E

Hausmeister: Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle, bei der sowohl Ihr technisches Verständnis als auch Ihre Liebe zur Gartenpflege in Anspruch genommen wird. Ein Führerschein ist unbedingt erforderlich.

Es würde uns freuen, wenn Sie sich für eine der ausgeschriebenen Aufgaben interessieren würden.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Drachenburg & Waaghaus AG, CH-8274 Gottlieben, Herr Bischler
Telefon 0041 71 666 74 74, Fax 0041 71 669 17 09
www.drachenburg.ch / info@drachenburg.ch

GOTTLIEBEN

12175313897

---

delikatESSEN & TRINKEN

BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir sind ein zukunftsorientiertes Dienstleistungsunternehmen und mit 1500 Sitzplätzen die grösste Bahnhofrestauration in Europa. Wir verfügen über 12 verschiedene Restaurants, 10 Banketträume und einen weitbekannten Partyservice bis 1200 Personen.

Um die Qualität des kulinarischen Angebotes auf dem bekannt hohen Niveau zu halten, suchen wir nach Vereinbarung einen

Executive Sous-chef

Im Dreierteam sind Sie mitverantwortlich für die Leitung des gesamten Küchenbereichs (zirka 70 Mitarbeiter), welcher die moderne Produktionsküche und sämtliche Satellitenküchen beinhaltet. Planen, koordinieren, organisieren und führen sind nur einige Ihrer täglichen Herausforderungen, die Sie bei uns erwarten.

- Sie sind teamfähig, innovativ und qualitätsbewusst und können ein multikulturelles Team zu Höchstleistungen anspornen.
- Flexibilität, Durchstehvermögen und einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Funktion (evtl. im Ausland) runden Ihr Profil ab.
- Ihre sehr guten mündlichen Englisch- und EDV-Kenntnisse können Sie bei uns täglich anwenden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie gerne mehr über diese interessante Tätigkeit erfahren? Wir freuen uns auf jeden Fall auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse senden:

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhof Buffet, Frau S. Schnyder, Personalverantwortliche, Postfach, 8023 Zürich, **Telefon 01 217 15 37,** E-Mail: personal@bahnhofbuffet_ch

123117/39870

«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Chef Produktion Region AG
Erfahrungen in Gourmetküche. Sie arbeiten in einer Brigade von zirka 16 Personen, Jahresanstellung. Anstellung ab sofort.
Tagesdienst von 8.00 bis 18.00 Uhr

Sous-chef Regionen LU/AG/Süd-D
Sie zeichnen sich aus durch Führungsstärke, Einsatzbereitschaft, Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie

Chef/in de service
Sommelier/-ère Region GR
Sie sind verantwortlich für ein Angebot von zirka 600 Weinen, suchen eine langfristige Arbeitsstelle, möchten sich etablieren, übernehmen Chef-de-service-Funktionen, First-class-Restaurant

Chef/in de service Regionen AG/LU/BE
Führungsstarke Persönlichkeiten mit Ambitionen, Möglichkeiten zur Weiterentwicklung, diverse Hotels oder Restaurants der gehobenen Kategorie, im A-la-carte-Bereich und im HP-Bereich

Bankettassistent/in Regionen BE/SZ
Sie sind verantwortlich für den gesamten Ablauf und die Betreuung der Tagungen und Seminare, vom Eingang bis zum Abschluss, Sie übernehmen die Absprachen und die Organisation

Betriebsassistent/
Aide du patron Region SZ
Stellvertretung der Geschäftsführung, Schwerpunkt Service- und Réceptionsleitung. Mitverantwortung in den Bereichen Verkauf, Personalführung und Administration, Abrechnungen. Anstellung ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef/in de réception
Reservierungsleitung
Regionen GR/ZH/BE/BS
Diverse anspruchsvolle Jahresstellen in der gehobenen Hotellerie (4–5 Sterne). Sie sind ein/e ambitionierte/r Teamleiter/in, welche/r ein Team von 4–10 Personen führen und ausbilden kann, diverse Sales-Aufgaben übernehmen möchte. Sprachen E/F

Chef pâtissier/-ère Regionen GR/BE/LU
Erfahrungen in Gourmetküche, Jahres- oder Saisonanstellung, diverse Anstellungen im Restaurant- sowie Hotelbereich

Küche/Service/Bar/Front-office
Diverse offene Stellen in Jahres- oder Saisonstelle; ab sofort oder für die Sommersaison in der ganzen Schweiz und Deutschland. Alle Posten/Aktuell Tessin.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen und auf Ihre Kontaktnahme.

gastro S vpds

gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44
e-mail: jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch

P 123097/326224

Wir machen Schule...

HOCHALPINES INSTITUT OTALPIN FTAN

Wir sind eine kleinere Privatschule mit internationalem Internat und regionaler Mittelschule mit Sportstützpunkt.
Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/einen

Mitarbeiter/in Hauswirtschaft

oder

Stellvertretung
Leitung Hauswirtschaft

Voll- oder Teilpensum
Küche und/oder Reinigung
Auch an Wochenenden

Die Stelle: In einem kleinen Team erledigen Sie die verschiedensten Reinigungsarbeiten und helfen dabei auch in der Küche selbstständig und tatkräftig mit.
Es besteht auch die Möglichkeit, Führungsaufgaben zu übernehmen.

Wir erwarten: Selbstständiges und zuverlässiges Arbeiten, Flexibilität, die Bereitschaft, mit Zimmerstunde zu arbeiten, Freude am Umgang mit jungen Menschen. Auto von Vorteil.

Wir bieten: Eine vielseitige Stelle in lebhaftem Betrieb an schönster Lage im Unterengadin, 5-Tage-Woche.

Interessiert? Dann rufen Sie einfach an.
Wir freuen uns! Tel. 081 861 22 10 (Frau Salzgeber)

...eine Schule mit Zukunft.

★★★★★
Wellness-Hotel
ERMITAGE·GOLF
3778 Gstaad-Schönried
☎ 033 · 744 27 27

Planen Sie Ihre Karriere frühzeitig!

Wenn Sie zu den Besten der Besten gehören, ist es wichtig, Ihre Termine für den Sommer bereits heute zu fixieren.
Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison (ab Mitte Mai) folgende Team-Mitglieder:

Réception
- **Réceptionist/in** D, F

Service
- **Chef de service** D, F (I)
- **Chef de rang mit Barablösung** D, F
- **Chef de rang** D, F
- **Commis de rang** D, F

Küche
- **Chef de partie**
- **Commis de partie**

Etage
- **Zimmermädchen**
- **Portier**
- **Office-Bursche**

Vitalità-Wellness-Abteilung
- **Wellness-Betreuerin** D, F
  für unsere Bäder und Massagen
  (Heubad, Cleopatrabad, diverse Kräuterbäder, Thalassobäder, Moorbäder…)

Zögern Sie nicht länger und senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an Herrn Anton Pichler.

WELLNESS-HOTEL ERMITAGE-GOLF
3778 Gstaad-Schönried
Telefon 033 744 27 27
http://www.ermitagegolf.ch

122817/32565

swiss golf hotels
GSTAAD SAANENLAND

---

säntis
DER BERG

Arbeiten hoch über dem Alltag

Eine neue Herausforderung inmitten der imposanten Bergwelt am Fuss des Säntis, auf der Schwägalp im Appenzellerland: Für unseren rustikalen und lebhaften Berghotelbetrieb mit 60 Betten sowie verschiedenen Bankett- und Seminarräumen suchen wir auf Anfang März 2000 oder nach Vereinbarung für die Sommersaison:

DirektionsassistentIn
MitarbeiterIn Réception

sowie **Mitarbeiterinnen** oder **Mitarbeiter** in den Bereichen:

Küche
Sous-Chef
Chef de Partie
Commis de Cuisine

Restauration
2. Chef de Service
Servicefachmitarbeiter
Mitarbeiter für Kiosk und Self Service
Allrounder

Eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe in einem aufgestellten Team erwartet Sie. Wir freuen uns darauf, Sie bald kennen zu lernen. Senden Sie Ihre Unterlagen an das:

Säntis Schwebebahn AG
Berghotel Schwägalp
Frau Jutta Evers oder Herr Stefan Läderach
CH - 9107 Schwägalp AR

Natürlich können Sie uns auch einfach anrufen:
Telefon +41 (0)71 365 66 00
Fax +41 (0)71 365 66 01

ETBH BSW 280.002.001

122896/250813

HOTEL SCHIFF MURTEN

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murtensee!
Bester Fensterplatz mit faszinierenden Zukunftschancen zu vergeben:

Service:

Stv. Chef de service
Servicefachangestellte/r
Servicepraktikant/in

Barmaid

Küche:

Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine (w/m)
Pâtissier (w/m)
Kochpraktikant/in

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgschance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können, und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann/Stephan Helfer
Hotel SCHIFF/Restaurant LORD NELSON
(direkt am See)
3280 Murten
Telefon 026 670 27 01
oder 079 412 63 53
www.hotel-schiff.ch

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

121229/26247

Hotel-Speiserestaurant «zur Rheingerbe»

Käthy Knobel-Bäbler
Schiffländi 5
8260 Stein am Rhein

Sind Sie unsere Stütze für die Sommersaison 2000?

Zum **Eintritt per 1. März** oder nach Vereinbarung suchen wir

Chef de rang/Servicemitarbeiter/in
Koch/Chef-Entremetier
Zimmermädchen
Lingerieangestellte
Küchenhilfe

Gerne erwarte ich die Zustellung Ihrer schriftlichen Bewerbung oder die telefonische Anmeldung an:

Hotel zur Rheingerbe, Käthy Knobel-Bäbler
8260 Stein am Rhein/Bodensee
Telefon 052 741 29 91, Fax 052 741 21 66

123110/145165

DOMUS
RESTAURANT BAR VINOTHEK

An einer Toplage in Zug. Domus bietet eine mediterrane Küche und über 400 verschiedene Weine. Zur Verstärkung des motivierten Teams suchen wir

Service Mitarbeiter m/w

Deutsch ist Ihre Muttersprache. Sie sprechen gerne mit Gästen über Weine. Im Restaurant, in der Vinothek, an der Bar oder auf der Terrasse. Wie auch immer. Sie lieben die abwechslungsreiche, selbstständige Arbeit. Rufen Sie Gunther Pirker an. Oder bewerben Sie sich mit Ihren Unterlagen und einem aktuellen Foto.
Telefon 041 711 61 61. Restaurant Domus, Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug

120880/403606

★★★★
PARK HOTEL
BAD ZURZACH

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

Chef de partie tournant m/w
Servicefachangestellte/m/w
(für die Sommersaison)
Nachtportier
(Bewerbung mit Strafregisterauszug)

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie einen fairen Dienstplan. Personalzimmer sind vorhanden.

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

PARK-HOTEL BAD ZURZACH
Herrn Othmar Emmenegger
Badstrasse 44, CH-5330 Zurzach
Telefon 056 269 88 11
Fax 056 249 38 08
www.park-hotel-zurzach.ch

123021/161306

Wir suchen per 1. April in unser junges, motiviertes Küchenteam selbständigen und flexiblen

Chef de partie

mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität

Wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurationsbetrieb mit Stil und Ambiance in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie Vineria, A-la-carte-Restaurant, Säli und Saal. Stadtnah und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zu Hause!

Unsere Küche ist das Herz des Hauses und überzeugt unsere Gäste durch ein hohes Qualitätsniveau. Leicht, marktfrisch und phantasievoll präsentiert sich unsere Palette vom einfachen Tellergericht bis zum mehrgängigen Festessen.

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Rita Essig, Wirtin **(01 830 58 22).**

123151/129771

GOUVERNANTE GENERALE

pour hôtel d'affaires genevois – 350 chambres

Nous demandons :
- formation hôtelière
- solide expérience en tant qu'assistante gouvernante
- esprit d'équipe
- aptitude à organiser le département de façon indépendante
- aisance avec l'informatique
- nationalité suisse ou permis valable
- âge : 30-35 ans

Nous offrons :
- un travail varié et autonome dans un cadre agréable
- un emploi stable
- un salaire correspondant aux exigences du poste.

Ce nouveau challenge vous tente-t-il ?
Alors veuillez faire parvenir votre dossier complet avec photo sous chiffre no122-994
à HotelRevue, case postale, 3001 Berne

Wir suchen per 1. März oder nach Vereinbarung

Restaurationsleiterin – Chef de service

Wir wünschen uns eine freundliche, frontorientierte Persönlichkeit mit teamfähigem Führungsstil für unseren lebhaften Betrieb.

Ihr Tätigkeitsbereich:
– Gästebetreuung
– Überwachung und Organisation des Betriebsablaufs
– Controlling, evtl. Büroarbeiten.

Es erwartet Sie eine interessante, selbständige und vielseitige Aufgabe.

Sind Sie interessiert?

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Café Pizzeria Platzmühle
Felix Kuhn
Landsgemeindeplatz 2, 6300 Zug

Für Ihr Interesse bedanken wir uns im voraus bestens.

123100/106097

Das ****Hotel Albana in Weggis über dem Vierwaldstättersee verfügt über 57 Zimmer und 109 Betten und ist bei Ferien- und Seminar-Gästen aus aller Welt sehr beliebt. Das Panorama-Restaurant mit seiner Frischküchen-Philosophie, die bedienten Garten- und Dachterrassen und die JAZZ-Bar mit gedeckter Veranda gehören zu den herausragenden Qualitäten unseres Hotel- und Restaurantbetriebes. Zudem bieten wir vielfältige Sport- und Erholungsmöglichkeiten, die Nähe zur Stadt Luzern und ein innovatives Umfeld.

Für unser Serviceteam suchen wir nach Vereinbarung:

Remplaçant/Chef de Rang
mit mindestens zweijähriger Berufserfahrung D/E/F

Chef de Rang
mit mindestens zweijähriger Berufserfahrung D/E

Demi Chef de Rang
mit Berufserfahrung D/E

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Herr Pascal Mathieu, Restaurantleiter
Tel. 041 390 21 41, Fax. 041 390 29 59
E-Mail: albanaweggis@access.ch

Für unser Küchenteam suchen wir nach Vereinbarung:

Pâtissiere/Pâtissier
mit vielen kreativen, jungen und auch peppigen Ideen

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herr Franz Gruben, Abteilungsleiter Küche
Tel./Fax. 041 390 09 27, E-Mail: franz.gruben@bluewin.ch

HOTEL ALBANA WEGGIS
CH-6353 Weggis
www.albana-weggis.ch · E-Mail: albanaweggis@access.ch
Familie Wolf & Mitarbeiter/innen

PANORAMA RESTAURANT JAZZ BAR

12307437265

---

hotel restaurant brienzersee

Cadisch Sonja
Steiner Brigitte
Tel. 033 822 23 53
Fax 033 822 02 32

3852 Ringgenberg bei Interlaken «direkt überem See»

Freude am Gastgewerbe ist Voraussetzung... doch auch Sprachen (min. Engl.), Selbständigkeit und den Kontakt zu unseren Hausgästen sind Ihnen wichtig... unsere

Servicemitarbeiterinnen

übernehmen auch Mitverantwortung als Gastgeberinnen in unserem ***-Kleinhotel mit Restaurant, Bar und Panorama-Seeterrasse an phantastischer Lage am Brienzersee.

Eintritt März oder nach Vereinbarung.
Rufen Sie mich an, oder senden Sie mir Ihre Bewerbung... Ich freue mich.

Sonja Cadisch

122784/107808

Hotel ★★★★ Restaurant

Krebs Interlaken

Für lange Sommersaison (ab April 2000) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Saucier/Sous-chef
Garde-manger/Pâtissier
Entremetier
Chef de partie tournant
Commis de cuisine
Jungkoch

Chef de service
Chef de rang
Hilfskellner

Casserolier/Hilfskoch
Küchenbursche

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter S. Koschak, Direktor
Hotel Krebs
3800 Interlaken BO

123088/16403

Hotel HORNBERG

Quelle sprudelnder Lebensgefühle

Wir suchen Sie!!!

Inmitten einer herrlichen Bergwelt und umgeben von einer intakten Natur, hier eingebettet in der lieblichen Landschaft rund um Gstaad, liegt unser ★★★★-Hotel.

Um das strahlende Bild unseres Teampuzzles zu vervollständigen, suchen wir die letzten passenden Edelsteine.

Ab April 2000 oder nach Übereinkunft suchen wir noch:

eine/n Réceptionisten/-in (D, F, E)

Wenn Sie den Umgang mit internationalen Gästen lieben und sich vorstellen können, in einer der schönsten Gegenden der Schweiz zu arbeiten, sollten Sie uns unbedingt kontaktieren.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Philipp Wayandt
Hotel Hornberg
CH-3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon +41 33 744 44 40
Fax +41 33 744 62 79
e-mail: hornberg@bluewin.ch
Internet: hotel-hornberg.ch

122891/29416

DER FEINSCHMECKER-TREFFPUNKT AM ZÜRICHSEE

Für die Sommersaison 2000 suchen wir topmotivierte Gastgeberpersönlichkeiten.

Servicefachangestellte
mit deutscher Muttersprache und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

Chef de partie
Commis de cuisine
für unsere mehrfach ausgezeichnete Küche (15 GaultMillau-Punkte)

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Hurter's Seehus, Bruno und Sylvia Hurter
Seestrasse 4, 8712 Stäfa
Telefon +41 (0)1 926 23 03
Internet: www.hurtersseehus.ch
E-Mail: bhurter@hurtersseehus.ch

Hurter's Seehus
l'arc-en-ciel de la gastronomie

122277/32751

RBM Eurotrek
Der Spezialist

Der Spezialist für Aktivferien in der Schweiz, in Europa und Übersee

Interessiert Sie die Welt der Aktivferien ?

Für unseren Bereich «Outdoor Team Spirit und Events» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n Teamplayer

mit kaufmännischer Grundausbildung, wenn möglich Branchenerfahrung und pädagogisches Flair. Sie sind belastbar, arbeiten exakt und zuverlässig, haben Freude am Organisieren von speziellen Outdoorprogrammen und Events, lieben den Kundenkontakt und bringen Knowhow sowie Dienstleistungsverständnis mit.

Wir offerieren eine freundliche Arbeitsatmosphäre, 5 Wochen Ferien, ausgebaute Sozialleistungen und ein lebendiges Umfeld. Ihr neuer Arbeitsort befindet sich wenige Schritte vom Bahnhof Zürich-Altstetten entfernt. Wenn Sie mehr erfahren möchten über Ihr neues kollegiales und dynamisches Arbeitsgebiet, senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto. Wir freuen uns auf Ihr Interesse.

RBM Management & Services AG
Roger Müller, Human Resource Management
Freischützgasse 3, Postfach, 8021 Zürich
Tel. 01 295 56 26, E-mail: roger_mueller@rbm.ch

GRAND HOTEL PARK
GSTAAD
★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 198 Betten an exklusiver Lage in Gstaad sucht ab kommender Sommersaison 2000 zur Vervollständigung des Teams noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception

2. Chef de réception/Reservationen
Réceptionist/in

Concierge

Nachtconcierge
Concierge tournant

Küche

Chef de partie
Commis de cuisine

Restaurant

Chef de rang
Commis de rang

Bar

2. Chef de bar
Commis de bar

Etage

2. Etagengouvernante
Hotelfachassistent/in
Zimmermädchen
Etagenportier

Fitness & Aqua Club

Réceptionist/in
Masseur/in

Beauty

Kosmetiker/in

Über Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf und Foto freut sich:

Grand Hotel Park
Bettina Althaus
3780 Gstaad
Telefon 0041 33 748 98 00
Fax 0041 33 748 98 08

Relais & Châteaux · Swiss Deluxe Hotels

12297415075

HOTEL GARNI RÜTLI

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 60 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... und ein Lächeln dazu.

Für unser im Herzen von Zürich gelegenes ***-*Hotel Rütli* suchen wir zur Ergänzung unseres Teams ***nach Vereinbarung*** eine/n jüngere/n, motivierte/n

Réceptionistin/-en

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in E/F/I oder Spanisch. Sie sind verantwortlich für den zuvorkommenden Empfang und die umfassende Betreuung unserer internationalen Gäste und erledigen Telefondienst sowie allgemeine Réceptionsarbeiten freundlich und speditiv. Bei Bedarf können Sie auch im Frühstücksservice aushelfen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, welche Sie bitte an untenstehende Adresse an Petra de Capitani senden.

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

P 123075/41408

***Hotel
in der Nähe von Lugano
sucht ab zirka Mitte März 2000 für lange Sommersaison:

- **Betriebsassistenten/-in**
- **Koch-Saucière**
- **Koch-Commis de cuisine**
- **Servicemitarbeiter/in**

Wenn Sie gerne in einem renommierten Familienhotel im Tessin mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit Unterlagen an:

Park Hotel Rovio – Herr Sabino
6821 Rovio – Telefon 091 649 73 72

123153/29297

HOTEL KRONE SARNEN

Hotel Krone Sarnen
Brünigstrasse 130
CH-6060 Sarnen
Tel. 041 666 09 09
Fax 041 666 09 10
E-mail: hotelkrone@ bluewin.ch

Nach Vereinbarung suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin

Servicefachangestellte
Batzenhof

Asian Waitress
ins chinesische Restaurant Huang Guan

1st Chinese Cook

Neben einer fundierten Ausbildung suchen wir selbständige und belastbare Mitarbeiter.

Gerne erteilt Ihnen
Markus Degen, Vizedirektor
Telefon 0041/41/666 09 09
Fax 0041/41/666 09 10
weitere Auskünfte

HOTEL KRONE SARNEN
Brünigstrasse 130
CH-6061 Sarnen
hotelkrone@bluewin.ch

123092/64084

DG DOMINO GASTRO

Superstellen auch im 2000 regional oder ganze Schweiz für

Köche
Service(fach)angestellte
Réceptionsmitarbeiter/innen
Barmaids

Sandra Suter, Ernst Schaer geben Ihnen gerne Auskunft

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
www.dominogastro.ch

P 123064/252930

AUGENBLICK 'MAL!

Für unser elegantes Boutique-Hotel im Herzen von Zürich suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

RÉCEPTIONIST/IN

Mit Ihrem gewinnenden Auftreten, einem natürlichen Dienstleistungsverständnis sowie Selbständigkeit und Flexibilität sind Sie bei uns goldrichtig. Weitere Voraussetzungen: Berufserfahrung, Sprachkenntnisse D/E/F, Fidelio-Erfahrung von Vorteil.

Es erwartet Sie eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem Haus, das die familiäre Atmosphäre eines Kleinhotels mit den Vorteilen einer internationalen Hotelkette verbindet.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Bei Fragen gibt Ihnen Frau Sonja Hild-Moser gerne weitere Auskunft.

ArabellaSheraton
Neues Schloss
Zürich

ArabellaSheraton Neues Schloss
Stockerstrasse 17, Postfach, CH-8022 Zürich
Telefon: 01/286 94 00
www.as-neues-schloss.ch

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

ArabellaSheraton

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

Sie sind eine Führungs-Persönlichkeit ... !

Wir sind ein innovatives, dynamisches und erfolgreiches Team. Unser Unternehmen wächst weiter. Zur Verstärkung unserer Abteilung Housekeeping suchen wir in den Regionen Zürich und Bern

unternehmerisch agierende
Gouvernanten / Equipenleiterinnen

Unsere Kunden sind renommierte **** - und *****- Häuser, die uns das Housekeeping ganz oder in Teilen anvertrauen. Als Gouvernante / Equipenleiterin sind Sie für die gesamte operative Abwicklung des Mandates und damit für die Umsetzung der qualitativen und wirtschaftlichen Vorgaben zuständig. Zu den Aufgaben gehören: Einsatzplanung und Schulung der MitarbeiterInnen, Zimmerabnahme, Erledigung von administrativen Arbeiten, Kontakt mit den Verantwortlichen des Kunden. Neben Deutsch in Wort und Schrift können Sie sich auch auf spanisch, italienisch oder portugiesisch verständigen.

Sie sind flexibel, belastbar, pragmatisch und haben einen langen Atem. Als Kämpfernatur verfolgen Sie hartnäckig die gesteckten Ziele.

Sind Sie diesen Anforderungen gewachsen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

crs

Herrn Sandro Cancelli
Postfach 1923 - 8065 Zürich
Tel 0041 (0) 1 808 99 88 direkt

Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

P 122348/395263

GASTHÄUSER
Ballenberg
DAS ERLEBNIS

In den 3 Gasthäusern Wilerhorn, Degen sowie Bären im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz bieten wir per Mai 2000 oder nach Vereinbarung folgenden Profis die Gelegenheit, nächsten Sommer in unserem Team zu spielen:

Küchenchef (Wirtshaus Alter Bären – per 1.4.2000)
Commis de cuisine
Servicemitarbeiter/innen

Unser Angebot umfasst die vielseitige Schweizer Küche in unseren Gasthäusern ebenso wie das Durchführen von speziellen Anlässen in einem der unzähligen historischen Schweizer Häusern im Museumsgelände bis hin zu Banketten bis 1000 Personen.

Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft.

Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude am (Be-)dienen sind für Sie wie für uns eine Selbstverständlichkeit.

Sind Sie an einem Stammplatz in unserem Ballenberg-Team interessiert, so senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.

Gasthäuser Ballenberg c/o Gasthof Wilerhorn
Karin und Manfred Fischer, Dipl. Hoteliers/Restaurateure SHV/VDH
3856 Brienzwiler
Telefon 033 951 31 51

100010/125962

Hotel Chesa Guardalej
in Champfèr/St. Moritz

Suchen Sie die persönliche Herausforderung? Bringen Sie die fachlichen Voraussetzungen mit und sind Sie teamfähig und motiviert? Dann planen Sie Ihre Karriere mit uns im weltberühmten Winterort St. Moritz! Unsere Sommersaison beginnt amd 23. Juni 2000 und endet am 8. Oktober 2000, und unsere Wintersaison dauert von zirka Mitte Dezember 2000 bis Mitte April 2001.

HAUPTKÜCHE
Chef de partie
Commis de cuisine

RESTAURANT JENATSCH
Chef de rang
Commis de rang

RÉCEPTION
Réceptionist/in mit Fideliokenntnissen

ETAGE UND BUFFET/OFFICE
Zimmermädchen
Officemitarbeiter

GUARDALEJ-FACTS:
ein wunderschönes, exklusives 4-★-Haus im Engadiner Stil erbaut mit:
98 Zimmern, 2 Restaurants, Pianobar, Wellnessbereich, Squash, Spielhölle, Kinderclub und Tiefgarage

AUF BALD IM ENGADIN! HOTEL CHESA GUARDALEJ
Wir freuen uns auf Sie.
Frau Cornelia Sommer
CH-7512 Champfèr bei St. Moritz
Tel. 0041 81 836 63 00 (vormittags)

123135/7269

CHESA GUARDALEJ

TEL +41 (0)81 836 63 00 FAX +41 (0)81 836 63 01
EMAIL info@chesa-guardalej.ch INTERNET www.chesa-guardalej.ch

Fellini
Pizzeria Tea Room Bar Bäckerei Confiserie

Wir suchen teils per sofort oder 20. Mai 2000 fröhliche und motivierte MitarbeiterInnen

Chef de service (m/w)
vielleicht der/die zukünftige GeschäftsführerIn

Barmaid mit Charme
für die schönste Apéro-Bar im Chalet-Stil

Servicemitarbeiter/innen
für das beliebte Café und die Pizzeria

Kochkünstler/Pizzaiolo
für den Holzofen oder die neue, offene Küche

Office/Buffet
die auch im Stress alles sauber halten.

Bei uns wohnen Sie in neu renovierten Studios mit Küche/Bad.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Pizzeria Fellini, Richard Rötheli
Bahnhofstrasse 22, 7250 Klosters
Telefon 078 622 22 11

123152/404604

Hotel Restaurant
Waldstätterhof
Luzern

Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern
Tel. 041-210 54 93
Fax 041-210 09 59

Für unsere lebhafte Réception suchen wir ab 1. April 2000 bis Ende Oktober

Réceptionspraktikantin
gute E- und F-Kenntnisse erforderlich.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an M. Dalhoeven, oder rufen Sie uns an.

122636/23426

Klosters Albeina HOTEL ★★★★

Rustikales **-Ferienhotel, ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf!**

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf **Juni 2000** noch motivierte/n und aufgestellte/n

Réceptionistin
D, F, E, mit Berufserfahrung
(in Jahres- oder Saisonstelle)

Servicemitarbeiterin
à la carte/Terrasse oder Hotel-Restaurant

Buffetangestellte
gute Deutschkenntnisse – mit Erfahrung

Chef de partie
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

123044/87971

GRAND HOTEL
★★★★ EUROPE
LUZERN

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten suchen wir für die kommende Sommersaison von Anfang April bis Ende Oktober noch folgende teamfähige, aufgestellte Mitarbeiter:

Réception: **Stv. Chef de réception**
Berufserfahrung als Réceptionistin, Sprachgewandtheit, Flair für Sales, gepflegte und freundliche Erscheinung, Fidelio-Kenntnisse
Réceptionistin
Teamfähigkeit, freundliches Auftreten

Küche: **Stv. Sous-chef**
Chefs de partie
Commis de cuisine

Etage/ Hauswirtschaft: **2. Etagengouvernante**
Zimmermädchen

Restaurant: **2. Chef de service/Oberkellner**
Servicemitarbeiter/innen

Aufenthaltsbewilligungen für EU-Bürger vorhanden. Bitte richten Sie Ihre Bewerbungen an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldenstrasse 59, 6006 Luzern
Telefon 041 370 00 11

122995/22888

Öko ★★★
Hotel Bethanien Davos
ausgezeichnet anders

Unser modernes Ferien- und Wellnesshotel mit 65 Gästezimmern, Fitnessraum, Seminarinfrastruktur und seinem trendigen Restaurant Rondo wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Diese Tradition werden wir mit Ihrer Unterstützung auch in Zukunft erfolgreich wahrnehmen.

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir in Jahresstelle per 1. April 2000 oder nach Übereinkunft

Chef/in de réception/Direktionsassistent/in

Als charmante Persönlichkeit mit guten Sprachkenntnissen und grosser menschlicher Kompetenz betreuen Sie unsere Hotel- und Seminargäste und führen ein aufgestelltes Team.

Réceptionistin

Sie sind eine aufgestellte Gastgeberin mit organisatorischem Geschick und verfügen über gute Sprachkenntnisse.

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Bethanien Davos, Andreas Aegerter, Direktor
Bahnhofstrasse 7, CH - 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 58 55

123062/194611

ANSTALTEN WITZWIL

In unsere moderne, halboffene Strafanstalt werden Männer unterschiedlichen Alters und verschiedener Straftaten eingewiesen.

Für unsere Versorgungsbetriebe suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Bäcker/Konditor
(vorzugsweise mit Zusatzausbildung «Koch»)

Eine sorgfältige Einführung in den Strafvollzug ist uns wichtig, deshalb werden Sie in einer ersten Phase in der Küche eingesetzt – unser Küchenchef wird Ihnen den Einstieg erleichtern. Zusammen mit einem Ihnen zugeteilten Insassenteam, bereiten Sie Mahlzeiten für die gesamte Anstalt zu. Ab 2001 sind Sie dann für die Bäckerei verantwortlich. Auch dort arbeiten Sie mit Insassen zusammen. Sie stellen die verschiedensten Backwaren und Desserts für die Anstalt sowie für den Verkauf her.

Nach Ihrer Lehrabschlussprüfung als Bäcker/Konditor, sollten Sie sich in der Praxis erfolgreich bewährt haben. Idealerweise haben Sie eine Zusatzausbildung zum Koch absolviert (wir könnten uns auch den umgekehrten Weg vorstellen). Wir suchen eine aufgeschlossene, flexible und humorvolle Teamperson, welche auch unkonventionelle Ideen einbringen wird.

Wir bieten Ihnen eine interessante, vielseitige und nicht alltägliche Stelle. Die Anstellungsbedingungen richten sich nach den kantonalen Richtlinien. Sie arbeiten 42 Stunden in der Woche (Wochenenddienst im Turnus).

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die **ANSTALTEN WITZWIL,** 3236 GAMPELEN. **Bewerbungen von Damen sind ebenfalls willkommen.** Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Adjunkt M. Affolter gerne zur Verfügung (Telefon 032 312 94 80).

P 123158/408219

HOTEL WEISSES KREUZ ★★★
3800 INTERLAKEN

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle

Sekretärin/Réceptionistin

Abgeschlossene KV-Lehre oder gleichwertige Ausbildung sowie Erfahrung im Hotelfach unerlässlich. EDV-Frontoffice Fidelio.

Bewerberinnen melden sich mit den üblichen Unterlagen bei

Familie Bieri
HOTEL WEISSES KREUZ
3800 INTERLAKEN
Telefon 033 822 59 51

122392/16640

RESTAURANT CONFISERIE Schuh SEIT 1905

Unser Restaurant mit erstklassiger Küche und bekannter Confiserie verfügt über 300 Innen- und 200 Terrassenplätze. Gelegen am bekannten Höheweg in Interlaken mit Blick auf die berühmte Jungfrau, der Treffpunkt für kulinarische Genüsse!

Unser Küchenchef sucht ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Sous-Chef
Chef de Parties
Commis de cuisine

mit abgeschlossener Berufslehre und Erfahrung in der gehobenen Küche

Weiter suchen wir in Saisonstelle ab März, April oder Mai 2000

Chef de Service
Servicefachangestellte/r
Konditoren/Confiseure
Confiserieverkäuferin
Hilfskoch
Hauswirtschaftsangestellte
Servicepraktikanten

sprachgewandt in Englisch, aufgestellt, charmant und mit gutem Auftreten

Idealerweise sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung und wollen Ihren Horizont in einem erfolgreichen Unternehmen erweitern. Sie tragen gerne Verantwortung, sind zuverlässig und teamfähig.

Herr Reto Mettler, Gastgeber, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto!

HÖHEWEG 56 CH-3800 INTERLAKEN TELEFON 033-822 94 41 FAX 033-822 94 27
www.gamag.ch schuh@tic.ch

"cubanisches ambiente, american bar, cocktails, rum, zigarren, kaffee"

... think service-mitarbeiter/in

du bist jung, aufgestellt, hast berufserfahrung, ein gewinnendes lächeln, bis motiviert in unserem team mitzuarbeiten, ...

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

höschgass gastro ag . bea zanoni . seefeldstrasse 120 . 8008 Zürich
beatrice.zanoni@iroquois.ch . telefon 01 383 07 02

BOHEMIA

THE Central PLAZA·HOTEL

Superior First Class • Riverfront • 100 Zimmer

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung
für unsere Restaurants:

• King's Cave Restaurant & Bar
Grillierte Fleisch- und Fischspezialitäten, 100 Sitzplätze

• Café Central Bar
Sandwiches – Snacks – Business Lunch, 90 Sitzplätze

• Restaurant Riverview
Frühstückbuffet, Bankette, 80 Sitzplätze

• Lobby Lounge & Colonial Lounge
Cocktails & Snacks bis 100 Personen

• Chef de service D/E
– im Frühdienst –

• Servicemitarbeiter/in D/E
– im Frühdienst – auch Teilzeit möglich –

• Chef de rang D/E

• Barmitarbeiter/in D/E
– für Station mit Inkasso –

Wir können nur Schweizer/innen oder Bewerber/innen mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Rufen Sie uns an, **Telefon 01 251 50 02**
Montag–Freitag: 10.00–11.00 Uhr/16.00–17.00 Uhr,
Frau Lüneburg, Personalkoordinatorin,
oder schreiben Sie uns:
The Central Plaza Hotel, Personalbüro
Central 1, 8001 Zürich

123141/40070

Das ★★★-Hotel mit ★★★★-Komfort

PONTRESINA
SPORT HOTEL

Ein angenehmes Arbeitsklima, einen interessanten Aufgabenbereich und willkommene Selbstinitiative gehören bei uns zum Alltag.
Wo finden Sie Ihren Ausgleich zur Arbeit?
In der Natur und an der frischen Luft?

Unser Team hat noch folgende Lücken:

Mitarbeiter/in für unser A-la-carte-Restaurant
ab Anfang Juni

Mitarbeiter/in für unseren Halbpensionsservice
ab Anfang Juni

Commis de cuisine
ab Anfang Juni

Réceptions-Mitarbeiter/in mit Erfahrung
ab sofort oder nach Vereinbarung

Wenn Ihnen einer der Jobs zusagt und Sie auf die Fragen mit JA antworten, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Pontresina Sporthotel
Alexander Pampel, 7504 Pontresina
Telefon 081 838 94 00, Fax 081 838 94 01
e-mail: pontresina-sport@bluewin.ch
www.pontresina-sport.ch

123089/27855

Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

In unserem Kartenbüro ist die Stelle einer/eines

Diätköchin / Diätkoch (50 %)
mit einem Flair für administrative Arbeiten

zu besetzen. Sie betreuen das Kartenbüro, leiten Menüs für verschiedene Diätkostformen ab und schreiben die Speisepläne auf dem PC.
Sie setzen ärztliche Verordnungen in die Praxis um, nehmen an Menüsbesprechungen teil und überwachen die Speiseverteilung. Sie leisten Wochenenddienst im Turnus.

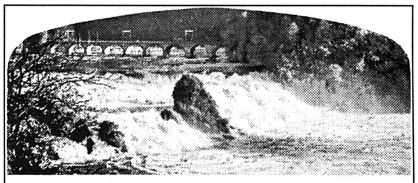
Eine fundierte Berufsausbildung, gute PC-Kenntnisse und Berufserfahrung sind die Voraussetzungen für diese verantwortungsvolle Stelle. Unser junges, engagiertes Team freut sich auf die Zusammenarbeit mit einer zuverlässigen, verantwortungsbewussten und teamfähigen Persönlichkeit.

Wir bieten Ihnen einen zeitgemässen, attraktiven Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten an schönster, zentraler Lage in Bern.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an Frau Beatrice Streit, Personalwesen.

Salem-Spital
des Diakonissenhauses Bern
Schänzlistrasse 39
3013 Bern
Telefon 031-337 60 00
Telefax 031-337 69 57
info@salemspital.ch
www.salemspital.ch

122917/279099



Das Restaurant Park... international... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März/Mitte April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Gouvernante
(F&B-Bereich)
der es Freude bereitet, auch an der Front die Direktion tatkräftig zu unterstützen.

Küche:
(mit grossem Fischangebot)

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine

Service:
(à la carte mit hoher Umsatzentlöhnung)

Restaurationskellnerin
Restaurationskellner
(10. März, 17. April, 1. Mai)

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken? Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung mit Foto an das:

RESTAURANT PARK AM RHEINFALL

8212 Neuhausen a. Rhf., **Telefon 052 672 18 21**
Ralph Alder

99521/26689

Mögen Sie die Herausforderung?
Sind Sie jung und motiviert und möchten sich in einer expandierenden Hotelgruppe engagieren?

Hotels ★★★★

Also, das wäre etwas für Sie.

Wir suchen für unser

HOTEL HERTENSTEIN WEGGIS

CHEF DE SERVICE (m/w)
ab März 2000

ANFANGSGOUVERNANTE
(mit Ablösung an der Réception)
ab sofort

JUNGKOCH
ab April 2000

RÉCEPTIONISTIN
ab sofort

KELLNER/SERVIERTOCHTER
ab sofort

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Hertenstein
Dir. H. Mazotti
6353 WEGGIS

122790/15652

Für unser Gasthaus (16 Zimmer) mit Restaurant, in der Agglomeration Luzern, suchen wir eine initiative, jüngere

Geschäftsführerin

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und die üblichen Sozialleistungen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 123146 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

123146/408141

---

al Porto
RISTORANTE

Für unser Ristorante direkt am Zürichsee suchen wir in Saison- oder Jahresstelle (April/Mai) junge/n, motivierte/n und aufgestellte/n

Servicefachmitarbeiter/in
(deutschsprachig)

Koch

Lieben Sie die ital. Gastronomie und haben vielleicht bereits Erfahrung mit der «cucina italiana», dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Rolf Meyer, **al Porto,**
Hotel-Bar-Ristorante, 8853 Lachen

122909/18015

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

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

113407/401646

Aussteigen, quereinsteigen, sich verändern,

mal was Neues versuchen....
....ausbrechen aus dem Alltag, aus dem Gewöhnlichen?

Dann, versuchs doch bei mir!

Ob gross oder klein, ob blond, braun, rot oder schwarz, das ist nicht wichtig. Das Leben in vollen Zügen geniessen, Fun und Spass haben, das, nur das zählt doch wirklich! Oder etwa nicht? Versuche auch Du vom süssen Kuchen und staune wie schön und wunderbar es sein kann!
Noch unsicher, soll ich oder soll ich nicht? Natürlich kannst Du, gib Dir einen Ruck und ruf mich einfach an, gerne beantworte ich Dir all Deine Fragen.
Ich, Ramona, freue mich Dich kennenzulernen.

Solarium 9, DAS exklusive,aber etws andere Erotik-Etablissement im Raum Luzern!
079 / 404 81 29

P 123002/408036

GRAND HOTEL PARK
GSTAAD
★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 198 Betten an exklusiver Lage in Gstaad sucht ab kommender Sommersaison 2000 folgende bestqualifizierte Kadermitarbeiter/innen:

Grand Restaurant
1. Maître d'hôtel

Bar
Chef de bar

Etage
1. Etagengouvernante

Küche
Küchenchef

Über Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf und Foto freut sich:

Grand Hotel Park
Bettina Althaus
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00
Fax 033 748 98 08

RELAIS & CHATEAUX — Swiss Deluxe Hotels

122671/256221

Restaurant Löwenzorn

Im Herzen von Basel

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser traditionelles Haus mit innovativer Führung den **«Fachlöwen»** als

Betriebsassistent/in

lady or man, welche/r tatkräftig mit uns «brüllt».

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Arbeiten im Büro sowie an der Front und Freiraum für Ihre Ideen.

Wenn Sie also flexibel, zwischen 25 und 30 Jahren, belastbar, verlässlich und freundlich sind (Hotelfachschulabgänger oder gastgewerbliche Ausbildung) und die geeignete Fachkompetenz mitbringen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Faxen oder schreiben Sie bitte Ihre **«Lebenssafari» mit Foto** umgehend an **Restaurant Löwenzorn, Judith Knecht, Gemsberg 2/4, CH-4051 Basel,** oder rufen Sie uns an unter
Telefon 0041 61 261 42 13,
Fax 0041 61 261 42 17
E-mail: knecht@loewenzorn.ch
Internet: www.loewenzorn.ch

123108/352950

FÜRIGEN
HOTEL-RESTAURANTS

Im Herzen der Zentralschweiz
An traumhafter Lage direkt über dem Vierwaldstättersee

82 Zimmer / 12 Kongress- und Seminarräume / schöne Festsäle
3 Restaurants / Grosse Panorama Terrasse

Für unser **Erstklasshotel** suchen wir für die Sommersaison 2000 noch folgende MitarbeiterInnen

Küche		
Sous-Chef	Eintritt	01.05.2000
Koch	Eintritt	01.05.2000
Casserolier	Eintritt	01.04.2000
Etage		
Portier	Eintritt	15.03.2000
Portier	Eintritt	15.04.2000
Seminarportier	Eintritt	01.04.2000
Zimmermädchen	Eintritt	01.04.2000
Zimmermädchen	Eintritt	01.05.2000
Buffet/Office		
Officeburschе	Eintritt	01.04.2000
Buffetdame	Eintritt	01.05.2000

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Susanne Kälin, Leiterin Personal, gerne zur Verfügung unter Telefon 041 – 610 00 60.

CH – 6363 FÜRIGEN AM BÜRGENSTOCK
TELEFON 041 610 00 60 TELEFAX 041 610 27 24
E-MAIL: info@hotel-fuerigen.ch INTERNET: www.hotel-fuerigen.ch

122996/11932

ROMANTIK HOTEL
Julen
ZERMATT
SCHWEIZ

Umringt von 29 Viertausendern befindet sich unser traditionelles 4-★-Romantik-Hotel im international besuchten Zermatt, am Fusse des Matterhorns. Neben der Freude am Beruf geniessen Sie die faszinierende Bergwelt und wollen das reichhaltige Freizeitangebot nützen.
Dann sind Sie bei uns richtig!
Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir zur Verstärkung unseres jungen Mitarbeiterteams für kommende Sommersaison (ab Mai oder nach Vereinbarung) noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstellung

Réception
Réceptionisten/-in
Küche
Chef de partie
Commis de cuisine
Service
Servicefachangestellte
Zimmer
Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

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

123148/39110

★★★ Landhotel Golf

Interlaken

Für unser schönes gediegenes Hotel im Chaletstil mit Q-Gütesiegel suchen wir für die Sommersaison noch folgende motivierte, begeisterungsfähige Mitarbeiter:

Réceptionistin D/E/F
welche mit viel Herz und Charme unsere internationalen Gäste verwöhnt. Erfahrung an der Réception mit EDV erwünscht.

Servicefachangestellte D/E
Verwöhnen Sie Gäste aus Leidenschaft?
Möchten Sie Ihre Berufskenntnisse einsetzen und verbessern?
Möchten Sie Gewöhnliches aussergewöhnlich gut tun?
Dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem Team!

Koch/Entremetier
kreativ, innovativ und topmotiviert.
Sie sind für höchste Qualität und möchten unsere Gäste aufs Feinste verwöhnen!

Ein junges, aufgestelltes Team mit nicht alltäglichen Ideen freut sich auf Sie!

GOLF LANDHOTEL
Patrizio und Sonja Salzano
Postfach 122
CH-3800 Interlaken-Unterseen

122478/158410

★★★
HOTEL-RESTAURANT
BAR

Chrueg

P.+E. Mügeli-Weiss
2563 Ipsach
Tel. 032 331 50 11
Fax 032 331 50 69

Für unseren lebhaften ***Hotel-Restaurant-Bar Betrieb am rechten Bielerseeufer, 4 km von Biel entfernt, suchen wir in kleinere Brigade

Sous-chef
Chef entremetier

Sie haben Freude am Beruf, einen guten Teamgeist, sind kreativ, belastbar und an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert, dann sind Sie die richtige Person für uns.

Kontaktieren sie uns mit den üblichen Unterlagen. Wir stellen Ihnen unseren modern eingerichteten Betrieb gerne näher vor.

P 122811/47309

PALACE HOTEL
GSTAAD

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine junge, motivierte

Direktionssekretärin
in Jahresstelle

Sie bringen mit:
- fundierte kaufmännische Kenntnisse
- D, F, E in Wort und Schrift
- Erfahrung im Umgang mit PC (Windows ´97)
- Flair fürs Organisieren
- Selbständigkeit und Freude am Gastgewerbe
- Einsatzbereitschaft und Flexibilität
- gute Umgangsformen und gepflegtes Äusseres

Wir sind ein 5-★-Luxushotel, Mitglied der «Leading Hotels of the World» in einer wunderschönen Berglandschaft und bieten eine interessante und abwechslungsreiche Stelle als Sekretärin des Direktors.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie!

PALACE HOTEL, Herrn H. R. Schaerer, Direktor
3780 Gstaad
Telefon 033 748 50 00, Fax 033 748 50 01
e-mail: palace.gm@gstaad.ch
homepage:http://www.palace.ch

123126/15067

Ein vorteilhafter Job im schönen Zürich

Für unseren abwechslungsreichen Hotelbetrieb mit Kongresssälen und diversen Restaurants suchen wir nach Vereinbarung eine/n flexible/n

Réceptionisten/-in
(mit guten EDV-Kenntnissen)

sowie eine/n initiative/n

Chef de partie Saucier

Interessenten/-innen, welche gerne in einem jungen Team arbeiten und die Vielfältigkeit der Arbeit schätzen und gewandt meistern, schicken uns bitte ihre schriftliche Bewerbung.

123154/41122

KONGRESSZENTRUM HOTEL Spirgarten
RÖSTI FACTORY · Le BAR
Am Lindenplatz · 8048 Zürich-Altstetten · Telefon 01/438 15 15
www.spirgarten.ch · info@spirgarten.ch

Für unser **Restaurant/Pizzeria** im Herzen der Stadt Bern suchen wir

1 Chef de service
1 Kellner/in

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon 031 911 63 26, ab 17 Uhr.

P 123076/59242

Trend Hotel
Eichwatt
ZÜRICH

Wir haben ein neues Seminarzentrum gebaut und müssen uns neu organisieren und das Team ergänzen:

- **Chef Garde-manger/Chef Carvery** (Frontküche)
- **Empfangssekretärin/Réceptionistin** (Frühdienst; Sa. und So. frei)
- **Betriebsassistentin & Dutymanager** (Spätdienst)
- **Restaurantleitung** (weiblich)

Sendet uns Eure Unterlagen, oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich,
Roger Gloor
Telefon 01 870 88 88, Telefax 01 870 88 99

122977/280003

Sommersaison 2000 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern.
Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2000 ausgewiesene Fachleute.

Für unser **Spezialitätenrestaurant**
(von Ende April bis Ende September):

Poissonier
Entremetier
Tournant
Demi chef de garde
Demi chef garde-manger
Commis de cuisine
Pâtissier
Commis pâtissier

2. Chef de Service, ♀ oder ♂, deutsch sprechend.

Servicefachangestellte(r)
deutsch sprechend, mit Erfahrung im À-la-carte-Service und Direktinkasso.

Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet**
(von Mitte Mai bis Mitte September):

Team-Leiter(in)
mit gastgewerblicher Erfahrung, Freude am Umgang mit Gästen und Angebotsgestaltung. Aktive Mitarbeit an Snackzubereitung und Kassendienst. Umsatzbezogene Entlöhnung.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonnier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar.
Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2000 schriftlich oder telefonisch bei
Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.

fischstube im Zürichhorn

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58
E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch

Restaurant **Seepark**

Deine Zukunft beginnt mit dem, was Du heute in Deinen Händen hast.
K. Pfid

Für die kommende Sommersaison suchen wir ab 1. April noch

- **Küchenchef**
- **Service-Mitarbeiter/innen**

Parkhotel
Fam. Zwygart und Parkhotel-Team
3654 Gunten
Tel. 033 252 88 52, Fax 033 252 88 88
e-mail: info@parkhotel-gunten.ch
www.parkhotel-gunten.ch

Wir sind ein junges Team, das motiviert und kontaktfreudig ist, und Sinn für ErVOLLg hat.
Als Persönlichkeiten bedienen wir gerne unsere Persönlichkeiten (Gäste).
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns schon heute auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

120928/15245

---

hoteljob

Sind Sie verknallt

in Ihren Beruf?

Dann nichts wie los!
Wir suchen laufend

Jungköche
Chefs de partie
Réceptionisten m/w
Servicefachkräfte m/w

die Ihren Beruf lieben!

Wir vermitteln Sie **kostenlos** in Betriebe der gesamten Schweiz.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

123028/84735

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

Hotel Heiden

★★★★
Gesundheit Wellness Kur Erholung

Hoch über dem Bodensee – das Gefühl für neue Horizonte finden!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einfühlsame, herzliche und kompetente Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Service: **Chef de Service**
Wir suchen eine(n) kompetente(n) GastgeberIn
Eintritt ab 1. März 2000 oder Übereinkunft

Servicefach-mitarbeiterIn
für unser à la carte Restaurant

Küche: **Commis de cuisine**
Eintritt ab sofort

Etage: **Portier**

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Hotel Heiden, Caspar Lips, Hotelier
CH-9410 Heiden AR
Tel. 071 891 91 11, Fax 071 891 11 86
E-Mail: info@hotelheiden.ch

123081/15415

Lust auf einen Tapetenwechsel?
Wir sind ein lebhaftes Ferienzentrum mit einem bunten Gemisch an Gästen, in einem wunderschönen Park, direkt am Luganersee gelegen, und suchen für die **kommende Sommersaison von April bis Oktober:**

Jungkoch/Köchin
welche/r auch Freude an der vegetarischen Küche hat

Réceptionspraktikantin/Praktikant
(EDV-Kenntnisse und Grundkenntnisse F/I sind von Vorteil)

Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter
für den Service im Speisesaal und Grotto

Wichtiger als Ihre berufliche Erfahrung ist uns, dass Sie **Freude am Umgang mit Menschen** haben und flexibel sind. Unterkunft im Zentrum ist möglich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Evang. Zentrum für Ferien und Bildung, Claudia Zbären
6983 Magliaso

123155/23582

HANDECK HOTEL · GRIMSEL HOSPIZ · OBERAAR BERGHAUS

G R I M S E L H O T E L S

Lust auf Sommer, Sonne, Berge?
Gehört GAST-Freundschaft zu leben auch zu Ihren täglichen Herausforderungen? Dann gehören Sie bestimmt schon bald zu unserem jungen, motivierten Grimselhotels-Team!
Wir suchen für die Sommersaison 2000 noch folgende Team-Mitglieder

- **Réceptionist/in**
  D, F, E sind Voraussetzung und vielleicht haben Sie auch schon Erfahrung mit Hogatex?
- **Chef de partie**
- **Commis de cuisine**
- **Servicefachmitarbeiter**
- **Buffetier**
- **Gouvernante**

Unsere aussergewöhnlichen Hotels am Grimselpass sind bekannt für die qualitativ hochstehende à-la-carte Küche, die vielfältigen Seminar-, Bankett- und Eventmöglichkeiten, die spezielle Gästebetreuung, unsere Hospizkapelle, das Handegg-Biotop, und, und, und...

Wir freuen uns schon heute auf Ihre schriftliche Bewerbung!
Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung:
+41 (0)33 982 26 11 oder 079 651 11 64.

△ △ △

GASTFREUNDSCHAFT AM GRIMSELPASS
Grimselhotels, Direktion, CH-3862 Innertkirchen
Stefan Lanz, Eidg. Dipl. Küchenchef & Christelle Froidevaux

123118/15288

HAN MONGOLIAN BARBECUE

Für unseren lebhaften Betrieb in Biel suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung

Service-mitarbeiterIn

- Vollzeit, evtl. Teilzeit
- nur mit Arbeitsbewilligung
- AsiatIn willkommen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

HAN MONGOLIAN BARBECUE
Herr L. Carvalho
Zentralstrasse 2
2502 Biel
Tel. 032-322 00 30

P 123040/401045

Kundenkontakt und ein lebendiges Umfeld...

...schätzen Sie sehr? Für ein führendes Informatikschulungs-Institut suchen wir eine vife, junge Dame, die als richtiger

«Sonnenschein»

gerne für ihre Kunden als Beraterin da sein möchte. Sie sollten eine abwechslungsreiche Arbeit lieben, ein professionelles Umfeld und ein «aufgestelltes» Team schätzen und Ihre kommunikativen, administrativen und organisatorischen Fähigkeiten täglich anwenden wollen.

Wir wenden uns an junge Damen mit einer freundlichen, offenen Wesensart, tadellosen Umgangsformen sowie absolutem Qualitätsdenken und Verantwortungsbewusstsein. Wenn Sie zudem eine kaufmännische Ausbildung, sehr gute Deutsch-, gute Englisch- und Französischkenntnisse sowie Geschick und Begeisterung im Umgang mit modernsten Bürokommunikationsmitteln haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Vermerk 1.47.00.

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 385 95 00

122741/385839

Ich suche eine gebildete, herzliche, in Kochkünsten nicht unbegabte, mit den Gepflogenheiten eines Fabrikantenhaushaltes vertraute **Hausangestellte**
als rechte Hand für die Hausherrin eines sehr gepflegten, sich in schönster Lage befindlichen 3-Personen-Haushaltes. Eine versierte Hausangestellte für Zimmersauberhaltung ist bereits vorhanden.
Sehr gute menschliche Behandlung und natürlich gute Bezahlung sind für uns selbstverständlich. Wir erwarten Ihre baldige Bewerbung, möglichst mit kurzem Lebenslauf und Lichtbild, unter Chiffre 123034, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

123034/408142

REFUGIUM HOTELS

Wir ziehen am gleichen Strick – und werden Altbewährtes auf einen neuen Weg bringen.

Sind Sie dabei?

Für die **Sommersaison** oder **nach Absprache** benötigen wir Ihren Einsatz, Ihr Fachwissen, Ihre Fröhlichkeit!

Réceptionist/in
Fidelio-Kenntnisse

Nachtportier
B/C oder CH

Mitarbeiter/in für die Personaladministration
Mirus-Kenntnisse von Vorteil

In unsere top-ausgestattete Küche:
Chef de partie
Demi-chef de partie
Casserolier

Für unseren gastorientierten Service:
Servicefachangestellte/n

Zur Unterstützung unserer Gouvernante:
Zimmermädchen
(Grundkenntnisse erforderlich)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich
Michael Hoferer, Direktor

SEEHOTEL
REFUGIUM VITZNAUERHOF
☆☆☆☆
CH-6354 VITZNAU - AM VIERWALDSTÄTTERSEE
TEL. 041 399 77 77 - FAX 041 399 76 66
vitznauerhof@bluemail.ch
www.vitznauerhof.ch

123101/26862

---

merkur

In unserem Buffet Espresso, Bahnhof Romanshorn suchen wir per sofort eine/n

Koch oder Köchin 100%
Koch oder Köchin teilzeit

Sie bringen Erfahrung in der Zubereitung von warmen und kalten Speisen mit. Wenn Ihnen Qualität und Sauberkeit wichtig sind und Sie speditives und selbständiges Arbeiten gewohnt sind, sollten Sie nicht weiter zögern.

Unser Geschäftsführer Herr D. Martin Tel.-Nr. 071/460 08 60 gibt Ihnen gerne Auskunft.

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an
Merkur AG, Personalabteilung, Kennwort 468, Postfach 461, 3052 Zollikofen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

CENTRO
RISTORANTE BAR PIZZERIA

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wir suchen nach Vereinbarung

Teamleiter/in Service

Zu Ihrem abwechslungsreichen und selbstständigen Aufgabenbereich gehört

- Gäste willkommen heissen, betreuen und verwöhnen
- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter führen, schulen, motivieren
- Administration (Tagesabrechnungen, Korrespondenz, Bestellwesen)
- Stellvertretung des Geschäftsführers

Sie haben eine fundierte Ausbildung und arbeiten «con amore» im Umfeld italienischer Gastronomie. Übernehmen Sie Verantwortung: Mit Führungs- und Serviceerfahrung und im Idealalter zwischen 23 und 30 Jahren sind Sie vielleicht schon bald unser neuer Team-Player!
Haben Sie Fragen? Rufen Sie an. Vreni Brügger hat die Informationen. Oder senden Sie Ihre Unterlagen. Wir freuen uns darauf. A presto!

Ristorante Centro, Langensandstrasse 25, 6005 Luzern, Telefon 041 367 90 10

122860/250376

AUGENBLICK 'MAL!

SOUS-CHEF

Wir sind ein internationales 5-Sterne-Hotel mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar und Conventionmöglichkeiten von 5–300 Personen.

Als Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und der Starwood Hotels & Resorts bieten die ArabellaSheraton Hotels ihren Mitarbeitern alle Vorteile eines erfolgreichen und erfahrenen Unternehmens im Verbund mit einem internationalen und weltweit operierenden Konzern.

Wenn Sie engagiert und begeistert in der Crew unseres Hotels mitarbeiten möchten, sind Sie genau die Persönlichkeit, die wir suchen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

ArabellaSheraton
Atlantis Hotel
Zürich

ArabellaSheraton Atlantis Hotel
Personalchefin Frau S. Eichenberger
Döltschiweg 234, 8055 Zürich
Telefon 01 454 57 14

123098/39853

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

ArabellaSheraton

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

---

****** HOTEL EIGER Grindelwald**

aktive Ferienträume in den Bergen!

Bistro-Bar Memory Restaurant Gepsi-Bar

In unser ungezwungenes und lockeres ****-Hotel Eiger im Herzen von Grindelwald suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams

ab Sommersaison 2000

1 Chef de partie
(mit Ambitionen als Sous-chef)

1 Commis de cuisine
1 Réceptionistin
(nach Übereinkunft)

Wir freuen uns, Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten und Sie persönlich kennenzulernen!

******Hotel Eiger**
Daniel Heller, 3818 Grindelwald
Tel. 033 854 31 31, Fax 033 854 31 30
Besuchen Sie uns auf unserer Homepage unter:
www.eiger-grindelwald.ch

123096/14435

"cubanisches ambiente, american bar, cocktails, rum, zigarren, kaffee"

... think chef de bar

du bist zwischen 24 & 30,
verfügst über berufserfahrung,
hast ein grosses repertoire an cocktails,
bist gerne gastgeber,
möchtest ein kleines team führen,
bist motiviert in unserem team mitzuarbeiten, ...

bea erzählt dir gerne mehr über diesen attraktiven job

höschgass gastro ag
bea zanoni
seefeldstrasse 120 . 8008 Zürich
beatrice.zanoni@iroquois.ch
telefon 01 383 07 02

BOHEMIA ... think job

MA 123004/328604

Grindelwald

HOTEL KREUZ & POST ****

Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage mit 80 Betten, Health-Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräumen, Bar-Dancing, Boutique.

Für **unser ****Haus im Herzen von Grindelwald** suchen wir nach Vereinbarung

Chef de réception
Sie haben Erfahrung in der gehobenen Hotellerie, sind gewohnt, Mitarbeiter zu führen und den Arbeitsablauf an der Réception zu koordinieren.
Computer- und Sprachkenntnisse D/E/F

Réceptionist/in
mit Fronterfahrungen,
Computer- und Sprachkenntnisse D/E/F

Chef de partie
mit guten Fachkenntnissen

Servicefachangestellte/r
mit guten Fachkenntnissen

Kindermädchen
zur Betreuung zwei schulpflichtiger Kinder und Mithilfe im Hotel

Snackbarverkäuferin
Sie fühlen sich von einer der oben ausgeschriebenen Stellen angesprochen und würden sich freuen, mit unserem jungen, aufgestellten Team Berge zu versetzen? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in unserem wunderschönen Gletscherdorf zur Verfügung.

Hotel Kreuz & Post
Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92

122815/14770

Hotel-Restaurant Pizzeria SONNE
8873 Amden

Wir suchen per sofort:

- **Serviceangestellte**
  sowie per 1. Juli 2000
- **Serviceangestellte**
- **Hilfskoch m/w**
  für 9 Monate-Saison

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
R. + M. Exposito
Tel. 055 611 17 17

122680/376523

WILLKOMMEN DAHEIM
ERMITAGE
Kandersteg
*** HOTEL RESTAURANT

Gesucht auf kommenden Frühling oder Sommer

Gastronomie-fachassistentin GAFA

Hotel-fachassistentin HOFA

Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf jeden Anruf.

Rosmarie und Karl Bieri-Keller
CH-3718 Kandersteg
Telefon 033 675 80 20
Telefax 033 675 80 21
www.ermitage-kandersteg.ch

122638/17000

RÉSIDENCE BERNERHOF HOTELS

Gesucht
ab sofort
in Saison- oder Jahresstelle

Sous-chef
junger gelernter **Koch**
Hofa
(50 % Service + 50 % Etage)

Praktikant/in
(50 % Réception + 50 % Service)

Bewerbungen an:
Résidence + Bernerhof Hotels
Familie Schweizer
3823 Wengen
Tel. 033 855 27 21
Telefax 033 855 33 58

122687/37656

Hoch im Kurs:

Die Stellenbörse der Zürcher Hotels unter www.zurich-hotels.ch

Zürcher Hoteliers

123013/41424

---

christiania hotels
3920 Zermatt
Sporthotel****

Ab sofort für lange Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Restaurationskellner
Saaltochter/Kellner

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Christiania Hotels
Familie Franzen
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 07

123057/38946

HOTEL ASCOT ****

Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

ASSISTANT FRONT OFFICE MANAGER w/m

Sie sind eine ambitionierte Persönlichkeit. Die Abläufe an der Réception kennen Sie aus Ihrer mehrjährigen Erfahrung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und besitzen gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch. Sie unterstützen und vertreten unsere Rooms Division Managerin bei der Führung eines jungen Teams sowie in allen Aufgabengebieten an der Réception und tragen in dieser wichtigen Position durch Ihre Leistungen zum Betriebserfolg bei.

Frau Christine Schnetzler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.

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

Worldwide Hospitality
GOLDEN TULIP
WORLDWIDE

123050/39837

HOTEL LA PALANCA
VAL SPORZ LENZERHEIDE

Wir, ein familiäres Relais-du-Silence-Hotel im Bündnerstil mit 70 Betten, suchen zur Ergänzung unseres Teams per sofort

aufgestellte Réceptionistin
(Jahresstelle)

mit Réception-Erfahrung,
EDV-Kenntnissen (Word),
sprachkundig (d, f, e und i von Vorteil)

Wir werden Ihnen beweisen, was 1, 2, 3 Saisons in den Bergen alles zu bieten haben.
Also auf geht's, Bewerbung mit Lebenslauf und Foto einpacken... und ab die Post!

Herr Giuliano Valsecchi freut sich, Sie kennenzulernen.

Psst, es lohnt sich!

HOTEL LA PALANCA
Val Sporz
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 31 31
E-Mail: la-palanca@swissonline.ch

Lenzerheide Valbella SPORTS UNLIMITED

122604/19577

TOP International Hotels

Einfach wohlfühlen! **TOP HOTEL JOHANNITER LUZERN**

Wir suchen nach Übereinkunft für unser TOP modernes Hotel mit 130 Betten, Banketträume für 120 Personen und Seminarsäle für 60 Personen, mit dem spanischen Restaurant Bolero und der Caramba-Bar, eine/n motivierte/n

Anfangsréceptionsmitarbeiter/in oder **Réceptionsmitarbeiter/in**

Sind Sie...

- flexibel?
- Sprechen Sie die Sprachen D/E/F?
- Arbeiten Sie gerne selbständig?
- Sind Sie belastbar?
- Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen?

... dann freut sich unsere Chef de réception Frau Furger Rosa Francisco auf Ihre vollständige Bewerbung.

TOP HOTEL JOHANNITER
RESTAURANT BOLERO
CARAMBA BAR
Bundesplatz 18
6003 Luzern
Telefon 041 210 18 55

BOLERO RESTAURANT

123078/23019

Das neue Scuoler Hotel und Restaurant

Hotel * * * Restaurant

ALTANA

Scuol

Für unseren neuen dynamischen Hotelbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Direktionsassistent/in

(Schweizer/in, D, F, E)

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie über eine gute Grundausbildung verfügen, Spass am Umgang mit dem Computer haben und gerne in der Administration und im Service arbeiten.
Wir bieten Ihnen eine vielfältige Anstellung mit Einblick in die Zusammenhänge der Hotellerie.
Auf Ihre Unterlagen mit Foto freuen wir uns.

Ewin A. Lehmann
Hotel Altana
7550 Scuol
Tel. 081 861 11 11

122514/67164

Bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto

★★★★ **AMBASSADOR**

Ausgezeichnet mit dem «goldenen Fisch»

Für unser internationales Erstklass-Businesshotel (45 Zimmer), im Herzen der Stadt Zürich, suchen wir per April oder nach Vereinbarung eine aufgestellte

Gouvernante

Sie haben bereits einige Berufserfahrung in dieser Position gesammelt und übernehmen gerne Verantwortung in folgenden Bereichen:

Pflege und Bereitstellen der Hotelzimmer, Überwachen von Buffet und Lingerie, Mitarbeiter führen, Mitarbeiterschulung, Mithilfe bei der Kontrolle des Personalhauses und der Ausbildung der HOFA-Lehrlinge.

Wir bieten: sehr selbständige und verantwortungsvolle Stelle, attraktives Salär, 5 Wochen Ferien, angenehmes Betriebsklima. Auf Wunsch Zimmer im nahen Personalhaus.

Wir stellen Ihnen diese interessante Stelle gerne persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 258 98 98
Fax 01 258 98 00
www.ambassadorhotel.ch

123009/39810

Hilton
Zurich Airport

Sind Sie interessiert, in einem internationalen und professionellen Umfeld mit grosser Selbständigkeit zu arbeiten?

Restaurantleiterin

Als erfahrene und initiative Persönlichkeit sind Sie für die Führung Ihres Teams, die Mitarbeiterschulung, die Angebotsplanung und die Qualitätssicherung verantwortlich und verstehen es, die Erwartungen unserer lokalen und internationalen Kundschaft zu übertreffen.

Service-MitarbeiterInnen

Wir suchen eine/n dynamische/n Berufsmann/-frau, mit überzeugendem Auftreten und guten Deutsch- und Englischkenntnissen, der/die bereit ist, in einem internationalen Umfeld das Fachwissen zu erweitern.

Night Auditor

Für diese vielseitige Aufgabe erwarten wir, dass Sie über Front Office Erfahrung – von Vorteil Fidelio-Kenntnisse – verfügen, ein Flair für Zahlen haben und gewohnt sind, unabhängig und selbständig zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, wo alles stimmt! **Interessiert?** Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Thanks to you **it happens** at the Hilton.

Hilton Zurich Airport, Stephan Storchenegger
Human Resources Manager
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen
E-Mail: stephan.storchenegger@hilton.ch
Tel. direkt: 01-828 55 44

123055/40428

HOTEL ★★★

Alpenrösli

GISWIL-KLEINTEIL

Wir suchen

Nach Vereinbarung suchen wir

KÖCHIN oder KOCH

Sind Sie fachlich qualifiziert und flexibel, belastbar, arbeiten gerne selbständig und möchten mit Ihren Ideen für Furore sorgen? Dann melden Sie sich noch heute und senden Ihre Bewerbungsunterlagen z.Hd. von Frau Barbara Vidoni.

Hotel Alpenrösli
Fam. Vidoni-Berchtold
CH-6076 Giswil-Kleinteil
Telefon 041 676 71 11, Fax 041 676 71 10
E-Mail: alpenroesli@tic.ch

122211/383560

Unser Küchenchef hat in den letzten Jahren Grosses geleistet und viel erreicht. Auf absehbare Zeit sucht er eine neue Herausforderung. Und wir einen Nachfolger resp. zwei. Denn wir möchten neu die Aufgaben auf vier Schultern verteilen.

Nachwuchs-Küchenchef à la carte

✓ Sie haben Ideen und planen und setzen F&B-Aktionen, zusammen mit dem F&B-Verantwortlichen, um
✓ Sie pflegen eine saisonale, abwechslungsreiche Küche und haben auch ein Flair für die vegetarische Küche
✓ Sie stehen selber aktiv am Herd.

Nachwuchs-Küchenchef Produktion

✓ Sie sind ein guter Organisator, Planer, Macher, für den kleinere und grosse Anlässe eine Herausforderung sind.

Für beide gilt:
✓ Sie sind für den Einkauf und die Lagerhaltung zuständig
✓ Sie haben die Warenkalkulation im Griff, denken aber auch ans Gästewohl
✓ Sie sind verantwortlich für die Qualitäts- und Hygienestandards
✓ Sie sind ein guter Mitarbeiter-Motivator und geduldiger Lehrmeister
✓ Sie sind ein Teamplayer, auch innerhalb des ganzen Betriebes
✓ Für Sie ist nichts unmöglich…

Auch nicht ein Job-Sharing, wo der eine den anderen vertritt. Wo zusammen geplant, gearbeitet und auch gelacht wird.

Wir sind ein umsatzstarkes Geschäftshotel im Mittelland mit vielseitiger Restauration (à la carte, Bankette/Seminare) und Party-Service. Wir sind ISO-zertifiziert, haben eine junge Direktion und vieles ist möglich…

Und jetzt freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:
Hotel al ponte, Beatrice Grob, 3380 Wangen a. A.

123011/58696

HOTEL ★★★ RESTAURANT

LÜDERENALP

3457 WASEN IM EMMENTAL

Familie Lilo und Beat Held-Kugler

Das gepflegte Seminar-Ferien- und Ausflugs-Hotel
60 Betten / Lokalitäten für zirka 200 Personen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab April/Mai

Réceptionist/in – Aide du patron
Ideal auch für Fachschulabsolventen, evtl. Praktikum
Chef de service
evtl. Fachschulpraktikant/in
Chef de partie m/w
Jungkoch/-köchin
Servicefachangestellte m/w
Hofa für Etage und Lingerie
Küchen-/Hausdienst

Wir sind ein moderner Restaurationsbetrieb mit schönster Aussichtsterrasse zu den Berner Alpen. Sie lieben die Abwechslung und ein fröhliches Team – dann freuen wir uns auf Ihren Anruf. **Telefon 034 437 16 76/Fax 034 437 19 80.**

122818/37184

HOTEL BAD MUNTELIER AM SEE

Wir suchen auf den 1. März 2000 oder nach Vereinbarung in verantwortungsvolle Stellung einen zuverlässigen

Hausangestellten

Arbeitsgebiet:
- tägliche Reinigungsarbeiten
- Unterhaltsarbeiten an Gebäude und Umschwung
- Unterhalt von Getränkekeller
- Gartenarbeit usw.

Eine abwechslungsreiche und selbständige Arbeit erwartet Sie. Bewilligung kann beschafft werden. Gute Deutsch- oder Französischkenntnisse und Erfahrung in ähnlicher Stellung sind erforderlich.
Interessenten melden sich bitte bei:

Hotel Bad Muntelier am See
Barbara + Peter Moos-Fasnacht
Karin Fasnacht
3286 Muntelier
Telefon 026 670 22 62

123150/26107

LANDGASTHOF

Grüenebode

Zur Vervollständigung unseres zukünftigen Teams im Landgasthof Grüenebode, in Berikon (Dietikon-Mutschellen), mit gepflegtem Service, suchen wir per 1. März 2000 fachlich versierte, freundliche Persönlichkeit als

Servicefachangestellte

Sie sprechen fliessend Deutsch, behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf und haben Freude daran, Gäste zu verwöhnen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeiten. Mo. u. Di. Ruhetag. Attraktiver Lohninhaber von Saisonbewilligungen.

Sind Sie interessiert? Näheres erfahren Sie gerne in einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Walter Hirzel
Kornelia Willing
Dorfstrasse 38, 8967 Widen
Telefon 056 633 86 27

AZ 122905/73547

Gasthof/Hotel Rössli

9524 Zuzwil bei Wil SG

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Mitarbeiter für Service (w/m)

Wir sind ein Speise-/A-la-carte-Restaurant und möchten unseren Gästen einen Top-Service bieten. Fühlen Sie sich angesprochen und wollen unser/e neue/r Mitarbeiter/in werden?

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Familie Hollenstein, **Gasthof Rössli,** Zuzwil.
Telefon 071 944 20 40

112488/202304

PIZZERIA • TRATTORIA

SCHLÜSSEL
4466 ORMALINGEN

Per il nostro rinomato ristorante, cerchiamo per subito o per data da convenire un giovane

CUOCO PIZZAIOLO

Inviare offerte, con certificati e foto, a

Baglivo Francesco
Farnsburgerstrasse 34
Per informazioni: **Tel. 061 981 29 13/ Natel 079 427 63 28.**

123072/392910

Gasthof

Zur alten Kanzlei

Dorfstrasse 13
8606 Greifensee
Telefon 01 940 58 87
Fax 01 940 58 04

Hermann und Helene Jochum

Rustikales Speiserestaurant
Saal 80 Personen
Terrasse
Gästezimmer
Eigener Parkplatz

7 Tage geöffnet

Für unseren schönen Landgasthof suchen wir zur Verstärkung per 15. März 2000 oder nach Übereinkunft

Betriebsassistent/in

(Réception/Service)

Koch m/w
Jungkoch m/w

Servicefachangestellte/n

Küchenhilfe
Zimmermädchen

(evtl. Ehepaar)

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Familienbetrieb zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung **(079 486 07 32).**

Hermann und Helene Jochum

Unser Haus bleibt bis 12. 3. 2000 wegen Um- und Ausbau geschlossen.

123087/130044

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

ARBEITEN SIE AN DER RECEPTION/ ADMINISTRATION EINES HOTELBETRIEBES ?

WIR SUCHEN FÜR UNSERE TREUHANDABTEILUNG EINE AUFM. AUSGEBILDETE MITARBEITERIN/MITARBEITER, WELCHE/R ERFAHRUNG IN DER BUCHHALTUNG/ADMINISTRATION EINES HOTELBETRIEBES VERFÜGT UND IN DER LAGE IST, NACH FUNDIERTER EINFÜHRUNG DIE BUCHHALTUNG VON HOTELS- UND RESTAURANTS ZU FÜHREN SOWIE DIE BETRIEBE MIT RAT UND TAT ZU BETREUEN. WENN SIE DIESE STELLE INTERESSIERT, ERWARTEN WIR GERNE IHRE BEWERBUNG, WELCHE ABSOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WIRD.

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

RÖSSLI

Für die **Betreuung des Bereichs Service** suchen wir eine qualifizierte Person mit Erfahrung. Die Aufgaben umfassen die Einsatzplanung des Personals, die Weiterentwicklung unseres Angebots in Zusammenarbeit mit der Leitung der Küche und die Mitarbeit im Service.
Wir sind ein motiviertes Team und eine Geschäftsleitung, die dich in deiner Arbeit aktiv unterstützen.
Wenn du einen klaren Kopf und tolle Ideen hast, würden wir dich gerne kennenlernen. Melde dich bei Tiana, Tel. 055-211 22 01. Genossenschaft Restaurant Rössli, Bahnhofstr. 1, 8712 Stäfa

P 122658/71358

ENGEL

Restaurant
9000 St. Gallen

Brühlgasse 30
Tel. 071 223 33 32

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

Servicefachangestellte/n

Auf Ihren Anruf freut sich Herr R. Engler.

P 123063/386319

Für ein mittelgrosses, gut fundiertes Unternehmen in der Nähe von Cham suchen wir eine vife, junge Dame, die als verantwortungs- und selbstbewusste

Assistentin des Firmenchefs

gerne eine wichtige Drehscheibenfunktion übernehmen möchte. Als professionelle «Stütze und rechte Hand» Ihres Chefs sollten Sie eine herausfordernde Aufgabe, ein ansprechendes Umfeld und ein «aufgestelltes» Team schätzen und Ihre Fachkenntnisse täglich erfolgreich einsetzen wollen.

Wir wenden uns an junge 25 bis 28jährige Damen mit einer freundlichen, offenen Wesensart, tadellosen Umgangsformen sowie absolutem Qualitätsdenken und Verantwortungsbewusstsein. Wenn Sie zudem eine kaufmännische Ausbildung (evtl. sogar eine Matura), sehr gute Deutsch-, gute Englisch- und Französischkenntnisse sowie Geschick und Begeisterung im Umgang mit modernsten Bürokommunikationsmitteln haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Vermerk 1.44.00.

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 385 95 00

122740/385839

DER TEUFELHOF BASEL

Zur Ergänzung unseres 57köpfigen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

1 Servicemitarbeiter/in
welche/r den Umgang mit Menschen und Weinen liebt.

1 Weinfachmann/Weinfachfrau
welche/r Wein nicht nur liebt, sondern auch sehr gute Weinkenntnisse besitzt, gerne berät, sich aber auch der Knochenarbeit einer perfekten Lagerhaltung bewusst ist und im Service wie auch im Weinverkauf zuhause ist.

Mehr über unseren Betrieb erfahren Sie im Internet unter www.teufelhof.com

Vollständige Bewerbungen senden Sie bitte an:
Monica Thommy, Leonhardsgraben 49, CH – 4051 Basel

RÖSSLI

Für unseren Küchenbetrieb suchen wir zwei kreative Personen mit Interesse an einer abwechslungsreichen Stelle:

Jungkoch/Jungköchin,
80 – 100 %, Berufsabschluss nicht zwingend

Koch/Köchin
100 %, mit Erfahrung in der Führung einer Küche (Einkauf, Menuplanung, Personalplanung etc.)

In unserer Küche verwenden wir ökologisch produzierte Frisch-Produkte aus der Region und Colonialwaren ausgewählter Lieferanten. Wenn du dich für eine dieser nicht alltäglichen Stellen interessierst, melde dich bei Tiana, Tel. 055-211 22 01. Genossenschaft Restaurant Rössli, Bahnhofstr. 1, 8712 Stäfa

P 122432/71358

Hotel Hippel Krone
3210 Kerzers

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis mit Sportpferden auszureiten?
Wir suchen für unser Hotel und Spezialitäten-Restaurant nach Übereinkunft

Serviceangestellte
Serviceangestellte für Service und Bar
Serviceangestellte (Barmaid) für ein Pub
Commis de cuisine
Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Lebenslauf.
R. Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers,
Telefon 031 755 51 22.

122682/17205

Dank der erfreulichen Entwicklung unseres Unternehmens suchen wir:

Koch/Köchin und Kellner/Kellnerin

unser 3-Stern Unternehmen umfasst:
- Dorfbeiz
- Speisesaal
- Hotel (20 Zimmer)
- Touristische Sehenswürdigkeit (Asphaltmine, Asphaltmuseum, Café des Mines)

Vorteil: am Sonntag regelmässig frei

Eintritt: nach Vereinbarung

Weitere Auskünfte: Herr Von Wyss

HOTEL*** RESTAURANT L'AIGLE
GRAND' RUE 27
2108 COUVET
TEL. 032 863 26 44
FAX 032 863 21 89
hotelaigle@bluewin.ch

20017 4/123138

Gasthof Gulm «da Carlo», 6315 Oberägeri, Zug

Für unseren renommierten Gasthof (16 Gault-Millau-Punkte) mit marktfrischer, italienischer Küche suchen wir per 1. März 2000 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

Wir erwarten:
- deutsche Muttersprache oder perfekte Deutschkenntnisse
- Berufserfahrung in gepflegtem A-la-carte- und Bankettservice
- Selbständigkeit und Übersicht
- Teamfähigkeit
- Freude am Kontakt mit unseren Gästen

sowie

Sous-chef
mit Freude an einer qualitativ hochwertigen Küche

Koch/Pâtissier mit Erfahrung

Commis de cuisine

Wenn Sie einen Arbeitsplatz suchen, an dem Sie im Team viel mitgestalten und mitdenken können, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Es ist keine Ausländerbewilligung vorhanden.

Carlo Delmaestro, Gulmstrasse 62, 6315 Oberägeri,
Tel. 041 750 12 48, Natel 079 341 53 16
Fax 041 750 42 99.

122703/26905

Unser neu umgebautes ***-Hotel mit 42 Zimmern liegt in der verkehrsarmen Zuger Altstadt, direkt am See. Für den Empfang suchen wir in Jahresstelle eine jüngere, tüchtige

Réceptionistin

Wir erwarten:
- Erfahrung an der Réception
- gewohnt, selbständig zu arbeiten
- gute Sprachkenntnisse in E/F
- EDV-Erfahrung
- freundliche, gepflegte Erscheinung mit guten Umgangsformen

Dafür bieten wir:
- Jahresstelle im schönen Städtchen Zug
- dynamisches Team
- entsprechendes Salär
- verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenzen
- auf Wunsch Zimmer im Hause.

Der Eintritt kann sofort oder nach Übereinkunft erfolgen. Schriftliche Bewerbungen sind erbeten an: Joseph Ruckli, **Hotel Löwen am See,** 6301 Zug.

120469/41610

---

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung neu im Internet

http://www.hoteljob.ch
E-mail: info@hoteljob.ch

122125/84735

Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34

SEEPARK**** HOTEL

Seminarhotel... Murten am See... D-/F-Sprachgrenze...

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Position in einem kleinen, aber feinen Team eine

Réceptionistin

D, F, E, aufgestellt und motiviert – 20- bis 30jährig, herzlich und selbständig! Service-Aussteiger willkommen... EDV-Kenntnisse und Spass an einer vielseitigen Aufgabe sollten Sie mitbringen...

Auf Sie wartet ein modernes 4-★-Hotel mit einer jungen, spritzigen Crew, familiäre Atmosphäre und angenehmes Zusammenarbeiten!
Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, oder senden Sie gleich Ihre Bewerbung!

SeePark-Hotel, Frau Anette Kostrewa
3286 Muntelier-Murten, **Telefon 026 672 66 66**
Schauen Sie bei uns rein: www.hotel-seepark.ch

123111/383683

---

risi®

Wir sind: ein dynamisches und erfolgreiches Schweizer Nahrungsmittelunternehmen im Kanton Zug. Unsere erstklassigen Produkte entwickeln wir selbst und beliefern Grossverbraucher wie Hotels, Restaurants, Personalrestaurants, Spitäler und Heime.

Sie sind: eine ehrgeizige, kontaktfreudige und verlässliche Persönlichkeit mit Durchhaltewillen, Durchsetzungsvermögen und guten Kochkenntnissen.

Wir suchen: zur Betreuung unserer Kunden und Gewinnung von neuen Abnehmern eine/n aufgestellte/n, kontaktfreudige/n

AUSSENDIENSTMITARBEITER/IN

Verkaufsgebiet: Raum Aargau/Zürich-West

Dabei sind Sie verantwortlich für den Auf- und Ausbau des Ihnen zugeteilten Verkaufsgebietes, d.h., Sie betreuen den bestehenden Kundenkreis, welchen Sie dank Ihrer Kontaktfreudigkeit laufend vergrössern.

Sie erhalten von uns eine gründliche Einarbeitung und Produkteschulung sowie volle Unterstützung in allen Belangen. Die Entlöhnung ist leistungsorientiert, d. h., Sie haben es mit Ihrem Engagement in der Hand, ein überdurchschnittliches Einkommen zu erzielen.

Unser Verkaufsleiter, Herr M. Balsiger, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto.

Risi Nahrungsmittel AG, Personalabteilung, Hinterbergstrasse 30, 6312 Steinhausen, Telefon 041 741 17 77, Telefax 041 740 07 07

P 122933/23148

KREATIV UND AUFGESTELLT
so ist unsere Vorstellung von dem/der
ENTREMETIER COMMIS DE CUISINE
☺
FREUNDLICH UND FLINK
aufgestellt und sprachenkundig – so stellen wir uns die
SERVICEMITARBEITER
für die kommende Sommersaison vor.

Wir bieten
- ➢ eine moderne Küche
- ➢ ein neues Restaurant
- ➢ einen schönen Speisesaal für die 75 Hotelgäste
- ➢ eine gemütliche Pizzeria (nur abends geöffnet)
- ➢ eine tolle Lage am Brienzersee
- ➢ geregelte Arbeitszeiten
- ➢ eine auf Frischprodukten basierende Küche.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an:

E. Zingg

★★★★ HOTEL Seiler au Lac

Best Western

3806 Bönigen/Interlaken

122641/5290

Lenzerheide Valbella
Churwalden Parpan Lenz

SPORTS UNLIMITED

Haben Sie Interesse, in unserem schönen Kurort zu arbeiten?
Wir suchen auf 1. Juni oder nach Vereinbarung freundlichen und initiativen

Bankmetzger/Fleischverkäufer

(auch zum Anlernen) Sind Sie fachkundig und haben Freude, im Verkauf zu arbeiten, dann erwartet Sie eine Interessante, vielseitige Arbeit in unserem modern eingerichteten Metzgereifachgeschäft. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Bitte Herrn P. Pallioppi verlangen.
Metzgerei H. Spiess AG, 7078
Lenzerheide, Telefon 081 385 10 20.

P 122897/392214

Strandhotel Restaurant
Seeblick
CH-3705 Faulensee
Familie Habegger
Tel. 033 655 60 80. Fax 033 655 60 85

Für unser gediegenes ***-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir folgende Mitarbeiter.
Eintritt: ab 15. Februar 2000 oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter (w/m)
sowie auch Anfänger (w/m)
Koch (w/m) ab 15. April 2000

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

122912/10863

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
- **Jungkoch,** Sa. + So. frei
- **Betriebsassistentin**
- **Hofa** mit Englischkenntnissen
- **Servicemitarbeiterin** für Mithilfe an Réception Englischkenntnisse

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

121675/4088

Restaurant Zeughauskeller

Zur Ergänzung unseres 6köpfigen Teams suchen wir für unser gutbürgerliches Restaurant per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service/ Betriebsassistent

Sie werden von einem kameradschaftlichen Team erwartet.

Wir wünschen uns eine junge, aktive, frontorientierte, freundliche Persönlichkeit
- mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Gastgewerbe
- oder Absolvent/in einer Hotelfachschule
- mit guten Sprachkenntnissen in D, E, F
- mit PC-Kenntnissen
- mit Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähig

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch näher über unseren Betrieb und freuen uns über Ihre schriftliche und komplette Bewerbung.

W. Hammer
Restaurant Zeughauskeller
z. H. Frau U. Wyttenbach
Postfach 4030, 8022 Zürich

121961/41386

Gasthof Bären Mägenwil

Tradition mit Pfiff... in der gehobenen Gastronomie. Wir suchen

Jungkoch/Chef de partie
Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme
Infos unter www.baeren-maegenwil.ch

Brigitte und Patrik Scheidegger
Hauptstrasse 3
5506 Mägenwil

Montag und Dienstag Ruhetag

122538/396812

DAS TRADITIONELLE BERGGASTHAUS 2001 M ü.M.

Berghotel Faulhorn

Wir bieten:
170jähriges Berghotel mit überwältigendem Panorama auf die Berner Oberländer Bergriesen, abseits von Bahn und Strasse

Wir suchen für die Sommersaison

Koch oder Köchin

Jung, motiviert und unabhängig zur selbständigen und kreativen Mitarbeit in dynamischem Team
Von Ende Juni bis Mitte Oktober 2000
Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Christine Jucker & Hermann Inäbnit
Berghotel Faulhorn, 3818 Grindelwald
Tel. 033 853 27 13 / 033 853 07 53

Restaurant · Hotel Landhaus
SAANEN - GSTAAD

Restaurant Kranichstübli

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung.

Betriebsassistent/in
nach Möglichkeit Hotelfachschulabgänger/in

Servicefachangestellte
(w oder m)
D + F, auch Teilzeit möglich

Auf Ihren Anruf freut sich die Familie Dieckmann-Broggi

willkommen!

3792 Saanen
Tel. 033 748 40 40

123137/132055

QN-LOUNGE
EFFRETIKON

Gediegene, etablierte Lounge für Cigarrengeniesser und Whiskyfans sucht eine selbständige, distinguierte Gastgeberin, die unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnt als:

Bardame
ev. Teilzeit

Rufen Sie uns gleich an, unter Tel: 052 343 81 14 und vereinbaren Sie einen Termin mit Claire oder Reto Kuhn (QN).

QN-Restaurant, Rikonerstrasse 52
8307 Effretikon, www.qn-world.ch

Wolf BAR & CLUB

«WANTED»

GF-Stv.-Chef de bar w/m
Service-Mitarbeiter/innen

Der Job am Zürichsee für die Powerfrau/-mann, nur für aufgestellte, frontorientierte Leute!

Call: 01 923 14 67
Herr O. Schnyder
e-mail: laemmli@swissonline.ch
www.sikander.net/laemmli

122634/71273

htr

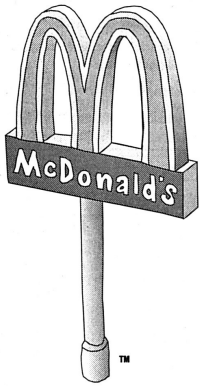
Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

htr

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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



Wir expandieren und suchen...

«einfach gute» Manager/-innen

Weltweit bedienen wir über 26 000 Gäste in der Minute und eröffnen alle fünf Stunden irgendwo ein neues Restaurant. Und McDonald's expandiert auch in der Schweiz.

Restaurant-Manager/-innen bei McDonald's sind gästeorientierte, flexible und dynamische Personen, die eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit schätzen, in der Eigenverantwortung gross geschrieben wird.

Personen zwischen 22 und 35 Jahren mit abgeschlossener Hotelfachschule oder gleichwertiger Ausbildung haben als zukünftige Restaurant-Manager/-innen die Gelegenheit, Gästebetreuung, Einkauf, Marketing, Finanzwesen, Mitarbeiterführung und Organisation in einem Beruf umzusetzen, und das erst noch in einem familiären Umfeld. Auch Weiterbildungskurse bis hin zur weltweit anerkannten Management-Ausbildung gehören bei McDonald's dazu und helfen Ihrer persönlichen und fachtechnischen Entwicklung.

Möchten Sie ein Teammitglied in einem von unseren Restaurants im Kanton Zürich werden, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

McDonald's Suisse, Andrea Rosenstand, Baslerstr. 52, 8048 Zürich
und für die Ostschweiz
Lomacona, Tobias Loppacher, Markt am Bohl, 9001 St. Gallen

McDonald's
einfach gut.

htr SVIZZERA ITALIANA htr

Grand Hotel Villa Castagnola
★★★★★
Lugano

Per completare l'effettivo del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites **cerchiamo:**

concierge di notte

per entrata immediata o da convenire.

Questo posto converrebbe ad una giovane persona con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa ed entusiasmo. Buone conoscenze delle lingue nazionali e dell'inglese indispensabili.

Offriamo:
- impiego annuale
- salario in rapporto alle qualifiche
- ambiente di lavoro giovane, dinamico e positivo
- alloggio a disposizione

Le persone interessate (svizzere o con permesso di soggiorno valevole) sono pregate di inviare le loro offerte con c.v., foto e copie dei certificati a:

P.A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
Telefon 091 971 22 13

122759/22497

CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Für die folgende, herausfordernde Sommersaison 2000 würden wir uns freuen, auf ihre kompetente Mitarbeit zählen zu können.

Unser Haus ist geöffnet ab ca. 25. März bis 29. Oktober.

Verfügen Sie über eine Ausbildung in den nachfolgend aufgeführten Positionen, bitten wir Sie um Übersendung der kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Empfang:	**Réceptionist/in, D/F/E/I (CH)**
Küche:	**Chef de partie garde-manger** **Commis de cuisine** **Demi-chef pâtissier** **Chefs de rang** **Demi-chefs de rang** **Commis de rang**
Hauswirtschaft:	**Hotelfachassistentin** für Etage
Lingerie:	**Wäscher**
Diverse:	**Hilfsgärtner**

Swiss Deluxe Hotels

HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02
Fax 091 792 11 18

RELAIS & CHATEAUX

123129/2259

HOTEL*** Delfino LUGANO

Traditionelles *** Familienhotel in Lugano mit internationaler Kundschaft sucht für Sommersaison 2000 - evtl. länger - ab März oder nach Uebereinkunft einen

JUNGEN, COOPERATIVEN ALLROUNDER.
- Betriebsassistent - mit Berufserfahrung in den Receptions - & F & B Bereichen (PC Windows, Fidelio, Mirus) Landessprachen & Englisch sowie Führerschein.

Sind S I E unser zukünftiger Mitarbeiter erwarten wir gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto & Saläranspruchen an **HOTEL DELFINO,**
Familie Walter Haas, Postfach 447 - 6902 Lugano.
Tel. 091/994 53 33

P 123045/021890

Dringend: Für neu erstelltes 5-Stern-Hotel mit 400 Zimmer suchen wir per sofort einen

Generaldirektor-Manager

und eine

Gouvernante

Interessenten: bitte Offerte mit C.V. und Foto an
Chiffre C 24-234091 Publicitas, 6901 Lugano.

P 122715/44300

Coppia italiana, lui cuoco et servizio tavola alto livello. Lei cuoca-governante. Offresi da maggio–giugno

Tel. 0335 64 00 978
Lasciare messaggio alla segreteria.

123159/408221

htr

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

Ristorante Bar Pizzeria
Olimpia

Cerchiamo per la prossima stagione estiva, a tempo determinato:

cucina

1 cuoco tornante
1 commis di cucina
1 ausiliario cucina

servizio

4 camerieri
1 barista

Vi proponiamo di far parte di un team giovane, motivato, dedicato all'eccellente servizio di un ristorante rinomato.

Le candidature sono da inoltrare per iscritto con certificati e foto. Verrà data risposta solo alle candidature prese in considerazione.

Ristorante Bar Pizzeria Olimpia
piazza Riforma 1
6900 LUGANO
tel. 091 922 74 88
fax 091 923 92 21

122893/179701

*Hôtel Le Warwick*****
Genève

Cherche suite au transfert de son actuel titulaire en poste

un directeur général

Profil recherché:
homme ou femme
formation école hôtelière ou équivalent souhaitée
avantage si expérience dans un poste similaire
connaissance de la langue française et anglaise indispensable.

Nous offrons les avantages d'un établissement de renommée internationale.

Nationalité suisse ou permis valable.

Veuillez adresser votre offre complète à:
Direction générale
Hôtel Le Warwick
14, rue de Lausanne
1201 Genève
Téléphone 022 731 62 50
Fax 022 738 49 02

123127/12912

RESTAURANT DE LA MAISON DES HALLES

Au ♥ de la vieille ville de Neuchâtel
Restaurant gastronomique «Au Premier»
Brasserie et grande Terrasse

cherchons pour mars 2000 ou à convenir

La Brasserie
sommeliers/sommelières

Restaurant gastronomique
chef de partie
demi-chef de partie
commis de service

Qualifications ou expérience indispensables, postes à l'année ou de saison, permis de travail à disposition, possibilités de logement.

Faire offre écrite avec dossier complet et photo à:
M. et Mme A. Reichl, 4, rue du Trésor, 2001 Neuchâtel

123071/26565

Auberge de Zaehringen
Zähringerhof

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

junge, dynamische Persönlichkeit
(Direktionsassistent/in)

Als kommunikationsstarke und aufgestellte Person sind Sie für den Service, den Empfang und die Betreuung unserer Gäste verantwortlich. Wir erwarten eine gepflegte, stilsichere und umgangsgewohnte Persönlichkeit mit Abschluss der Hotelfachschule oder gleichwertiger Ausbildung (D/F).

Sind Sie interessiert? So schicken Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Zähringerhof
13, rue de Zaehringen, 1700 Fribourg

FA 123006/406064

Relais du Silence
HÔTEL DES ALPES VAUDOISES***
(Group MOH)
1823 Glion s/Montreux

cherche pour la saison d'été 2000 (dès mars ou avril):

assistante d'hôtel (D, F)
chef de service (D, F, E)
serveuses ou serveurs qualifié(e)s
cuisiniers avec CFC
aide de cuisine/casserolier
femme de chambre

Merci d'adresser votre dossier complet avec photo à la direction.

123094/13633

Cherche
de suite ou à convenir

secrétaire/réceptionniste
avec expérience

Connaissances informatiques:
Fidelio, Word, Excel;
fr., all., angl.

Nous vous prions d'adresser vos offres avec c. v. et photo sous chiffre 123119 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

123119/34410

htr

Tout sur la bière et les brasseurs d'affaires.

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

Park-Hotel Egerner Hof

Gastronomie auf höchstem Niveau
und dabei nach den Sternen greifen...

... so lautet die Devise unseres Restaurateurs Michael Fell und seines F&B-Teams!

Unsere umfangreiche und erstklassige Gastronomie –
«Dichterstube» (1 Michelin-Stern; 17 Punkte Gault Millau)
«Hubertusstüberl» (14 Punkte Gault Millau)
und «St. Florian» –
wartet auf Ihre tatkräftige Unterstützung als:

Sommelier (m/w)
*
Oberkellner (m/w)
*
Chef de rang (m/w)

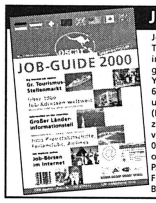
Wir bieten unseren Mitarbeitern:
- *eine Umgebung mit hohem Freizeitwert*
- *ein junges und motiviertes Team*
- *gute Aufstiegsmöglichkeiten*
- *neue Personalappartements*
- *steuerfreie Zuschläge*
- *5-Tage-Woche*

Wenn Sie einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem anspruchsvollen Haus suchen, Sie einen weiteren Schritt auf Ihrer Karriereleiter gehen möchten, Ihnen Spass bei der Arbeit und ein harmonisches Umfeld wichtig sind, dann sind Sie bei uns am richtigen Platz!

Ihre Bewerbungsunterlagen senden bitte Sie an:

Park-Hotel Egerner Hof
Angelika Schmid
Aribostrasse 19–23, 83700 Rottach-Egern
Telefon 08022/666-527
Fax 08022/666-200
e-mail: eghof@aol.com
Internet: www.egernerhof.de

122894/390512



Job-Guide: Neuausgabe 2000

Job- und Karriere-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 292 Seiten/A4 mit dem umfangreichsten internationalen Hotel- und Tourismus-Stellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, Jobs auf Privat-Yachten, int. Ferienclubs, Airlines, Reiseleitung usw.). Über 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee, inkl. Australien- und U.S.A.-Specials), mehr als 1.000 Betriebsbevorstellungen (Lohnhöhe, Unterkünftestandards für Mitarbeiter, Freizeiteinrichtungen für Mitarbeiter benützbar? etc.) und vieles mehr! Erhältlich unter: **Tel. 0043-5522-76563**, Fax 0043-5522-82134 oder per E-Mail: **oscars@cable.vol.at** oder Internet **www.oscars.at** oscar's, P.O.Box 588, Bahnbrückenweg 6, A-6800 Feldkirch – oder im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675035 oder 3901675077).

oscar's JOB-GUIDE

A working experience in
USA
will certainly influenca the course of your career in a positive way!
If you are a hotel school graduate or have completed a commercial apprenticeship or a «Hotelfachfrau» apprenticeship, contact us to receive the necessary information about the 18-month career development programme anywhere in the USA.
SARTORI & ASSOCIATES c/o JCW SERVICES
Waldhofstrasse 43
CH-4310 Rheinfelden
Tel. 061 423 10 08, Fax 061 422 06 56

122898/304913

htr

Über Stadt und Land und von Berg und Tal.

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23

Gesucht wird für einen sehr anspruchsvollen Privathaushalt ein **qualifizierter, flexibler und möglichst unabhängiger**

Oberkellner

Diese Vertrauensstellung setzt folgende Bedingungen voraus:
- einwandfreier Leumund
- sehr gute Umgangsformen
- absolute Verschwiegenheit, Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit
- Flexibilität hinsichtlich der Arbeitszeit
- Alter zwischen 30 und 50 Jahren
- mehrjährige Praxis als Oberkellner mit besten Referenzen
- Erfahrung im anspruchsvollen Service, auch bei grossen Gesellschaften, und die Sicherheit, eigenes Hauspersonal im Service zu schulen und weiterzubilden
- gute englische Sprachkenntnisse.

Bitte richten Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an die von uns beauftragte Agentur:

Lesaco GmbH, Postfach 10 14 15,
D-40834 Ratingen, Deutschland
E-mail: LesacoGmbH@aol.com
Homepage: http://www.Lesaco.de

LE 122981/393199

HS
Hotelservice Portugal
– Vermittlung – Selektion – Plazierung –
Tel. 00351 255 425 067/00351 917 777 672
Fax 00351 255 425 067

122972/405489

Wir suchen ein **Geranten-Ehepaar** für die Führung eines neuen Restaurants in der Stadt Luxemburg. Das Restaurant umfasst 25–30 Stehplätze und ist komplett eingerichtet. Interessenten schicken bitte ihre schriftliche Bewerbung an:

COMPANIES & TRUSTS PROMOTION S. A.
Boîte postale 916
L-2019 Luxembourg

123145/408143

büro metro

SEIT MEHR ALS 50 JAHREN DIE ADRESSE FÜR PROFESSIONELLES PERSONAL WELTWEIT FÜR HOTEL-, TOURISTIK- UND KREUZFAHRTINDUSTRIE

KREUZFAHRTSCHIFFE:
SENIOR F&B MANAGER
CRUISE DIRECTORS
PURSERS/CHIEF PURSERS
(HOTEL)-SEKRETÄRINNEN
EXECUTIVE CHEF
EXECUTIVE HOUSEKEEPER
BUTCHERS, CHEFS DE PARTIE (M&F)
BAKER/PASTRY CHEFS (M&F)
SERVICE & BAR PERSONNEL (M&F)

ENGLAND, IRLAND UND KANALINSELN: SAISON 2000
KÖCHE/KÖCHINNEN
SOUS-CHEF
SERVICEPERSONAL (M&F)
RÉCEPTIONISTEN (M&F)

Für junge Berufsleute aus dem Hotelfach gute Gelegenheit, erste Auslanderfahrungen zu machen und das Englisch zu verbessern!

BÜRO METRO
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz
Telefon 41 (0)1 201 41 10
Fax 202 16 46
E-mail: metroch@attglobal.net
(no attachments please!)

122226/26/511/46

WIPS agency
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
international placement services

CHALLENGE FOR THE NEW MILLENNIUM!!!

Restaurant Manager/ess
Asst. Front Office Mgr
Asst. Housekeeper
ABU DHABI – DUBAI – DEAD SEA

Crew Purser
Guest Relations Manager/ess
Sous-chefs / Pastry Chefs
CRUISE LINES

Commis de cuisine / Chefs de partie
AUSTRALIA – ENGLAND – SCOTLAND

and for the many other positions around the world look into our web-page
www.access.ch/wips

Phone us for details or send your complete application to
WIPS Eggfluhstrasse17 CH-4054 Basel
✆ +41(0)61 422 06 55 Fax +41(0)61422 06 56

MARITIM HOTELS

Sie wollen hoch hinaus?
Dann passen Sie zu uns!

Wir suchen
ab sofort oder nach Vereinbarung

- Chef de rang
- Demichef de rang
- Commis de rang
- Demichef de bar
- Empfangsmitarbeiter/in

Vorabinformationen erhalten Sie unter der angegebenen Telefonnummer. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Weitere MARITIM *Jobangebote finden Sie im Internet!*

MARITIM TitiseeHotel
Frau Barbara Beckmann
Seestraße 16
79822 Titisee-Neustadt
Telefon (0 76 51) 80 86 01
http://www.maritim.de

123006/5/300/10

Hotel-Restaurant Forsthaus am See

sucht ab sofort zu besten Konditionen

• engagierten Chef de Cuisine
und • Commis de Cuisine
für gehobene Golfgastronomie auf **MALLORCA**

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
FORSTHAUS AM SEE
Bernhard Graf
Am See 1, D- 82343 Possenhofen
Telefon 0049/81 57/93 01-0, Fax 0049/81 57/42 92

Können Sie mir die Herausforderung für das neue Jahrhundert anbieten?

Wenn ja, dann möchte ich mich kurz vorstellen:
Mein Name ist Marie-Therese Hiltmann
bin 33 Jahre jung und Schweizerin.

Sie suchen...

...eine neue Mitarbeiterin mit kaufmännischer Grundausbildung sowie einem Abschluss der Hotelfachschule, für die auch Englisch und Französisch kein Fremdwort ist.
...jemanden, der selbständiges Arbeiten gewohnt ist und auch in hektischen Zeiten kühlen Kopf bewahrt
...eine Person, die wirtschaftlich (mit)denkt.

Ich suche eine Herausforderung...

...bei der ich persönlich und beruflich wieder einen Schritt weiterkomme
...bei der organisatorische und administrative Stärken an oberster Stelle stehen
...bei der ich Verantwortung übernehmen kann.

Falls Sie mehr über mich wissen möchten,
rufen Sie mich an!
Telefon 079 684 80 42

123166/408220

Wenn Ihnen die folgende Bezeichnung

7 2002 65 070359 110987 121090

nicht so geläufig ist, Sie aber Ihre **Restauration** in der Bergregion ab 1000 m ü. M. (Anfang April 2000, Grösse bis 150 Plätze) an ein erfahrenes, junges Ehepaar verpachten möchten, so informieren Sie sich über Risiken und Nebenwirkungen unter Chiffre 122232 bei *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

122232/407285

Hotelier und Unternehmensberater
EH Lausanne, Cornell University, 4sprachig fliessend, 25 Jahre. Berufserfahrung in Leitung und Kaderpositionen. Lange Mitarbeit in internationaler Hotelkette, grosse Auslanderfahrungen. Spezialisiert in F&B, Asset Management, Marketing, Qualitätskontrolle, Hoteleröffnungen.
Suche **anspruchsvolle Position** ab Feb./März.
Kontakte: Claude Langner, Bährenackerweg 19, 4513 Langendorf.
E-Mail: langner@bluewin.ch

122275/152374

CH-Hotelier, 46
mit langer Front- und Administrations-Erfahrung im In- und Ausland sucht **Saisonstelle,** März/April bis Okt./Nov., (z. B. Direktion, Chef de réception) oder Geschäftsleitung/Miete von kleinerem Ein- oder Zweisaisonbetrieb.
Ganze CH.
Ihr Angebot bitte unter Chiffre 122558 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

122558/346500

Sprachgewandte, serviceerfahrene
Floristin
aus gehobenen Betrieben sucht neue Herausforderung im In- und Ausland.

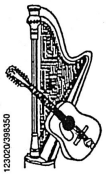
Petra Buholzer
Tschuggen Grand-Hotel
7050 Arosa
Tel. 079 653 23 07

122890/1694

Suchen Sie per 1. Mai 2000 (oder nach Vereinbarung)
PARTNERIN oder erfahrene GESCHÄFTSFÜHRERIN
mit Fähigkeitsausweis Kt. BE/Diplom Höherer Hotelfachschule/Matura/Sprachen: D, F, sehr gut Englisch.

Ich, w, 42j., gepflegt, mit Durchsetzungsvermögen, weltoffen, kontaktfreudig und kreativ freue mich auf Ihre Angebote (aus Kt. BE/LU/ZH) unter Chiffre 123161 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

123161/408229



Die Harfe aus Paraguay meisterhaft gespielt. Harfe solo oder im Duo mit Gitarre und Gesang.

Auskunft:
Anibal Chilavert,
Tel. 032 422 83 03

123020/398350

Suche neue Motivation und wieder Spass als
Hotel-Direktions-Assistentin
in der Region Zürich.

Bin 36j., gut gebildet und aussehend, mit 10 Jahren Erfahrung an und hinter der Front. D/E. Bin immer erreichbar und sofort treffbar, **Telefon 079 299 20 76.**

122466/371327

Im August 2000 werde ich meine Lehre als Gastronomiefachassistentin beenden. Nun suche ich eine **Praktikumsstelle** in einem Hotel an der Réception/Empfang. Wenn möglich Mithilfe im Service.
Praktikumsbegleitend möchte ich meine Englisch- und Französischkenntnisse mit Kursen etwas auffrischen.
Ich würde mich sehr gerne persönlich bei Ihnen vorstellen!

Bitte melden Sie sich bei:
Bettina Habegger
Bächten
3508 Arni
Telefon 031 701 09 33

123160/408222

Suchen Sie für Ihr Hotel- und/oder Gastro-Unternehmen einen
TOP-MOTIVATOR?
dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH
Hier bin ich:
http://motivator.netfirms.com

123163/408224

Deutsche, 43j., vertraut mit allen Arbeiten im Hotel- und Gastgewerbe – auch unter Belastung stets freundlich und gutgelaunt – **sucht Saisonstelle.**

Angebote mit Verd.-Angabe an:
Jutta Götz, Kastanienweg 2
D - 85698 Baldham

123149/408209

---

htr
Von Bümpliz bis Casablanca.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

---

htr

Vom Fünfstern-Hotel bis zum Bergrestaurant.

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren: Telefon 031 370 42 22 , Telefax 031 370 42 23

htr

Über Wellness, Fitness und Fairness.

Im Abo günstiger

☒ **Ja, ich abonniere die hotel+tourismus revue.**

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

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

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

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

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

IMPRESSUM

***htr* hotel+tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi**

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Verlagsleitung / Chef d'édition: Ulrich Utiger
Anzeigenleitung / Direction des annonces: Eva Bürgi
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Thomas Hellmüller, Martin Welti
Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page:	Fr. 1.52 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres	Fr. 1.40 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellenangebote / Offres d'emploi:	Fr. 1.30 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi:	Fr. 1.40 (inkl. MwSt. / TVA incluse)
– Last Minute (2-spaltig / 2 colonnes, ohne Logo / sans logo):	Fr. 2.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Termine:

– *Ausgabe*	*Nr. 7*	*Nr. 8*	*Nr. 9*	*Nr. 10*
– Erscheint	Do 17.2.2000	Do 24.2.200	Do 2.3.2000	Do 9.3.2000
– Anzeigenschluss	Do 11.2., 17.00	Fr 18.2., 17.00	Fr 25.2., 17.00	Fr 3.3., 17.00
– Wiederholungen	Mo 14.2., 10.00	Mo 21.2., 10.00	Mo 28.2., 10.00	Mo 6.3., 10.00
– Last Minute	Mo 14.2., 16.00	Mo 21.2., 16.00	Mo 28.2., 16.00	Mo 6.3.., 16.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 14 760 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.