

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 108 (2000)  
**Heft:** 7

## 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:** 02.01.2026

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



**VERKEHR** / Neue Akteure, sogenannte ÖV-Giganten, bestimmen nach der Liberalisierung in Europa den öffentlichen Verkehr. **SEITE 4**



**CÄSAR RITZ** / 150 Jahre Ritz: Der König der Hoteliers und seine Frau Marie-Louise machten Hotellerie-Geschichte. **SEITE 2, 6, 7**



# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

*Avec cahier français*

## IM BLICKPUNKT

### Sich auf die Marktmacht besinnen

CHRISTIAN MEYER

Hansi Zinn, Wirt des Bonner «Zinn-Löber» und Gründer der «Gastronom-Power», hat im vergangenen Jahr seine Kollegen mit Erfolg zum Bier-Boykott aufgerufen. Rund 140 Bonner Betriebe protestierten gegen geplante Fassbier-Preiserhöhungen der Brauereien, indem sie nur noch Flaschenbier ausschenkten. Der Wirbel war gross: Hansi Zinn stieg zum Meidistanz auf, empfing neben den deutschen Fernsehteamen auch Videojournalisten von japanischen sowie holländischen Stationen, gab gegen 60 Interviews in den Printmedien. Nach zwölf Wochen Boykott gaben die Brauereien klein bei und verzichteten auf den Fassbier-Preisaufschlag. Hansi Zinn hat seine Wirtskollegen noch per Fax mobilisiert. In Zukunft wird wohl das Internet das geeignete Medium sein, um sich am Markt Gehör zu verschaffen. Gemäss neuesten Studien könnte der vernetzten Kleinunternehmen eine grosse Zukunft bevorstehen.

Virtuelle Gruppen sind dank des Internets in der Lage, gemeinsame Interessen schneller und effizienter zu formulieren und umzusetzen.

Siehe Seite 15

## INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Touristik-Trends	4
150 Jahre César Ritz	6/7
Tourismus	9/10
Hotellerie	11/13
Gastronomie/Technik	15/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



07

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

**SCHWEIZ TOURISMUS (ST)** / Wichtige Neuerungen bei ST: Totale Marktorientierung, neue Abteilung «Product-Management» und «Leadership through Quality» fordern und fördern die Branche. **PETER KÜHLER**

## Kundenwünsche dominieren

ST-Direktor Jürg Schmid führt die vom Vorgänger Marco Hartmann eingeleitete Neuorientierung von Schweiz Tourismus konsequent weiter. So ist aus der einst reinen Werbeorganisation ein professioneller Marketing-Dienstleister geworden, neu nun mit dem Schwergewicht auf «Verkauf». Damit antwortet ST auf den gnadenlosen internationalen Wettbewerb um zunehmend schwerer zu fassende Reisende.

Schmid: «Wir haben die Pyramide auf den Kopf gestellt. Zuoberst stehen die Bedürfnisse des Gastes. Unsere Außenstellen z.B. in den USA sollen uns sagen, was verkäuflich ist. Dann muss unser Produkte-Management die passenden Angebote liefern – natürlich in enger Zusammenarbeit mit den Anbietern.»

### PRIMAT DES MARKTES

Bisher sei das touristische Marketing zu produktorientiert gewesen, meint Schmid: «Jeder will zuerst mal das verkaufen, was er hat. Wenn die Gäste zufällig gerade daran interessiert sind, na, dann haben wir Glück gehabt», so Schmid. In Zukunft dürfe es nur noch Treffer geben, die Dienstleistungsbündel sollen genau nach den Vorstellungen der jeweiligen Märkte konfektioniert werden.

Deshalb wird die Abteilung «Gästemarketing» bei Schweiz Tourismus aufgelöst. Neu wird es die unter Leitung von Michel Ferlai stehende Abteilung «Product-Management» geben, die dem «Diktat der Märkte» untersteht. Für die Vermarktung der Angebote ist die Abteilung «Marketing-Services» zuständig, deren Leitung jetzt ausgeschrieben wird.

Den Wechsel des bisherigen Leiters Gästemarketing, Urs Eberhard, zum Chef ST-Nordamerika, kommentiert Schmid so: «Ich freue mich, dass ein so erfahrener Front-Mann, der den UK-Markt erfolgreich entwickelt hatte, nun für den grössten und wichtigsten Überseemarkt verantwortlich ist. Und ich bedaure, in Zürich einen so guten Mann zu verlieren.»

Die noch klassisch produkt-orientierten schweizerischen Tourismus-



**AKTIVER HERBST**  
Ugenütztes Potenzial in der Nebensaison. Schweiz Tourismus will die Herbstsaison aus dem Dornröschenschlaf wecken.

Macher hofft Schmid zum neuen Denken motivieren zu können. «Ich hoffe, dass es gelingt, das Gros der Branche zu überzeugen und hinter uns zu haben.»

### REGIONEN UND DESTINATIONEN

Vor zwei Jahren hatte es noch geheißen, dass ST vermehrt mit den Destinationen und weniger mit den Regionen zusammenarbeiten will. Schmid sieht das differenzierter: «Mit der Konferenz der regionalen Tourismusdirektoren (RDK) werden wir in erster Linie auf strategischer Ebene zusammenarbeiten». Hannes Imboden, der neue RDK-Präsident, ergänzt, dass die per Ende 1999 gekündigte Vereinbarung zwischen ST und den Regionen jetzt neu verhandelt wird. Ziel: engerer Schulterschluss zwischen ST und den Regionen.

Mit den Destinationen werde ST die Zusammenarbeit auf taktischer Ebene intensivieren. Und überhaupt: ST wolle mit allen Partnern zusammenarbeiten, die kooperativ und marktorientiert seien. Schliesslich sei man ja ohnehin durch das Internet viel näher zusammengerückt.

### LEADERSHIP THROUGH QUALITY

ST beansprucht selbstbewusst den Führungsanspruch bei der touristischen Vermarktung der Schweiz. Das erwartet die Branche auch. Die Gefolgschaft soll aber – so Schmid – nicht durch Druck, Zwang oder Nötigung erreicht werden, sondern durch vorbildliche Qualitätsarbeit. Alle Anbieter sollen überzeugt werden, dass die Kooperation mit Schweiz Tourismus mehr return on investment bringt als Allein-

gänge. Es sei die Aufgabe von ST, neues Geschäft zuzuliefern. Eine zusätzliche Logiernacht in der Nebensaison stelle einen grösseren Wert dar als eine Anfrage in der ausgebuchten Hochsaison.

Konkretes – und mit den Regionen bereits abgestimmtes Projekt – ist die Förderung der Herbstsaison, die den Status eines Geheimtipps verlieren sollte.

Spezielle Akzente werden in diesem Jahr in Deutschland und Südkorea gesetzt. «Die Asienkrise ist vorbei», «My Switzerland.com» soll noch schneller und benutzerfreundlicher gemacht werden. Aus heute 7000 täglichen Besuchern sollen in einem Jahr 12 000 bis 15 000 Besucher werden. Alle Pläne und Projekte werden am Tourismustag am 13. Und 14. April im Seedamm Center Pfäffikon präsentiert.

Siehe auch Seite 9

Die erfolgreiche Hotel-Software

**hogatex**  
Hogatex Starlight<sup>®</sup>  
for Windows

Touch Screen POS-Systeme

**InfoGenesis**

Hogatex-Fenner AG • Tel. 01/743 47 50 • Fax 01/741 11 12  
Internet <http://www.hogatex.ch> • e-mail: info@hogatex.ch

**Miele**  
Wäscherei-Leasing  
3.75 %

Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.

Miele Professional  
Tel. 056 / 417 24 62

Manche mögen's flach.  
Zum Beispiel unsere POS-Systeme.

Darum Micros von Check-In Data.

CHECK IN DATA

In guten Häusern zu Hause: Micros-Fidelio von Check-In Data.  
Sellenbüren (ZH) 01 701 96 96 Crissier 021 632 91 00 Lugano 091 960 50 50 [www.checkindata.com](http://www.checkindata.com)

## htr IN KÜRZE

**Öffentlicher Verkehr** / Die Liberalisierung auf dem Europäischen Markt macht neuen Anbietern und einem harten Wettbewerb im Personenverkehr Platz. Verlangt werden schlankere Strukturen und effiziente Abläufe. **SEITE 4**

**Cäsar Ritz** / Vor 150 Jahren wurde der international bedeutendste Schweizer Hotellerie geboren. Die Zusammenarbeit mit seiner Frau Marie und mit Auguste Escoffier hat bis heute Spuren in der Branche hinterlassen. **SEITE 6/7**

**Marketing** / Weil viele Bergbahnen nur über knappe Werbemittel verfügen, setzen sie vermehrt auf branchenfremde Partnerschaften. Damit können auch teure Zusatzdienstleistungen finanziert werden. **SEITE 9**

**Qualitätsgütesiegel** / 21 Fachleute aus dem Tourismus haben den ersten Kurs zur Ausbildung des Qualitätcoaches Stufe II absolviert. Ein Handbuch und ein Video sollen helfen, das gelernte in der Praxis umzusetzen. **SEITE 10**

**Mövenpick** / Jean Gabriel Pérez, der Präsident und CEO der Mövenpick Hotels & Resorts, gibt Auskunft über die Pläne der Gruppe, in Zukunft stärker im Top-Markt mitzureden. In den nächsten drei bis fünf Jahren soll der Betrieb verdoppelt werden. **SEITE 11**

**Graubünden** / Rudolf A. Schmidt bleibt erwartungsgemäß Präsident des Hotellerievereins Graubünden. Im Vordergrund der Delegiertenversammlung stand aber das Thema Telekommunikation als wichtiges und neues Marketinginstrument. **SEITE 13**

**Bierpreise** / Im März will bereits die dritte Grossbrauerei den Fass- und Flaschenbier-Preis für die Gastronomie erhöhen. Erstmal findet man nun also Importbier beim Discounter billiger als beim heimischen Produzenten. **SEITE 15**

**Alex** / Die britische Brauerei- und Hotelgruppe Bass hat in Deutschland bereits 22 Betriebe der neuen Gastronomikette eingeführt. In der Schweiz sind zwei Betriebe geplant, doch die Realisierung lässt auf sich warten. Standortfragen bremsen die Projekte. **SEITE 17**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

**Wintersaison** / Die Osterferien fallen dieses Jahr auf Ende April, die Wintersaison wird dadurch um ein paar Wochen verlängert. Dieser Umstand kommt aber nicht allen Wintersportarten und Hoteliers gelegen. **CF SEITE 1**

**Walliser Hotellerie** / Eine Studie der Schweizer Tourismusfachschule stellt für Crans-Montana, Sierrae und Anniviers ein Entwicklungspotential in der Hotellerie fest. Noch fehlen aber Mittel und Investitionen. **CF SEITE 4**

**Neue Technologien** / Seit geraumer Zeit setzt die Schweizer Tourismuswirtschaft auf die elektronischen Medien als Kommunikationsmittel. Doch die Kundenschaft will immer noch papiere Prospekte und Kataloge. **CF SEITE 5**

**EHL** / An der Ecole Hotelière de Lausanne erhielten die ersten Studentinnen und Studenten dieses Jahrhunderts ihr Abschlussdiplom. Gleichzeitig verzeichnet die Schule einen neuen Rekord an Neuzögern. **CF SEITE 6**

## FORUM

## Etwas mehr Stolz, bitte!

KURT METZ\*

«Wir sind verspätet!», jubelten Alison Grist und Mark Whittaker von BBC Radio Four (dem anspruchsvollen Sprachprogramm des britischen Renommiersenders) in *Samaden, als sich unsere rote RhB-Zugskomposition endlich mit zehn Sekunden die Verspätung Richtung Achter-*



*bahnstrecke» der Albula bewegte. Die beiden waren im Rahmen einer von der British Broadcasting Corporation BBC ausgerufenen Rail-Week für achtundvierzig Stunden in die Schweiz gereist, um sich ein aktuelles Bild über das Funktionieren des öffentlichen Verkehrs zu bilden. Abgesehen von der verspäteten Ankunft auf dem Genfer Flughafen und dem verspäteten Abflug in Zürich hätten sie ihre Uhren nach der Genauigkeit der Bewegungen von Bahn und Bus stellen können. Der am häufigsten bei ihnen angetroffene Gesichtsausdruck war der des krasen Erstaunens. Für Alison Grist und Mark Whittaker waren die Züge sauber, der Service im Speisewagen sowie das Angebot der Minibar hervorragend, und die Verknüpfung der Ankünfte und Abfahrtszeiten unter den verschiedenen Transportmitteln wie den unterschiedlichen Gesellschaften beeindruckend. Das ein Generalabonnement für den gesamten öffentlichen Verkehr in der Schweiz nur gut tausend Pfund Sterling kosten soll, wo doch bei ihnen in Großbritannien und namentlich in Großraum London viele Pendler zweimal dreihundert Pfund im Monat für einen Stehplatz am Morgen und Abend hinblättern müssen, fanden sie nahezu unbegreiflich. Für mehr als erstaunlich erachteten sie die Tatsache, dass viele Entscheide für den Erhalt und Ausbau des öffentlichen Verkehrs vom Volk kommen und dort grossmehrheitlich angenommen werden. Durch die Augen der beiden Reporter gesehen, wurde mir einmal mehr klar, was wir an unserem integrierten System des öffentlichen Verkehrs besitzen und wie es für uns im Alltag und für die Touristen während ihrer Ferien effektiv wirkt. Die gelegentlichen paar Minuten Rückstand auf die Marschtabelle oder hin und wieder ein schmudiger Zug am Ende des Tages sind aus dieser Optik eigentlich nur Bagatellen. Schätzen wir den öffentlichen Verkehr der Schweiz vermehrt und sei wir stolz darauf – auch bei der Profilierung unseres Landes als touristische Traumdestination!*

**HEINRICH MUTTER** / Am 23. Februar würde Cäsar Ritz 150 Jahre alt. Heinrich Mutter, früherer Gemeindepräsident des Geburtsortes Niederwald, gehört zu den besten Ritz-Kennern. **INTERVIEW: GERMAN ESCHER**

## «Es gibt keine Ritz-Hotellerie mehr»

■ Heinrich Mutter, Sie gelten als Kenner von Cäsar Ritz. Wieso eigentlich?

Während meiner Amtszeit als Gemeindepräsident habe ich in den Akten der Gemeinde und anderswo nach Unterlagen vom Cäsar Ritz gesucht. Ich musste damals feststellen, dass praktisch keine verlässlichen Dokumente über Cäsar Ritz vorhanden sind. So habe ich angefangen, alles zusammenzustellen, was man als wahr anschauen kann.

■ Sie waren auf Einladung von Frau Ritz sogar in Paris.

Das habe ich mit allen Fasern meines Wesens genossen. 1952 wurde der damalige Gemeinderat von Madame Ritz nach Paris eingeladen. Der Anlass war der 100. Geburtstag von Cäsar Ritz, zu dessen Ehren mit zweijähriger Verspätung im Beisein der ganzen Prominenz aus Paris im Hotel Ritz eine Gedenktafel enthüllt wurde. Ich werde nie vergessen, was uns Madame Ritz alles geboten hat. So hat sie uns beispielsweise die ganze Woche ihren Privatchauffeur mit Limousine zur Verfügung gestellt. Ihren Chauffeur, Alexandre, kannten wir bereits von ihren Besuchen in Niederwald.

**«Mit der Bemerkung, er sei fürs Hotelfach überhaupt nicht geeignet, wurde er entlassen.»**

■ Wie häufig kam Madame Ritz nach Niederwald?

Madame Ritz weilte vor allem während den 30-er Jahren im Sommer in Niederwald. Der Marien-Feriertag im August war für Sie – ihr Vorname war Marie-Louise – immer etwas Besonderes. Und so hat sie jedes Jahr für das ganze Dorf ein Fest gegeben. Auch sonst hat sie sich regelmäßig an öffentlichen Werken im Dorf beteiligt. So hat sie beispielsweise Beiträge an die Wasserversorgung, den Friedhof, die Kirche usw. bezahlt.

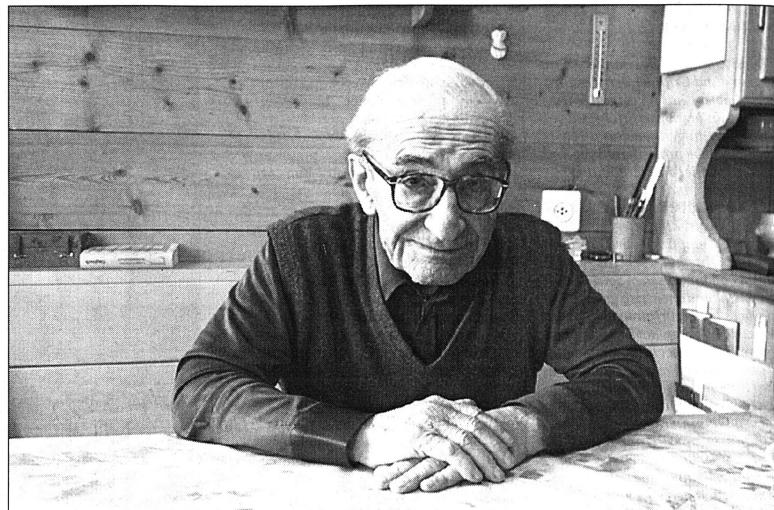
■ Madame Ritz wollte in Niederwald auch eine Kinderheim bauen?

Sie kannte das Leben in einem Bergdorf anfänglich kaum. Deshalb kamen ihr die Dorfkinder offenbar zu wenig gepflegt vor. So hat sie der Gemeinde vorschlagen, ein Kinderheim zu bauen. Später hat sie dann eingesehen, dass die Kinder hier normal aufwachsen und auch gut erzogen werden. Statt des Kinderheims gründete sie schliesslich die Ritz-Stiftung, mit deren Erlös die Ausbildung der Jugend aus Niederwald unterstützt wird.

■ Madame Ritz wurde in Niederwald begraben?

Marie-Louise Ritz ist 1961 in Paris gestorben. In ihrem Vermächtnis hat

Foto: German Escher



## KENNER DES HOTELGENIES

Heinrich Mutter, der frühere Gemeindepräsident von Niederwald, hat eine nahe Beziehung zur Ritz-Geschichte.

■ Sie ausdrücklich festgehalten, dass sie in Niederwald beerdigt werden möchte.

■ Gemeinsam mit ihrem Mann?

Die letzten 16 Jahre seines Lebens verbrachte Cäsar Ritz in einer Klinik in Küssnacht. Als er im Sterben lag, reiste Madame Ritz von Paris an. Wegen Einreiseschwierigkeiten kam sie aber zwei Tage zu spät. Cäsar Ritz starb allein; einzig eine Krankenschwester war bei ihm. Madame Ritz nahm den Leichnam ihres Mannes nach Paris. In ihrem Vermächtnis hat sie später festgehalten, in Niederwald gemeinsam mit Cäsar und René Ritz beerdigt zu werden. Und so sind im Januar 1961 zwei Särge in unserem Dorf eingetroffen. Im einen lag der Leichnam von Marie-Louise Ritz, im andern befanden sich die Gebeine von Cäsar und René Ritz.

**«Sein Konzept war grandios. Er hat dem Gast wirklich jeden Wunsch erfüllt.»**

■ Was hat Sie am Leben von Cäsar Ritz am meisten beeindruckt?

Er hat innerst 12 Jahren ein impalantes Lebenswerk geschaffen. In ganz Europa hat er Hotels saniert und aufgebaut. Sein Konzept war grandios. Er hat dem Gast wirklich jeden Wunsch erfüllt: ausgeklügelter Architektur, grenzenloser Luxus und eine raffiniertere Küche. Für seine Hotels war er ständig unterwegs. Ohne Flugzeuge, Eurocities oder schnelle Autos reiste er von einer Wirkungsstätte zur nächsten.

März will bereits die dritte Grossbrauerei den Fass- und Flaschenbier-Preis für die Gastronomie erhöhen. Erstmal findet man nun also Importbier beim Discounter billiger als beim heimischen Produzenten. **SEITE 15**

**Alex** / Die britische Brauerei- und Hotelgruppe Bass hat in Deutschland bereits 22 Betriebe der neuen Gastronomikette eingeführt. In der Schweiz sind zwei Betriebe geplant, doch die Realisierung lässt auf sich warten. Standortfragen bremsen die Projekte. **SEITE 17**

**Walliser Hotellerie** / Eine Studie der Schweizer Tourismusfachschule stellt für Crans-Montana, Sierrae und Anniviers ein Entwicklungspotential in der Hotellerie fest. Noch fehlen aber Mittel und Investitionen. **CF SEITE 4**

nig interessiert. Auch das Goms hat sich bis vor wenigen Jahren kaum um Cäsar Ritz gekümmert. Wohl veranstaltet jetzt Goms Tourismus eine Feier zum 150. Geburtstag. Aber wenn man heute Cäsar Ritz als Promotor einer modernen Hotellerie feiert, nützt das wohl kaum jemandem. Die heutige Hotellerie ist keine Ritz-Hotellerie.

**«Ein Hotel nach den Vorstellungen von Cäsar Ritz wäre heute zu aufwändig.»**

■ Aber die heutige Hotellerie könnte doch von Cäsar Ritz lernen? Ein Hotel nach den Vorstellungen von Cäsar Ritz wäre heute zu aufwendig. Als wir 1952 in Paris waren, zählte das Hotel Ritz mit seinen 250 Betten rund 500 Angestellte. Das ist heute unvorstellbar. Goms Tourismus versucht jetzt, gemeinsam mit verschiedenen Gommer Köchen, den Gedanken von Cäsar Ritz aufleben zu lassen. Aber auch sie können nicht auf Dokumente von Cäsar Ritz zurückgreifen.

■ Deshalb gibt es kein Ritz-Museum in Niederwald? Darin besteht in der Tat die Schwierigkeit. Auch Bilder gibt es sehr wenige, und die meisten davon sind in Privatbesitz. Aber es ist möglich, dass diese Idee im Rahmen der Gedenkfeier zum 150. Geburtstag von Cäsar Ritz am 23. Februar hier in Niederwald wieder aufgegriffen wird. Die Festansprache soll Monique Ritz aus Genf, die Schwiegertochter von Cäsar Ritz halten.

## Aktien werden platziert

**Flughafen Zürich.** Der Fahrplan für die Aktienplatzierung der neuen Flughafen Zürich AG steht. Wenn die Aktionäre der Flughafen-Immobilien-Gesellschaft (FIG) ja zum Zusammenschluss mit der kantonalen Flughafendirektion (FDZ) sagen, verkauft der Kanton Zürich als Mehrheitsaktionär im Herbst 2000 seiner Aktien (28%). Die Federführung für die Platzierung der Aktien von rund 2,2 Mio. Franken liegt bei der Credit Suisse First Boston. FM

REISEVERANSTALTER / «Black list» des SHV neu erschienen

## Leistungsträger: Vorsicht geboten

Jedes Jahr publiziert der Rechtsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) eine Art «Black list» der Reiseveranstalter. Das Büchlein «Vertrauliche Informationen über Reiseveranstalter» weist Leistungsträgern wie Hoteliers auf das Risiko bei Abschlüssen mit Reiseveranstaltern hin. Darin werden Reiseveranstalter aus verschiedenen Ländern mit Codes wie Konkurs, erfolgloses Inkasso, umstrittene Annulationen,

Zahlungsfristen, ungedeckte Checks etc. versehen. Die Basis dieser «Black list» sind in der Regel Hinweise von Hoteliers oder von Schweiz Tourismus. Annette Rupp, SHV: «Wir sind immer froh um weitere Hinweise.»

Etliche Seminare zu Haftungsfragen und Informationspflichten von Reiseveranstaltern organisieren der Schweizerische Reisebüroverband zusammen mit der Schweizer Reisegarantie und der Reisever-

sicherung Elvia. Sie finden am 8.3. in Zürich, 9.3. in St.Gallen, 14.3. in Bern, 21.3. in Basel, 28.3. in Zürich und am 29.3. in Luzern statt und geben Leistungsträgern wie Hoteliers Einblick in die Welt der Reiseveranstalter. VY

Informationsbroschüre und Auskunft: Schweizer Hotelier-Verein, Rechtsdienst, Annette Rupp, Bern, Tel. 041 370 41 11. Seminar: Schweizer Reisebüroverband, Zürich, Fax 01 480 09 45.

ARMIN EGGER / Zukünftiger Tourismusdirektor von Davos und Nachfolger von Bruno Gerber

INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER

## «Kein Mickey-Mouse-Ort»

■ Herr Egger, was reizt Sie an der Aufgabe, Davos zu vermarkten?

Davos ist ein bestens eingeführtes Produkt und ein Aushängeschild der Schweiz und insgesamt. Dieses Produkt ist eine grosse Herausforderung für mich.

■ Bietet die Schweiz mehr touristische Herausforderungen als Österreich?

Man kann nicht sagen mehr oder weniger. Es ist eine andere Herausforderung. Die Schweiz hat ein ganz tolles Image als Urlaubsland, inssofern ist es eine interessante Geschichte für einen Österreicher, der eigentlich von der Arbeit her doch viele Länder kennt, aber die Schweiz noch nicht.

■ Wie motivieren Sie ab 1. November einen Gast, nach Davos statt nach Lech zu fahren?

(Lacht) Ich glaube, den Vergleich Davos oder Lech sollte man nicht machen. Es wäre unfair, mich daran aufzuhängen. Aber es würde auch da die richtigen Mittel und Wege geben, um die Gäste zu motivieren. Davos macht es ja jetzt schon bestens und vorbildlich. Es wird nicht so sein, dass nur der Egger die neuen Wege finden wird; die Wege sind eingeführt und gut. Davos sollte auf dieser Schiene weiterfahren.

■ Sie wollen also nichts ganz Neues machen?

Das kann ich jetzt nicht sagen. Es wäre unseriös von mir, zu behaupten, ich würde Davos umkrepeln und alles neu machen, bevor ich Davos wirklich kenne. Was ich als Aussenstehender sagen kann, ist, dass sie sehr gut arbeiten. Ich glaube nicht, dass man Davos vollkommen umkrepeln muss.

■ Bruno Gerber ist eine starke Persönlichkeit. Wie gehen Sie mit den Erwartungen um, die die Leistungsträger an Sie stellen werden?

Man wird jedem neuen Tourismusdirektoren eine gewisse Zeit lassen müssen, der eine so starke Persönlichkeit ersetzt, die alles aus dem Effeff kennt. Aus dem Grund bitte ich die Verantwortlichen, diesen Aspekt immer im Hinterkopf zu haben: Es wird niemand nach Davos gehen können und sofort alles übernehmen und im Griff haben. Das ist kein kleiner Mickey-Mouse-Ort, sondern eine sehr komplexe Geschichte.

■ Wie werden Sie das Davos Tourismus-Team führen?

Ich habe einen eher modernen, kollegialen Führungsstil. Weil es ein sehr gutes Team ist, wird es sehr fachlich und kollegial laufen. Es sind Leute, auf die man sich verlassen kann.

Siehe Rubrik People, letzte Seite

JUNGFRAUBAHN / Übernahmemanöver verhindern

## Sperrklausel für Aktien

Die Jungfraubahn Holding AG hat an einer außerordentlichen Generalversammlung in Grindelwald Vorkehrungen getroffen, um ein «unfreundliches Übernahmemanöver» zu verhindern. Ein Aktionär kann demnach nicht mehr als ein Drittel der Aktien besitzen. Verwaltungsratspräsident Georg Kmetta sagte, die gute Verfassung der Jungfraubahn Holding AG könnte sie zum Objekt eines «Übernahmemanövers» machen. Gemäss Beschluss der Generalversammlung (GV) wird die unerwünschte Übernahme durch eine nachträgliche Vinkulierung der Namensaktien verhindert. Danach kann künftig die Eintragung als Aktionär mit Stimmrecht verweigert werden, wenn ein Aktionär mehr als 5 Prozent des Aktienkapitals auf sich vereinigt. Hauptaktionär der Bahn ist die Rentenanstalt Swiss Life mit 27,2%. FM

SKIREGIONEN / Der späte Oster-Termin zwingt die Leistungsträger in den Wintersport-Gebieten zu Sonderanstrengungen zur Saisonverlängerung. JÜRG STEINER

## Harter Kampf um späte Ostern

«Das ist eine grosse Herausforderung», sagt Ariane Ehrat spontan zu den diesjährigen Oster-Feiertagen, die erst auf das Wochenende des 23. April fallen. Trotzdem ist es für Ehrat, Medien-Verantwortliche von «Mountain Marketing», der Vermarktungsfirma für die Alpenarena «Flims/Laax/Falera», keine Frage: Die Wintersaison muss bis Ende April durchgezogen werden.

### BESCHNEIUNG AUF VORRAT FÜR DIE RESORT-DEPOTS

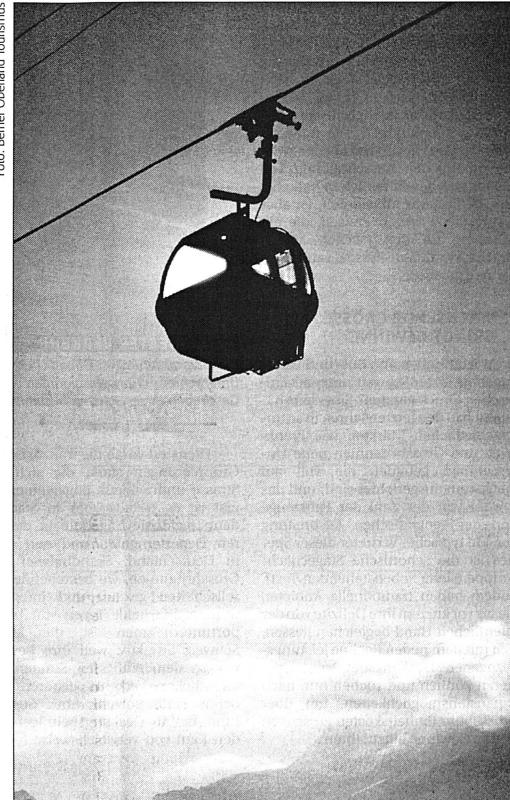
Die meisten Betreiber von Transportanlagen in den Schweizer Wintersport-Destinationen teilen Ehrats Durchhalteparole: Sofern die Höhenlage und damit die Schneesituation es zulassen, läuft die Saisonplanung bis mindestens Ostermontag. Wer kann, lässt seine Beschneiungsanlagen seit Wochen auf Vorrat laufen, um Schneedecks anzulegen – denn die Bergbahnen haben keine Wahl: Schon aus Image- und Konkurrenzgründen halten sie bis Ende April durch, obschon reine Rentabilitätsüberlegungen im Hinblick auf das wetterabhängige und damit unsichere Oster-Geschäft da und dort auch andere Schlüsse nahe legen könnten. Die Bergbahnen stehen aber in der Verantwortung gegenüber ihren lokalen Partnern: Sie sind das Rückgrat jeder Wintersportregion – stellen sie den Betrieb ein, läuft auch in Restaurants und Hotels gar nichts mehr.

### MEHR FREIHEITSGRADE FÜR DIE HOTELLERIE

Die Hotellerie hingegen ist bei der Festsetzung der Saisondauer flexibler und entsprechend weniger auf die österliche Performance fixiert. Auch in schneesichereren Wintersport-Gebieten schliesst ein Teil der Hotels bereit Anfang April und lässt das Oster-Geschäft aus – mit dem Effekt, dass diejenigen, die ihre Häuser offen behalten, mehr Chancen haben, auf befriedigende Belegungen zu kommen.

Das Beispiel Grindelwald zeigt, wie unterschiedlich die Leistungsanbieter den späten Oster-Termin bewerten. Christian Egger, Geschäftsführer der Firstbahnen, zweifelt nicht daran, dass es sich auszahlen wird, trotz späten

Foto: Berner Oberland Tourismus



### SPÄTES GESCHÄFT

Mit speziellen Events – etwa Carving- oder Gleitschirm-Tagen – sowie attraktiven Pauschalangeboten wollen Grindelwalds Firstbahnen bis Ostern wenigstens an den Wochenenden einigermaßen auf Frequenzen kommen.

Datums auf Ostern zu setzen. Er hofft gar, einen Rekordwinter verbuchen zu können. Natürlich werde es im April, vom Ende der Fasnachtsferien bis Ostern, ein Loch geben. Mit speziellen Events – etwa Carving- oder Gleit-

schirm-Tagen – sowie attraktiven Pauschalangeboten wollen die Firstbahnen wenigstens an den Wochenenden einigermaßen auf Frequenzen kommen.

### VOR DIESEN OSTERN SCHMELZEN DIE GEWINNE

Eggers Optimismus teilen im Gletscherdorf nicht alle. Für die Familie Breitenstein vom traditiontreichen Ferien-Hotel Gletschergarten ist Ostern kein Thema». Die Marketing-Anstrengungen der Firstbahnen seien gut und recht, aber im April stehe den Leuten der Sinn nicht mehr nach Skifahren. Auch das zur Romantik-Gruppe gehörende Hotel Schweizerhof, traditionell über Ostern geöffnet, kapiert in diesem Jahr. «Es macht ökonomisch keinen Sinn», sagt Hotelière Anneliese Hauser, «sich in der Hoffnung auf ein gutes Oster-Wochenende mit Mini-Belegungen durch den April zu schleppen und zuzuschauen, wie die Gewinne aus der Wintersaison dahinschmelzen.» JSZ

## Tessin: Saisonstart im März

Genau umgekehrt als in den Wintersportgebieten am Nordhang der Alpen präsentiert sich das Problem des späten Oster-Termins im Tessin: Ostern ist normalerweise der Startschuss zur Tourismus-Saison. «Absolut kein Problem», sieht die Tessiner Hotellerie angesichts der späten Ostern, sagt Marco Boggia, Sekretär des Tessiner Hotel-Vereins. Die meisten Alberghi nehmen ihre Tätigkeit wie üblich Mitte bis Ende März wieder auf. Anders als in anderen Jahren sei bloss, dass die absoluten Höhepunkte wie Ostern oder Pfingsten etwas später im Jahr kommen.

Unterschiedliche Strategien verfolgen indessen die Tessiner Bergbahnen: Die Transportanlagen des Skigebiets Airolo-Pesciù schliessen am 2. April, wie Direktor Sauro Venturi festhält – unabhängig davon, ob noch Schnee liegt oder nicht. «Wer im April in Tessin fährt, kommt bestimmt nicht zum Skilaufen», begründet er dies. Anders plant man in Bosco Gurin. Fulvio Sartori, Direktor der Transportanlagen Grossalp, möchte Ski- und Sessellifte eigentlich bis Ostermontag laufen lassen. Angesichts der aktuellen Schneelage ist dies allerdings, wie er selber zugibt, ein frommer Wunsch. JSZ

Generell etwas optimistischer schätzt man bei der Privat-Hotel-Kette Alpine Classics die Ertragsaussichten im Geschäft mit Frühlings-Skitafahern ein: Nur das «Ermitage» in Gstaad-Schöniere schliesst vor Ostern, weil die Schneesicherheit im Saanerland nicht gegeben sei. Sonst, heißt es in der «Alpine-Classics»-Zentrale in Kasanienbaum, verspreche der späte Oster-Termin durchaus noch einmal optimale Belegungen.

### PACKAGES SOLLEN DIE HOTELLERIE EINBINDEN

Die «Alpenarena» füllt mit Topveranstaltungen wie dem Schlagerfestival oder dem Boardercross-Weltcup an den Weekends Hotelbetten bis hinunter nach Chur. Doch ebenso wichtig sind für Ariane Ehrat preisgünstige Pauschalangebote mit Hotelübernachtungen, die auch online vermarktet werden. Dass man die Kundenschaft nur über Discount-Preise im Frühjahr noch auf die Skipisten locken kann, glaubt man auch bei den Oberengadiner Bergbahnen: Sie haben Packages unter Einbindung der Hotellerie mit Preisabschlägen von bis zu 35% kreiert.

### NICHT NUR SCHLAGRAHM AUF DAS SAISONERGEBNIS

Gute Karten haben die Titlis-Bahnen in Engelberg mit dem relativ kurzen Anfahrtsweg für Kurzentschlossene – man sehe den späten Oster-Termin deshalb durchaus positiv, sagt der stellvertretende Geschäftsführer Gianni Theler. Sehr erfreut ob dem diesjährigen Oster-Geschenk ist man in Saas Fee. Im Gegensatz zu den Schweizern lasse sich die Klientel aus Süddeutschland bestens zum Frühjahrs-Skilaufen motivieren, heißt es – und je später der Termin, desto geringer die Konkurrenz von tieferliegenden Ski-Stationen.

Fazit: Es ist zwar unbestritten, dass für die Bergbahnen kommerziell vor allem der möglichst frühe Start in die Wintersaison wichtig ist. Doch der hohe finanzielle Einsatz der Wintersport-Destinationen im Kampf um die Frühlings-Skitafahrer zeigt, dass das Ostergeschäft nicht nur etwas Schlagrahm auf das Saisonergebnis bedeutet, sondern noch ein strategisches Ziel ist.

Reklame

Rosenthal

für die Gastronomie  
CH und FL exklusiv bei:

**Sternegg**

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

**STAGECOACH** / Busse, Trams, Züge, Fähren und einen Flughafen

## Vorwärts auf allen Linien

Die Geschichte von Stagecoach, zu deutsch Pferdekuh, liest sich wie jene vom Schuhputzer, der zum Millionär wird. Brian Souter, ein vorzeitig pensionierter Buschauffeur aus Glasgow, kaufte sich zwei alte Fahrzeuge, profitierte von der noch unter der Regierung Thatcher verordneten Liberalisierung des britischen Busmarktes und begann einen preisgünstigen, kundenfreudlichen Linienverkehr zwischen Schottland und London zu betreiben. 1993 ging Stagecoach an die Londoner Börse und ihre Marktkapitalisierung betrug Ende 1999 bereits über 6,5 Mrd. Franken. Heute ist Stagecoach in ganz Großbritannien, den USA sowie Kanada, Portugal, Hongkong, China, Australien und Neuseeland tätig. Transportmittel sind Busse, Trams, Eisenbahnen und Fährschiffe. Infrastrukturen betreibt sie mit dem Flughafen von Prestwick westlich von Glasgow und mit dem Aufbau von Hochleistungsstrassen in China. Zusammen mit Richard Branson von der Virgin-Gruppe entwickelt sie ein billettloses ÖV-Eintrittssystem.

### QUER DURCH SCHIENE UND STRASSE

Im Juli 1999 kaufte sich Stagecoach für 3 Mrd. Franken die nordamerikanische COACH USA, die in 33 Staaten und Kanada über 6500 Busse und mehr als 3300 Limousinen und Taxis betreibt. In Großbritannien gehört ihr mit Porterbrook eine der drei Rolling Stock Companies (ROSCOS), die an 18 der 25 Bahnbetreiber Wagenmaterial ausleihen. Zudem hat sie an Virgin Rail von Richard Branson 49% der Aktien übernommen und beginnt nun die konsequente Vernetzung ihres Bussystems (7500 Fahrzeuge, 16% Marktanteil) mit jenen des Schienennetzes von Virgin Rail und SouthWest Trains, der größten Bahnfranchise des Landes. Ein integriertes Transportsystem wird auch in Neuseeland angestrebt, wo sich die Yellow Bus Company (Marktanteil 64%) und Fullers Ferries Reisen auf Land und über Wasser ideal ergänzen. Und unter dem Strich verzeichnet Stagecoach für die erste Hälfte des Geschäftsjahrs 1999/2000 einen um 52% gestiegenen Umsatz und eine Gewinnzunahme von plus 34%.

KM

### KOMMENTAR

## Keiner ist zu klein

KURT METZ

Wir Schweizer gehören zur Weltspitze, wenn es um die Bereitstellung von Mitteln für den öffentlichen und damit meist auch von Touristen geschätzten Verkehr geht. Wir stehen auch ganz oben bezüglich der Nutzung des eindrücklichen Angebots. Aber ist das Verhältnis von Aufwand und Ertrag noch im Lot? Wir wissen es nicht, weil Hürden und Barrieren, Traditionen und Vorurteile der Wettbewerb und damit den Vergleich verhindern oder verunmöglichen. Der Vorstellung, dass ein französisches Unternehmen beispielsweise die Leistungen der heutigen städtischen Verkehrsbetriebe Bern in gleicher Qualität zu einem günstigeren Preis erbringen könnte, trauen wir noch nicht. Dass es doch möglich ist, zeigt das Beispiel Dänemark, beweisen die kurzen und lokalen von ausländischen Betreibern in Deutschland übernommenen Bahnen. Ein gut entwickeltes Gefühl für Veränderungen, laufend aufgeteiltes Know-how und unternehmerisches, mutiges Handeln sind die Garantien für «Öffentlicher Verkehr Swiss Made».

**INTEGRIERTE VERKEHRSUNTERNEHMEN** / Die Liberalisierung im Öffentlichen Verkehr Europas und der daraus entstehende Wettbewerb lockt neue Akteure an. **KURT METZ\***

## Giganten auf dem Vormarsch

Thierry Lalivre d'Epinal, Verwaltungsratspräsident der SBB, hat die sich seit Jahren abzeichnende Entwicklung im europäischen Transportsektor auf den Punkt gebracht: «Mit dem kommen den Wettbewerb im Bahnverkehr müssen wir unsere Leistungen effizient erbringen können. Die ausländische Konkurrenz hat schlanken Strukturen», gab er der «Berner Zeitung» zu Protokoll. Und weiter im Klartext: «Ich bin manchmal nahe an schlaflosen Nächten. Ich habe verfolgt, wie die Postautobetriebe im Engadin den Linienverkehr verloren haben.»

Zwei Dinge sind vorab zu präzisieren: Der Wettbewerb in der Schweiz ist längst im Gange, und die «feindliche» Übernahme der traditionellen Postautodienste im Engadin durch die Churer Stadtbusse ist nicht der erste Verlust ehrwürdiger Schweizer Transportunternehmen an einen anderen Anbieter. Im Glattal haben unter zwei Malen die Carfirmen Fröhlich und Knecht den Zürcher Verkehrsbetrieb Transportaufträge abgespinst gemacht. Andererseits ist es bis jetzt noch keinen ausländischen Mitbewerber gelungen, auf helvetisches Territorium vorzudringen. Die französische Gruppe Via GTI hat bei der zweiten öffentlichen Ausschreibung von Leistungen des öffentlichen Verkehrs im Glattal zwar mitgeboten, ist aber nicht zuletzt wegen Preisen, die ein Dumping für den raschen Markteintritt vermuten lassen, aus dem Rennen gefallen.

### WACHSENDEN GRÖSSE BRINGT GEWINNE

Warum sollen nun Bus- und Bahnangebote in der Schweiz unter ausländischen Druck geraten? Einerseits haben sich in den letzten Jahren in so unterschiedlichen Märkten wie Frankreich und Großbritannien neue Unternehmen gebildet, die voll auf Wachstum ausgerichtet sind, und das sowohl von der Zahl der Fahrzeuge und der geografischen Ausbreitung her. Ein typischer Vertreter dieser Spezies ist die schottische Stagecoach-Gruppe (siehe nebenstehenden Text). Zudem haben traditionelle Anbieter, die bis vor kurzem ihre Defizite von der öffentlichen Hand begleichen lassen, sich mit dem neuen Regime leistungsbezogener Deckungsbeträge arrangieren können und suchen nun nach Expansionsmöglichkeiten, um über Grösse ihre Einheitskosten zu senken und so Gewinne einzufahren...

Foto: APG



### INTEGRIERTER VERKEHR

Die Liberalisierung im Öffentlichen Verkehr führt zu neuen Transportunternehmen. Transportgiganten wie Stagecoach könnten künftig auch das ÖV-Geschehen in der Schweiz bestimmen.

Foto: APG

Hier sind vorab die französischen Gruppierungen stark, die sich auf Strasse und Schiene engagieren: zuerst ist es Lokalverkehr in Städten, dann regionale Angebote in mehreren Departementen und neu auch in Deutschland, Skandinavien und Großbritannien, wo bestehende Gesellschaften gekauft und integriert werden. Für beide Typen von Transportunternehmen ist die kleine Schweiz attraktiv, weil ihre Bewohner zu den häufigsten Kunden des öffentlichen Verkehrs gehören und bereit sind, sowohl über Steuern (und damit Deckungsbeträge) wie den Kauf von vergleichsweise teuren

**POSTAUTO** / Unter Christoph Tanner hat sich Postauto Schweiz zum ÖV-Anbieter mit dem längsten Streckennetz in der Schweiz entwickelt. **INTERVIEW: KURT METZ**

## «ÖV-Joint-Ventures bringen Erfolg»

■ Was hat die Liberalisierung im Öffentlichen Verkehr in Europa bis heute gebracht?

Im Übergang von staatlichen Monopolen zu offenen Märkten gewinnen Private Markantanteile zu Lasten der staatlichen Unternehmen. Dabei findet ein Konzentrationsprozess statt: weniger und dafür grössere Unternehmen teilen sich den Markt. Zudem fassen ausländische, markt- und wettbewerbsreiche Unternehmen Fuss. In der Schweiz gibt es eine Ausnahme: die Mittellurgau-Bahn, die erfolgreich in Süddeutschland aktiv ist.

■ Was bedeuten die vorab französischen und britischen Erfahrungen für uns?

Grundsätzlich ist der Schweizer Markt für ausländische ÖV-Unternehmen attraktiv. In keinem anderen Land ist das ÖV-Angebot so dicht, ist der Modal Split zugunsten des ÖV so

hoch, ist der ÖV politisch so unbestritten und sind die Kilometerpreise so teuer wie in der Schweiz.

■ Obwohl seit vier Jahren Wettbewerbslemente durch das neue Eisenbahngebot in unserem Land eingeführt sind, ist eigentlich wenig passiert. Warum?

■ Unser ÖV-Markt ist auch für Ausländer attraktiv.

Ausschreibungen werden noch nicht regelmässig, offen und international durchgeführt. Solange alljährlich neu angeboten werden muss, ist das Offertverfahren für Behörden und Un-

ternehmen zu aufwändig und Gewinnaussichten für diese zu klein. Ich erachte jedoch Wettbewerb, Marktbearbeitung, Privatisierung von öffentlich-rechtlichen Unternehmen als unabdingbar und zwar, um den hohen quantitativen und qualitativen Standard im öffentlichen Verkehr halten zu können.

■ Wie sollen sich angesichts der Transportgiganten die kleinen Schweizer Unternehmen behaupten?

Zuerst müssen wir uns von der Abschottung und der Besitzstandswahrung lösen und zu offenen, mutigen, langfristig ausgelegten Unternehmenspolitiken finden. Zu vielen konzessionierten Transportunternehmen rufen lieber den Staat zu Hilfe, wenn es schwierig wird, statt unternehmerische Konzepte zu realisieren.

■ Wie können KTUs (Konzessionierte Transportunternehmen) das

Fahrausweisen überdurchschnittlich viel für die öffentliche Mobilität zu bezahlen.

### DIE FRANZOSEN MACHENS VOR

Der Schock sitzt tief in Stockholm. Citypendeln, das 185 Kilometer lange S-Bahnnetz der schwedischen Hauptstadt, ist seit 1. Januar 2000 fest in französischen Händen. Der kürzliche Kauf des Busgiganten Via GTI durch die französischen Staatsbahnen SNCF von Parisbas Affaires Industrielles hat ihnen auch Mehrheitsbeteiligungen eingebracht: An der Eurobahn in Deutschland, welche Strecken in Rheinland-Pfalz und Bayern betreibt, den Betrieb der Bahnlinie Malmö-Göteborg und 35% in der Gesellschaft Thameslink von Bedford über London nach Brighton. Dazu betreibt SNCF nun auch 88 öffentliche Verkehrssysteme in 47 Departementen. Die von Via GTI eingeleitete Expansion der letzten Jahre Richtung Ausland war das Resultat des ausgereizten Heimmarkts.

Bereits 1989 unternahm der Busgigant (8840 Fahrzeuge und über 23 000 Mitarbeitende) erste Schritte nach Spanien, und 1995 wurde er grösster Aktionär im europaweit tätigen Langstrecken-Linienbusssystem von Eurolines. Mittlerweile ist Via GTI auch am Bau der Metro von Thessaloniki beteiligt und wird ab 2004 für eine Dauer von 20 Jahren diese Untergrundbahn betreiben. Schliesslich hat sie sich mit dem erlaubten Maximum von 49,7% am Aktienkapital der dänischen City Trafik beteiligt.

■ Kurt Metz ist freier Touristik-Journalist und PR-Berater.

## Integration in der Schweiz

Die BLS Lötschbergbahn ist weit mehr als ihr Name vermuten lässt. Sie betreibt zwar Schienennetz auf einem Netz von 441 Kilometern, fährt S-Bahn, Schnell- und Intercity- sowie Güter- und Autoverladezüge und ist an der Cisalpino Neigezugsgesellschaft beteiligt. Zur Gruppe gehören auch der Schiffsverkehr Thuner- und Brienzersee, die Auto AG Interlaken mit ÖDiensten im Berner Oberland und touristischem Carrebetrieb, und die Standseilbahn auf den Tessenberg werden von Langenthal aus geführt. Sogar in die Luft geht die Aare Seeland mobil mit Programmen ihrer Aare-Seeland-Tours-Tochter, die auch Ballonfahrten anbietet.

Seeland mobil umgetauft früher OSST (Oberaargau Solothurn Seeland-Transport) ist auf Schiene, Strasse und dem Wasser aktiv: Schmalspurbahnen, Orts- und Regionabahnen, Bahnersatzbusse, touristisches Carunternehmen, Aare- und Bielerseeschiffahrt sowie die Standseilbahn auf den Tessenberg werden von Langenthal aus geführt. Sogar in die Luft geht die Aare Seeland mobil mit Programmen ihrer Aare-Seeland-Tours-Tochter, die auch Ballonfahrten anbietet.

Interesse von ausländischen ÖV-Unternehmen am Schweizer Markt als Chance nutzen?

«Wir müssen uns von der Abschottung lösen.»

Joint-Ventures können ein erfolgversprechendes Konzept sein: Die schweizerische KTA bringt den Markt, die lokalen Bedürfnisse, die Beziehungen zur Politik und die Marke ein, die ausländische ÖV-Unternehmung Finanzkraft und zusätzliches Management-Know-how. Die Strategie muss also sein: Aus einer Position der Stärke heraus die sich abzeichnenden Veränderungen aktiv gestalten.

# Tiefer als man denkt – die neuen Preise von Swisscom.

Swisscom lässt ab 1. März 2000 die Preise für Festnetz-Gespräche im Inland, ins Ausland sowie auf Schweizer Mobilnetze fallen – telefonieren wird also schon bald bis zu 70% günstiger.

## Preisübersicht Inland

	<b>Normaltarif</b> Mo.-Fr. 08.00-17.00h Rappen pro Minute	<b>Niedertarif</b> Mo.-Fr. 06.00-08.00h Mo.-Fr. 17.00-22.00h Sa./So. 06.00-22.00h und allg. Feiertage Rappen pro Minute	<b>Nachttarif</b> Mo.-So. 22.00-06.00h Rappen pro Minute
<b>Fernbereich</b> • ausserhalb der Vorwahlzone	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>6,3</b>
<b>Nahbereich</b> • innerhalb der Vorwahlzone	<b>6,7</b>	<b>3,3</b>	<b>1,7</b>
<b>Weekend call</b>	<b>1 Stunde telefonieren für 1 Franken.</b> Jeden Samstag/Sonntag und an allg. Feiertagen.		

Mit massiv günstigeren Preisen und einfacheren Preisstrukturen beginnt Swisscom den Frühling. Im Inland sinkt der Gesprächspreis im Fernbereich um mehr als die Hälfte – von bisher 25 Rappen auf neu 12 Rappen pro Minute zum Normaltarif. Und beim Niedertarif auf 10 Rappen.

Auch bei den Gesprächen vom Festnetz auf Schweizer Mobilnetze sinken die Preise: Eine Verbindung «Fix to Mobile» kostet zum Normaltarif nur noch 55 Rappen pro Minute und zum Niedertarif 45 Rappen.

## Vom Festnetz auf Schweizer Mobilnetze

<b>Normaltarif</b> Mo.-Fr. 07.00-19.00h Rappen pro Minute	<b>Niedertarif</b> Mo.-Fr. 19.00-07.00h Sa./So. und allg. Feiertage Rappen pro Minute
<b>55</b>	<b>45</b>

## Dank «Global Volume» bis zu 8% Rabatt

Swisscom Kundinnen und Kunden erhalten nicht nur günstigere Preise. Das auf vielfonierende Privatkunden und kleinere Unternehmen ausgerichtete Spar-Angebot «Global Volumex» gewährt nicht wie bisher ab Fr. 250.– Rabatte, sondern neu bereits ab einem monatlichen Gesprächsvolumen von Fr. 100.–. Und zwar je nach Gesprächskosten fünf bis acht Prozent für alle Verbindungen im Fernbereich der Schweiz, ins Ausland sowie auf das Swisscom Mobilnetz. Die monatliche Abonnementsgebühr von Fr. 6.– entfällt gänzlich. In «Global Volumex» können nur Swisscom Festnetzanschlüsse ohne Carrier Preselection bei einem anderen Telekommunikationsanbieter eingebunden werden.

Mit diesen Preismassnahmen, der anerkannt hohen Verfügbarkeit und der Qualität der Verbindungen bleibt Swisscom der attraktivste Telekommunikationsanbieter auf dem Schweizer Markt.

Informationen und Anmeldung unter Gratisnummer 0800 86 87 88 oder [www.swisscom.com/voice](http://www.swisscom.com/voice).

## ... und natürlich auch für Centrex- interne Verbindungen

Swisscom passt die Tarifstruktur an und senkt die Anschlusspreise für Centrex. Der Verkehr, zum Beispiel im Fernbereich, ist 5% günstiger als der offizielle Swisscom Basistarif. Verkehr innerhalb des selben Centrex-Standortes bleibt weiterhin gratis.

<b>Centrex-interne Verbindungen</b> <b>Festnetz &gt; Festnetz</b>	<b>Normaltarif</b> Rappen pro Minute	<b>Niedertarif</b> Rappen pro Minute	<b>Nachttarif</b> Rappen pro Minute
Fernbereich	<b>11,4</b>	<b>9,5</b>	<b>6</b>
Nahbereich	<b>5</b>	<b>2,5</b>	<b>1,35</b>

<b>Centrex-interne Verbindungen</b> <b>Festnetz &gt; NATEL</b>	<b>Centrex-interner Normaltarif</b> Rappen pro Minute	<b>Centrex-interner Niedertarif</b> Rappen pro Minute
	<b>53</b>	<b>43</b>

## Auslandtarife: einfach und übersichtlich

Neu und übersichtlich gestaltet Swisscom die Preise für Auslandgespräche. Kurzerhand ersetzt sie Grenzbereich-, Weltstädte-, Normal- und Niedertarife durch den Wochentarif von Montag bis Freitag und den Wochenendtarif für Samstag und Sonntag. Zusätzlich schafft die Reduktion und Neugliederung der Preisgruppen Klarheit. Denn Swisscom hat weltweit alle Länder in nur noch fünf Kategorien unterteilt.

Die Vorteile für einzelne Länder und Regionen? Gespräche in die Nachbarländer und nach Nordamerika werden bis zu 70% gesenkt und kosten zum Wochentarif noch 12 Rappen pro Minute, am Wochenende nur noch 10 Rappen. Auch nach Grossbritannien, Skandinavien sowie in die Benelux-Länder kann zu stark reduzierten Preisen telefoniert werden. Und wie die untenstehende Tabelle zeigt, werden auch alle übrigen Destinationen bedeutend günstiger.

## Preisübersicht Ausland

<b>Destinationen</b>	<b>Wochentarif</b> Mo.-Fr. CHF pro Minute	<b>Wochenendtarif</b> Sa./So. und allg. Feiertage CHF pro Minute
Deutschland*, Frankreich*, Italien*, Kanada, Liechtenstein, Österreich*, USA	<b>0,12</b>	<b>0,10</b>
Andorra, Australien*, Belgien*, Dänemark*, Färöer, Finnland*, Gibraltar, Griechenland*, Grossbritannien*, Irland*, Island, Luxemburg*, Malta, Monaco*, Neuseeland*, Niederlande*, Norwegen*, Portugal*, San Marino, Schweden*, Spanien*, Zypern	<b>0,25</b>	<b>0,20</b>
Albanien, Bosnien-Herzegowina, Bulgarien, Estland, Hongkong, Israel, Japan, Jugoslawien, Kroatien, Lettland, Litauen, Mazedonien, Moldawien, Polen, Rumänien, Russische Föderation, Singapur, Slowakische Republik, Slowenien, Tschechische Republik, Türkei, Ukraine, Ungarn, Weissrussland	<b>0,65</b>	<b>0,50</b>
Ägypten, Algerien, Argentinien, Brasilien, Chile, China, Indonesien, Libyen, Malaysia, Marokko, Mexiko, Philippinen, Südafrika, Südkorea, Taiwan, Thailand, Tunesien	<b>1,25</b>	<b>1,00</b>
Alle übrigen Länder	<b>1,60</b>	<b>1,40</b>

\* Für Gespräche vom Festnetz auf ausländische Mobilnetze wird ein Zuschlag von 30 Rappen pro Minute verrechnet.

## «Global Volume» Rabatt-Übersicht

<b>Ihre Umsatzstufe</b>	<b>Ihr Rabatt</b>
CHF 100.– bis 500.–	5%
CHF 501.– bis 1000.–	6%
CHF 1001.– bis 2500.–	7%
ab CHF 2501.–	8%

## Neue Preise für Business Numbers

Auch Business Numbers Kunden profitieren von den neuen attraktiven Basispreisen. Die Verkehrsgebühren werden volumänglich an die neuen Preise angepasst. Und trotz den massiven Preissenkungen erhalten Business Numbers Kunden weitere Rabatte auf den Netzkosten. Jedoch mit neuen, etwas tieferen Rabattsätzen. Ausgenommen davon ist das 0840 ISP und 0800 ISP Angebot. Die heute schon sehr tiefen Preise bleiben bis auf weiteres bestehen. Sämtliche Business Numbers Kunden werden in der zweiten Februarhälfte mit separatem Brief detaillierter informiert.

## Telefonkreditkarte Calling Card – jetzt bis 45% günstiger

Bei der international einsetzbaren und bei Geschäftskunden beliebten Telefonkreditkarte «Calling Card» sinken die Preise – um bis zu 45%. Diese Karte kann übrigens kostenfrei bezogen werden und kostet keine Grundgebühr. Informieren Sie sich unter 0800 55 77 41.

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inkl. MwSt. Es wird in 10 Rappen-Schritten verrechnet. Rundungsdifferenzen sind möglich. Preisänderungen vorbehalten.

**RITZ-CARLTON HOTEL COMPANY** / Der vor 150 Jahren geborene «König der Hoteliers und Hotelier der Könige» Cäsar Ritz verstarb 1918. Seine Frau Marie-Louise erweiterte in seinem Namen das Hotelportfolio und setzte so seine Visionen um. **KARL JOSEF VERDING**

# Zum Ritz-Erbe gehört die Innovation

Cäsar Ritz verstarb 1918, aber seine Frau Marie-Louise erweiterte in seinem Namen das Hotelportfolio und setzte so seine Visionen fort. 1927 gab Marie-Louise Ritz an Albert Keller den Auftrag, die «Ritz-Carlton Investing Company» in den USA zu gründen. Er erwarb die Namensrechte «Ritz-Carlton» und vergab Lizenzen für weitere Hotelöffnungen.

Mit dem Hotel «The Ritz-Carlton, Boston» (1927) beginnt die Geschichte der Hotelgruppe. Noch heute dienen der hohe Servicestandard, die Gastronomie und übrigen Einrichtungen dieses Wahrzeichens der Stadt Boston als Massstab für alle Ritz-Carlton Hotels und Resorts weltweit. Das von Cäsar Ritz begründete Verständnis von Dienstleistung und die Innovationen in seinen Häusern The Ritz in Paris und The Carlton in London hatten die Luxushotellerie in Europa neu definiert. Die Ritz-Carlton-Gruppe sieht dies als ihr geistiges Fundament an.

## IN BOSTON STEHT DER RITZ-CARLTON-KLASSIKER

Nordamerikanischer Einfallsreichtum und die Visionen des Cäsar Ritz gingen in dem Bostoner Ritz-Carlton-Hotel eine Verbindung ein. Erstmals gab es eigene Bäder in den Gästezimmern, die Stoffe in den Zimmern waren nicht mehr so schwer und konnten endlich gewaschen werden. Die öffentlichen Bereiche wurden mit üppigen und frischen Blumenbouquets dekoriert. Mehrere kleine Vorhallen anstatt einer grossen liessen eine private Atmosphäre aufkommen. Speisen konnten à la carte ausgewählt werden. Die Gourmetküche wandte die genialen Kochmethoden des auch in Amerika sehr berühmten Auguste Escoffier an, der bei Cäsar Ritz gearbeitet hatte.

Die Küche wurde also in seiner Tradition geführt, sie war immer klassisch aber nie langweilig; innovativ, aber nie modisch. Die beliebte Vorspeise «Lob-

Foto: cobis/picturepress



**BASTION IN BOSTON**

Mit dem Hotel «The Ritz-Carlton, Boston» von 1927 beginnt die Geschichte der Hotelgruppe. Sein Standard in Service und Gastronomie gilt für alle Hotels und Resorts der Ritz-Carlton-Gruppe weltweit.

ster au Whiskey» wurde in der Nacht der Eröffnung erstmals serviert und ist bis heute ein gefragtes Gericht. «Man» ging hierher, bekanntie Swing-Grossen wie Benny Goodman und Tommy Dorsey sorgten für eine harmonische Verbindung von guter Küche und aussergewöhnlicher Atmosphäre.

## SPEZIALHANDWERKER FÜR GOLDENE MÖBELSTREIFEN

In keinem anderen Hotel in den Staaten wurden mehr Theaterstücke geschrieben oder umgeschrieben als im Ritz-Carlton, Boston. Richard Rodgers, Oscar Hammerstein und Tennessee

## Von der Familie zur Ritz-Carlton-Gruppe

Das familiäre Ritz-Erbe lebte im Ritz-Carlton-Stammhaus in Boston weiter mit Charles Ritz, dem Sohn von Cäsar Ritz.

Charles Ritz war bis 1977 aktives Mitglied des Vorstandes von The Ritz-Carlton. Nach seinem Ausscheiden verkauften die Besitzer des Bostoner Hauses das Hotel und die Namensrechte «The Ritz-Carlton» 1983 an William B. Johnson, der noch im selben Jahr die heutige «Ritz-Carlton Hotel Company» gründete. Die Gesellschaft mit Sitz in Atlanta, USA, betreibt Hotels und Resorts in den Vereinigten Staaten, Australien, Asien, Europa und im Mittleren Osten.

Im Gründungsjahr 1983 führte die Gesellschaft nur ein Hotel, das Ritz-Carlton, Boston. Heute gehören 36 Hotels zur Gruppe, drei sind anerkannte Baudenkämler: das Ritz-Carlton, Huntington/Kalifornien Hotel and Spa, das Ritz-Carlton, San Francisco und das Ritz-Carlton Schlosshotel, Berlin.

see Williams fanden hier kreativen Raum. Das Hotel unterhielt eine eigene Polsterei und Druckerei und sogar einen Handwerker, dessen einzige Beschäftigung darin bestand, die goldenen Streifen an den Hotelmöbeln aufzurischen. So war das Hotel in der Lage, den Launen wichtiger Gäste nachzukommen: Für die Schauspielerin Joan Crawford wurde eine Suite mit Pfefferminzpastillen (ihre Lieblingsbonbons) dekoriert, und für den ehemaligen britischen Premierminister Winston Churchill liess man die Wohnzimmernmöbel in seiner Lieblingsfarbe Rot neu aufpolstern.

## DIE ERKENNUNGSZEICHEN VON RITZ-CARLTON

Der Löwe und die Krone des Firmenzeichens sind eine Kombination des Britisch-Königlichen Siegels (die Krone des britischen Königreichs) und des Firmenzeichens eines Geldgebers (der Löwe). Dieses symbolisch zusammengesetzte Signet wurde von Cäsar Ritz entworfen. In jedem Restaurant, Café oder Bankettraum der Ritz-Carlton Hotels und Resorts werden die Tische mit dem Erkennungszeichen der Gruppe, den kobaltblauen Kelchgläsern gedeckt.

## EIN PALAIS ALS JÜNGSTES STADTHOTEL DER GRUPPE

Das jüngste Stadthotel der Ritz-Carlton-Hotelgruppe blickt auf ein stattliches Alter zurück: Das zwischen 1912–14 als private Residenz erbaute, ehemalige Palais Pannwitz wird seit dem 1. Januar 1999 als Ritz-Carlton Schlosshotel, Berlin, geführt. Seine wechselvolle Geschichte, die einzigartige bauliche Handwerkskunst, die Innengestaltung durch den berühmten Mode-Designer Karl Lagerfeld und die idyllische Lage mit eigenem Park prägen dieses Hotel im Herzen von Berlin, Deutschlands alter und neuer aufstrebender Metropole.

**RITZ UND ESCOFFIER** / Mit ihrer Fantasie inspirierten sich Cäsar Ritz und Auguste Escoffier gegenseitig. Und sie lancierten mit dem à-la-carte-Service eine revolutionäre Neuheit. **BRUNO THOMAS ELTSCHINGER**

# Hotelier der Könige – Kaiser der Köche

Um die Jahrhundertwende baute der Schweizer Cäsar Ritz die ersten luxuriösen Hotels von Weltreng. In den Betten seiner Hotels schliefen Kaiser und Könige, Prinzessinnen und Primadonnen. Für die Ritz Hotels kochte auch der geniale Kaiser der Köche: Auguste Escoffier.

Cäsar Ritz gestaltete seine pomposen Hotels zu fürstlichen Orten der Begegnung. Und Escoffier bekochte seine Gäste mit neuen Kreationen, die bis zum heutigen Tag als Grundlage hochstehender Küchenkultur ihre Gültigkeit behalten haben.

## CÄSAR RITZ BEGANN GANZ UNTEN

Cäsar Ritz, begann seine Karriere als Kellner im damals feinsten Pariser Restaurant Voisin und setzte sie als Maître d'hôtel im Hotel Splendide in Paris fort. Seine Laufbahn als Hotelchef begann er im Winter 1877 als Generaldirektor im Grand Hotel Monte Carlo, wo er Auguste Escoffier kennlernte. Ritz, der selber nicht Koch war, suchte einen neuen Küchenchef, der all die Geheimnisse der «haute cuisine» kannte. Er bat Escoffier, der damals als Restaurant-Manager tätig war, für ihn zu arbeiten. Zu der Zeit war in allen Hotels, selbst in der Luxushotellerie, noch der table d'hôte-Service üblich. Alle Gäste wurden zur selben Zeit an grossen Tischen mit

dem selben Menü bedient. Die Idee, den Gästen à la carte Service an kleinen Tischen und mit einer Auswahl von Speisen anzubieten, war damals eine Neuheit. Zu dieser Zeit war das Grand Hotel in Monte Carlo der Treffpunkt der High Society und aller einflussreichen Persönlichkeiten. Die wichtigsten Leute verkehrten dort und frequentierten das Restaurant des Grand Hotels. Hier feierten Ritz und sein Küchen-Manager Escoffier ihre ersten Triumphe bei den Adligen und Reichen.

## SOMMERSAISON IM LUZERNER NATIONAL

Die Ideen und Gedanken, an die beide glaubten, halfen wesentlich mit, dass sie im totalen Verständnis und in Harmonie zusammenarbeiten konnten. Bis zum Jahr 1887 bestreitten sie die Sommersaison jeweils im luxuriösen Hotel National in Luzern.

Als General Manager und Küchenchef pendelten sie von Monte Carlo nach Luzern und zurück an die Riviera. Zwischen Escoffier und Ritz wuchs in dieser Periode eine tiefe Freundschaft und eine hervorragende berufliche Zusammenarbeit, die letztlich über dreissig Jahre dauerte und die Welt der Hotellerie revolutionierte.

Im Jahre 1890, zufällig als Guest in London anwesend, rettete Ritz zusam-

men mit Escoffier wie ein Feldherr die Eröffnung des neuen Savoy-Hotels. Sie verwandelten ein Debakel ins Gegen teil und leiteten das Hotel in der Folge bis 1897. Während diesen Jahren gelang es ihnen, London zum Mekka der französischen Küche zu machen. Sie erfanden das «Menu prix fixe», das viele Jahrzehnte später als Gourmet-Menü auch bei uns in Mitteleuropa eine Renaissance erlebte.

Das Savoy-Hotel war in innert kurzer Zeit der Treffpunkt von Londons Elite, und die gesamte Europäische Aristokratie gehörte zur erhabenen Clientele. Was Ritz und Escoffier anpackten, wurde zum Grosserfolg, weil ihre Philosophie und Praxis eine Einheit bildeten.

Ritz gründete 1896 die Ritz Development Company mit Projekten in Kairo, Madrid und Johannesburg. Als Krönung der kometenhaften Karriere reiste nun sein Plan eines eigenen, seinen Namen tragenden Hotels: anders als alle anderen Grand Hotels, ähnlich dem Eindruck eines städtischen Herrenhauses.

## IN PARIS VERWIRKLICHE RITZ SEINEN TRAUM

An der Place Vendôme in Paris verwirklichte er seinen Traum und eröffnete das Grand Hotel Ritz Paris. Als Küchenchef kam Auguste Escoffier zurück aus London in sein Heimatland

und übernahm als Restaurant-Manager die Restauration des Ritz Paris.

Zur Eröffnung des Carlton-Ritz London im Jahr 1889 kehrte Escoffier vom Ritz Paris wieder zurück nach England und blieb dort 22 Jahre Küchendirektor. Während dieser Zeit wirkelte sich nun sozusagen die Weltgeschichte der Kochkunst hier in London ab. Cäsar Ritz war zweifellos ein Genie – seine Leistung blieb bisher einmalig in der Geschichte der Schweizer Gastronomie und Hotellerie. Der individuelle Gehalt seiner Werke kam nur dank seiner Selbstdisziplin, seinem Sinn für Bestleistungen, seinen Vorstellungen über das Begegnen, das in allem Vollkommen liegt, zustande.

## SIE WAREN UNZERTRENNLICH

Genau so wichtig waren aber sein Zusammentreffen mit Auguste Escoffier in Monte Carlo und ihre anschliessende Jahrzehnte lange Zusammenarbeit und unzertrennliche Freundschaft. Sie entdeckten sich sozusagen gegenseitig.

Ihr Ideenreichtum, ihre Energie und ihre fachliche und menschliche Qualifikation potenzierten sich dermassen, dass daraus etwas Grosses entstehen musste. Keiner wollte den anderen übertrumpfen. Mit ihrer Fantasie inspirierten sie sich gegenseitig. Und sie neideten sich nicht ihre Erfolge. Diese Charaktereigenschaften und ihre gegenseitige Achtung führten vielleicht deshalb letztlich dazu, dass beide Genies unsterblich bleiben.

Reklame

**CH-Neuheit** SECURESTONE  
**Die rutschfeste Duschwanne aus Granit**

Damit Sicherheit nicht bei Individualität endet.

**fliesag**  
6214 Schenkon - LU  
Tel. 041 921 88 77  
Fax 041 921 50 02  
[www.fliesag.ch](http://www.fliesag.ch)

Farbe, Form und Design nach Wunsch  
Verlangen Sie unseren Prospekt

## MEINE MEINUNG

Switzerland:  
Ritz Country

ALEXANDER P. KÜNZLE

Dass die wirklich Grossen im eigenen Land oft am wenigsten verstanden werden, ist ebenso ein Gemeinplatz wie die Wahrheit, dass die touristische Schweiz die Relevanz von Ritz wohl auch jetzt noch nicht richtig begreift hat. Das zeigt sich darin, dass ausgerechnet das Geburtsland des ersten «Kettenhotellers» mit dem Phänomen der vordringenden Kettenhotellerie grosse Schwierigkeiten hat.



Die Ritz-Erfolgsstory ist und bleibt für die Schweiz eine klassische Fallstudie im Bereich verpasste Chancen. Umgfähr alles, was heute Business-Experten den Verkehrsdidirektoren und Hoteliers für teures Geld beibringen und coachen, hatte Ritz bereits umgesetzt: Service-Qualität, Economics of Scale und Vervielfältigung einer einmal erprobten Formel, Imagebildung, Destination Management, Finanzierungswissen, Links zur Immobilienbranche, emotionales Marketing, Core Competencies, Celebrity-Aufhänger usw. Man stelle sich vor, was Ritz alles noch gemacht hätte, wenn ihm damals die heutige Technologie zugänglich gewesen wäre...

Und so haben sich eben private Unternehmen am «Markennamen» Ritz bedient, anstatt die Nation, oder die Destination, aus der er stammt. Nur: Gibt es dabei überhaupt noch etwas gutzumachen, oder muss man sich einfach mit diesem Imageabfluss ins Ausland abfinden? Die Schweiz wird zwar nicht so schnell neue Ritz's hervorbringen, aber in Sachen Marketing-Verbindungen lässt sich vielleicht aus den Fehlern lernen. Denn gute Reputation wird im heutigen Leben immer öfter mit einer Person und immer weniger mit einem Produkt oder einer Dienstleistung verbunden. Naheliegendes Beispiel: Terence Conran hat eine internationale Kette von Restaurants und Möbelgeschäften aufgebaut, weil viele wissen, dass Conran eine Reputation in diesen Dingen hat. Immer mehr lösen Leute aus Fleisch und Blut sogenannte «Produkte-Brands» ab. Die funktionale Komponente des Produkts ist meist ohnehin bekannt. Ritz war der Schweiz voraus. Vielleicht begreifen wir es heute endlich. Dann gilt es nur noch, einige gute emotionale Aufhänger zu finden...

RITZ-JUBILÄUM / Aktive «César Ritz» Colleges

## Stipendien

Die Hotelconsult «César Ritz» Colleges in Le Bouveret und Brig schreiben am 150. Ritz-Geburtstag, dem 23. Februar 2000, einen Wettbewerb für die Walliser Bevölkerung aus. Hauptgewinne sind Stipendien für eine komplette Ausbildung im Hotelmanagement am Institut hôtelier «César Ritz» (Le Bouveret) bzw. am University Center «César Ritz» (Brig). In drei thematischen Banketten am 4., 11. März und 20. Mai führen die Studenten des College in Le Bouveret durch das Leben von César Ritz. Am 29. September schliesslich wird das erweiterte University Center in Brig offiziell eingeweiht. KJV

Für weitere Infos: Marga Cretton, Hotelconsult «César Ritz» Colleges, 1897 Le Bouveret, Telefon 024 482 88 94; E-Mail: marga.cretton@ritz.edu

**ST. REGIS GRAND, ROM** / Erneuerung im Geist von Cäsar Ritz: 106 Jahre nach der Ersteröffnung durch ihn wurden rund 60 Mio. Franken investiert. Jetzt gehört das Hotel zu Starwood. ORNELLA GIOLA

# Starwoods Wiederaufbau in Rom belebt den Geist von Cäsar Ritz

Die Weltstadt Rom weiss, was sie ihren Hotelpionieren schuldig ist: 106 Jahre nach der Ersteröffnung des St. Régis Grand durch das Walliser Hotelgenie Cäsar Ritz ist das Luxushotel zum Heiligen und Milleniumsjahr neu eröffnet worden. An der Via Vittorio Emanuele Orlando arbeiteten 450 Restauratoren, Künstler und Maler Tag und Nacht mit einem Budget von 60 Mio. Lire (rund 60 Mio. Franken). Die 161 Zimmer sind von Künstlern mit den bekanntesten Monumenten Roms illustriert worden. Vom Fitnesscenter aus hat man eine Sicht auf die alten Terme Romane und auf ein HighTech-Business-Center. Marmorsäulen, Freskendecken, hängendes Muranoglas, antike Vasen, Stilmöbel und Seidenbrokat werden mit Multimedia-Ausstattung und ISDN-Linien sowie Video-Conferencing Facilities verknüpft.

## RITZ UND DER ITALIENISCHE MARCHESI VOM STAATS RAT

«In den letzten 100 Jahren diente das Le Grand Hotel als Zentrum des römischen Highlife und war ein Tempel für Luxus, Stars, Prinzen und Staatsoberhäupter», so Stephen Alden, Vice President und Geschäftsführer des St. Regis, «nun werden wir diese Rolle zwar nicht aufgeben, aber wir glauben, dass die heutigen Gäste auch



## WIEDERBELEBUNG

Mit modernster Bautechnologie ist dem alten Original und allen Details die Treue gehalten worden: 106 Jahre nach der Ersteröffnung durch Cäsar Ritz ist das St. Regis Grand Hotel in Rom wieder auferstanden.

mehr Funktionalität und Effizienz als früher vom Hotel erwarten».

Die Geschichte des St. Régis, heute in der Starwood-Kette integriert, ist eng mit jener des Landes Italien und mit Cäsar Ritz verknüpft. Als Ritz, das grosse Hotellerie-Genie, einmal in London an einem Bankett den italienischen Marchese di Rudini, damals Präsident des italienischen Staatsrates, empfing, äusserte dieser den Wunsch, auch in Italien so ein modernes Hotel wie das in London zu haben. Nach wenigen Jahren ging dieser Wunsch in Erfüllung, und so kam Rom, nach Paris und London, zu Glanz und Gloria der Fin-de-Siècle-Hotellerie, dank der damals riesigen Investitionssumme von 3,5 Mio. Lire, die Ritz einbrachte.

Es entstand das St. Régis, das in der italienischen Hauptstadt auch bald das öffentliche Leben beeinflusste: Mit seinem aristokratischen Ambiente nahm es nicht nur die Römer Society sofort von sich ein, sondern auch die Beautiful People inklusive Literaten und Politiker.

## ZWISCHEN DEN BRUNNEN VON MOSES UND NAJADE

Das St. Régis liegt zwischen den Moses- und Najaden-Brunnen, wenige Schritte von der via Veneto und in der Nähe der Spanischen Treppe, und

macht von aussen weniger den Anschein eines Hotels als den eines Patrizierhauses. Zur ersten Eröffnung galt das Haus als erstes «technologisches Hotel». Es gab elektrisches Licht, jedes Zimmer offerierte ein eigenes Bad, und auch ein Lift funktionierte bereits. Ritz's Ehefrau Marie Luise brauchte zwei Jahre, um den Betrieb anständig auszustaffieren, und zwar bis ins letzte Detail.

Ein neues Restaurant, «Vivendo», bietet eine Auswahl von Mittelmeerspeisen aus. Der Salon Ritz wird wieder das, was er einmal war, dank einer Restauration, die Decken-Fresken von Spinetti zutage gebracht hat. Als weiteres Vorzeigestück gilt die Suite Bulgari. Zusammen mit der Royal Suite und dem separaten Diplomaten-Eingang gehört sie zu den meistgefragten Apartments im Jet-Set-Bereich.

## LEGENDÄRE QUALITÄT DES RITZ-SERVICES

Eine ganz speziell in Sachen Dienstleistung geschulte Hotelequipe soll aus dem Betrieb ein «unique»-Resort in der Ewigen Stadt machen. Besonders hier gelten die alten Ritzschen Regeln: «Sehen, ohne hinzuschauen zu müssen, hören, ohne zuzuhören und dienstbeflissen sein, ohne servil zu wirken.» Übersetzung: Alexander P. Künzle



## GEHOBENER DIENST

Die Rückbesinnung auf die Service-Qualität der Ritz-Epoche versinnbildlicht der Butler-Service im Römischen St. Regis.

## In knapp 7 Monaten neu aufgebaut

In weniger als 7 Monaten hat das Bauunternehmen Ulysse Navarre (I.C.U.N.) das Römer Prestige Hotel völlig heruntergerissen und wieder neu aufgebaut. 450 Profis ohne Schichtarbeit (um die in den engen Römer Verhältnissen nötigen Lärmvorschriften einzuhalten) haben in über 1 Mio. «Mannstunden» ausser den Außenmauern und den horizontalen Tragsstrukturen alles neu aufgebaut. Mit modernster Bautechnologie ist dem alten Original und allen Details die Treue gehalten worden. So wurden die benutzten rund 12 400 Quadratmeter Marmor mit Lasertechnologie zugeschnitten. Vielfach musste auch die sorgfältige Restauration mit den

heutigen Sicherheitsauflagen kombiniert werden.

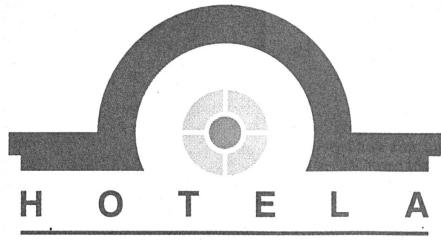
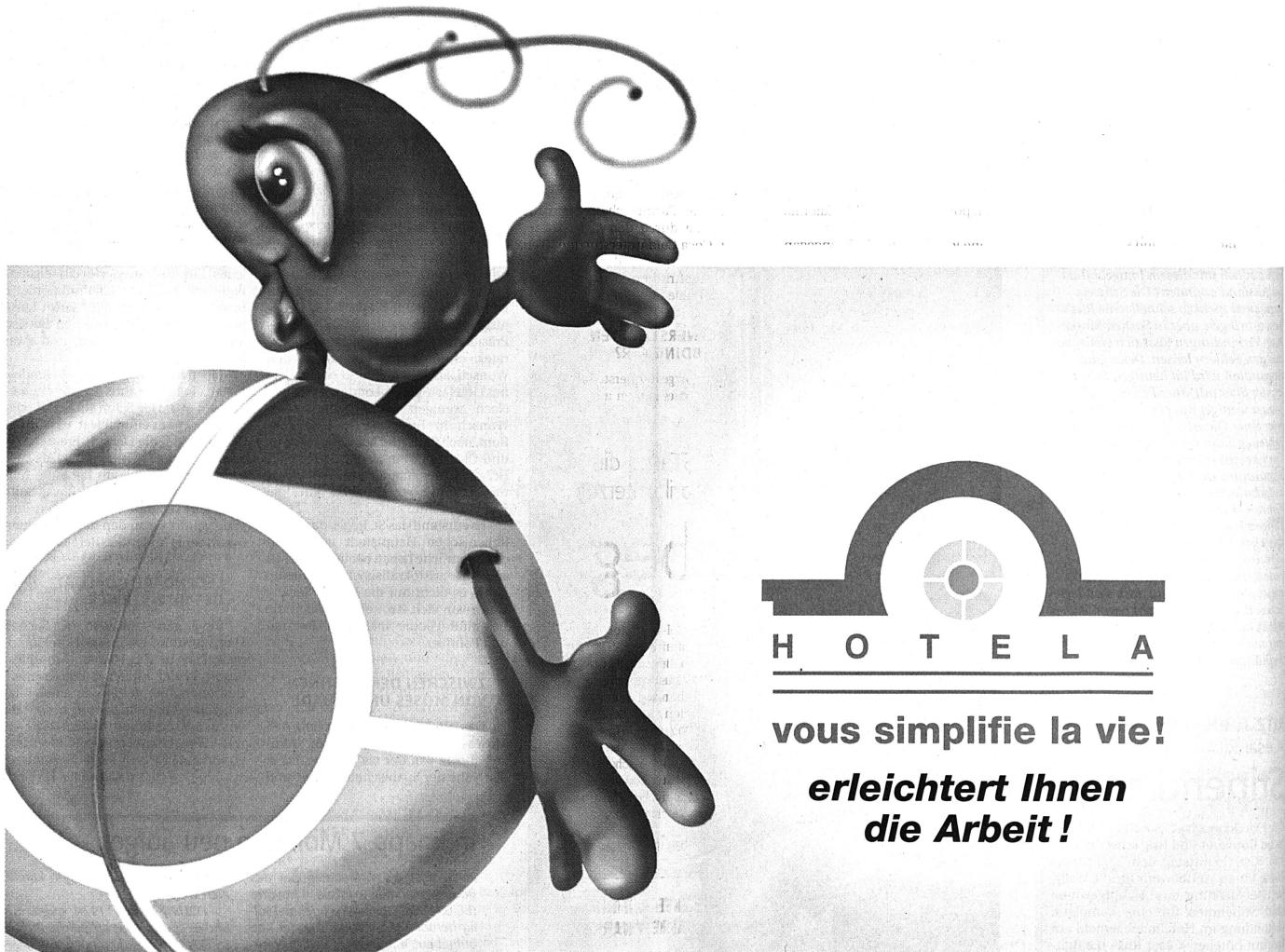
I.C.U.N. wurde 1924 gegründet und ist spezialisiert auf solche Projekte. Das Unternehmen hat unter anderem auch die Villa La Cupola-Suite, die grösste in Europa, im Römer Hotel Excelsior an der via Veneto gebaut. Das Excelsior ist das andere grosse Römer Starwood-Hotel. Starwood konnte, über den Kauf von Sheraton, aus dem einstigen Ciga-Imperium des Prinzen Aga Khan noch andere italienische Hotelperlen erben, wie an der Costa Smeralda, oder das Principe di Savoia in Mailand, die Gritti und Danieli in Venedig oder das Excelsior in Florenz. APK

## Partenaire unique pour vos assurances sociales!

- AVS / AI / APG / AC
- Fonds de prévoyance
- Assurance perte de gain maladie
- Assurance accidents
- Allocations familiales

***Einziger Partner  
für Ihre Sozial-  
versicherungen!***

- AHV / IV / EO / ALV
- Berufliche Vorsorge
- Krankentaggeldversicherung
- Unfallversicherung
- Familienausgleichskasse



**vous simplifie la vie!**

***erleichtert Ihnen  
die Arbeit!***



**JEAN GABRIEL PÉRÈZ /**  
Der Präsident und CEO  
der Mövenpick  
Hotels besitzt die Mittel  
zur Expansion. **SEITE 11**

**TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK**

**KKL LUZERN /** Management  
AG legt erste Zahlen vor

## Gewinn im ersten Jahr

Schwarze Zahlen im ersten Betriebsjahr des Kultur- und Kongresszentrums Luzern (KKL): Die Management AG präsentierte «entgegen allen Erwartungen und Budgetierungen» ein positives Geschäftsjahr 1999, so Verwaltungsratspräsident Hans-Rudolf Schurter. Bei einem Umsatz von 6,782 Mio. Franken erzielte die Management AG trotz hoher Energie- und Reinigungskosten einen Cash-flow von 2,49%. Die Belegung des Konzertsäals von 68% liegt laut General Manager Michael Witwer über dem Branchendurchschnitt von 55 bis 60%. Mit 220 Mittagsessen an Spitzentagen, einem jungen Publikum und Wochenendpartys trug auch die See Bar zum guten Ergebnis bei. Anfang Dezember 1999 zählte das KKL den 500 000. Besucher. Doch richtig los geht es jetzt, denn der Kongresssaal mit Luzerner Saal und Kleinem Saal usw. steht erst seit Anfang Jahr zur Verfügung. Diese Woche eröffnet die zweite Restaurationsbetrieb, das Bistro, und an Ostern der dritte Betrieb.

Bei der Vermarktung arbeitete das KKL vor allem mit dem Verkehrsverein, Schweiz Tourismus und Luzern Event Partners (LEP) zusammen. 1030 Führungen organisierten Trägerstiftung und KKL. Die Buchungen 2000 lassen sich denn auch sehen: Konzertsaal an 274 Tagen (75%), Luzerner Saal an 240 Tagen (66%) und Kleiner Saal an 149 Tagen (41%).

Zu Zeit verhandeln Trägerstiftung und Management AG über den neuen Pachtvertrag, in dem vor allem eine neue Kostenregelung punkto Sicherheit, Reinigung und Energie berücksichtigt werden soll. Die nach Preiserhöhungen nötig gewordenen Verhandlungen mit den 57 nutzungsberechtigten Vereinen und Institutionen Luzerns seien fast abgeschlossen, so die Management AG. **YY**

[www.kkl-luzern.ch](http://www.kkl-luzern.ch)

## KKL-Management AG

	1999	1998*
Umsatz in Fr.	6 782 000	2 782 000
Cash-flow in Fr.	169 000	—
Cash-flow in %	2,49%	—
Ergebnis in Fr.	70 000	—
Bruttovergn. Fr.	5 180 000	2 023 000
Feste Mitarbeiter	46	37
Teilzeitmitarbeiter	176	167
Personalkosten	50%	—
Sicherheit in Fr.	313 000	—
Energie in Fr.	304 000	—
Reinigung in Fr.	310 000	—
Belegung Konzertsaal	68%	—

\* Eröffnung des Konzertsäals am 18. August 1998

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

**Gewinnen Sie mit Kompetenz**



**Vermieten Sie unsere Grossbild-Projektoren**

**Ihre Vorteile**

- Keine Investitionen
- Attraktiver Mehrverdienst
- Zufriedene Gäste

Tel. 01 722 55 55

**rgb p** Audio. Video. Kommunikationstechnik.

**DiverseyLever**  
WE TAKE CARE EVERYWHERE

**Umfassende Systeme und Problemlösungen für alle Hygienebereiche**

DiverseyLever AG, 9542 Münchwilen  
Tel. 071/969 27 27, [www.diverseylever.ch](http://www.diverseylever.ch)

**STARKER AUFTRITT MIT STARKEN MARKEN.**



**Scana Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf**  
Tel. 01 870 83 00 Fax 01 870 83 01  
[info@scana.ch](mailto:info@scana.ch)

**SGH**  
**SCA**

**Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit**

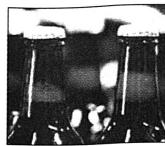
Ihr kompetenter Partner für

- Finanzierung
- Beratung
- Wirtschaftsprüfung

in der Hotellerie, jetzt auch auf dem Internet für Sie da:

<http://www.sgh.ch>

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**BIERPREISE /** Die Preiskluft zwischen Fassbier für Wirts- und Flaschenbier im Discountladen vergrössert sich zusehends. **SEITE 15**



**hotel+tourismus revue**

**BERGBAHNEN /** Knappe Werbemittel zwingen viele Bahnen zu branchenfremden Partnerschaften. Auf diese Weise werden auch teure Zusatzdienstleistungen finanziert. **FELIX MAURHOFER**

## Partner fördern Bergfahrt

Wenn es um Zusatzleistungen am Berg geht, gehen die Bergbahnen immer öfter Partnerschaften mit branchenfremden Firmen ein. «Infolge des hohen Erneuerungsbedarfs der technischen Anlagen haben wir zu wenig Mittel, um effizientes Marketing zu betreiben», sagt René Zimmermann, Marketingleiter der Bergbahnen Saanenland-Simmental AG (BSS). In dieser Zwickmühle stecken viele Schweizer Bergbahnenunternehmen. So werden für den Betrieb von Zusatzdienstleistungen wie Themenwanderwege oder Testcenter von Sportgeräten bis zu Technologieträfern Partnerschaften eingegangen. Dadurch sollen das Zusatzangebot erweitert und die Marktdurchdringung erhöht werden. Beispiele dafür gibt es einige.

### PARTNER HELFEN IMAGE AUFPOLIEREN

Gerade im Wintersportbereich wahren einige Bahnen wegen der neuen Sportgeräte wie Snowboards und Carringskis überfordert. Denn um die Bedürfnisse der Trendsportarten zu befriedigen, sind spezielle Anlagen und Pisten nötig, die Investitionen auslösen. Als Beispiel ist die BSS mit dem Wintersportartikelhersteller Salomon und dem Snowboardfabrikanten Palmer eine lose Partnerschaft eingegangen. Mit den Partnern – Salomon betreibt eine Vermiet- und Teststation und Palmer einen Hindernispark (Bodner- und Skicross) – können sich die BSS imagedässig klar positionieren. Zusammen mit Salomon bietet die BSS das Produkt «Der perfekte Tag», an, welches eine Tageskarte, Mietmaterial und die Betreuung durch einen Snow-

Foto: ZVGS

### BAHNPARTNER

Die Partnerschaften zwischen Bergbahnen und branchenfremden Firmen sind längst über Eventsponsoring hinausgewachsen.

pro (Skilehrer) beinhaltet. Damit können ein emotionengeladenes Sporterlebnis geboten werden, so Zimmermann. Die Partnerschaft beinhaltet auch einen durch den Getränkehersteller Coca Cola unterstützten Wettbewerb. Dieser sowie der gemeinsame Internet-Auftritt ermöglichen der BSS eine nationale Werbeabdeckung.

### PARTNERSCHAFTEN UNABDINGBAR?

Der Sportgerätehersteller Salomon setzte seit drei Jahren auf seine Test-

centers. Inzwischen gibt es 17 Centers verteilt zwischen den Skigebieten von Samnaun bis Verbier. Allein in Engelberg zählte Christian Gafner, Leiter der Salomon-Stations, über 70 000 Besucher pro Saison. Er spricht von einer guten Resonanz, was auch der Internet-Wettbewerb mit über 30 Hits pro Tag zeige. Die Aktion habe den Bekanntheitsgrad der Skigebiete erhöht. So will Salomon auf total 25 Stationen ausbauen. Die Aktion wird von weiteren Partnern wie Volkswagen oder Ovomaltine mitgetragen. Seit zehn Jahren intensiviert die Skigebiete Al-

penarena Flims-Laax das Crossmarketing. Was mit Event-Sponsoring begann, habe sich nun in einigen Bereichen zur Partnerschaft gewandelt, sagt die Kommunikationsverantwortliche Ariane Ehrat. Die durch Partnerschaften erzielte Werbewirkung habe teilweise bis zu 50% gesteigert werden können. Jüngstes Beispiel ist der vom SF DRS und SAT1 gedrehte Alpenkrimi «Spuren im Eis», welcher an einen Wettbewerb gekoppelt war. Bereits eine Woche nach Ausstrahlung seien von 25 000 ausgesandten Postkarten über 1000 zurückgekommen.

**REGIONALDIREKTOREN (RDK) /** ST und die touristischen Regionen rücken zusammen. Ein neuer Vertrag mit neuen Spielregeln soll Mitte April unterzeichnet werden. **PETER KÜHLER**

## Direktoren begrüssen ST-Strategie

Der Schulterschluss zwischen Schweiz Tourismus (ST) und den touristischen Regionen wird enger und intensiver. Eine neue Vereinbarung zwischen ST und den Regionen soll am Schweizer Ferientag am 13. und 14. April in Pfäffikon am Zürichsee verhandelt werden.

Die vollzählig versammelte «Konferenz der Regionalen Tourismusdirektoren der Schweiz» (RDK), erstmals unter Leitung ihres neuen Präsidenten Hannes Imboden, verhandelte in Lau-

sanne mit ST-Direktor Jürg Schmid und der Leiterin des «ST-Partnermarketing» Eva Brechbühl über die Spielregeln ihrer Zusammenarbeit. In einer Basisvereinbarung, gültig für alle Regionen, sollen u.a. definiert werden: Grundauftrag von ST: Grundauftrag der Regionen; Rolle der Regionen als Informations-Drehscheibe (Regio-Info-Center); Integration der Regionen in die strategische Planung von ST. RDK-Vertreter sind bis auf weiteres

Edith Strub, Zürich, für den Bereich Business/Städte und Hannes Imboden, Interlaken, für den Bereich Leisun- re; gemeinsame Marketing-Programme von ST mit den Regionen; Einbeziehung der Regionen bei der Entwicklung neuer Technologien (wie z.B. SDM, Internet, E-Commerce, Mailinghouse, Datenbanken).

Für spezielle Themen können zusätzliche individuelle Vereinbarungen zwischen ST und den Regionen abge-

schlossen werden. Die RDK-Mitglieder unterstützen nach Aussage von Teilnehmern die von Jürg Schmid vorgebrachte neue ST-Strategie (siehe Seite 1). Sie begrüssen, dass ST in Zukunft keinen «Ackermann-Katalog» mit verschiedensten Marketingaktivitäten vorlegt. Stattdessen werde ST Massnahmen aus ihrem Grundauftrag präsentieren, einen Basiskorb (Messen, Workshops), sowie einem Produktkorb (u.a. Swisscities).

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

**Gewinnen Sie mit Kompetenz**



**Vermieten Sie unsere Grossbild-Projektoren**

**Ihre Vorteile**

- Keine Investitionen
- Attraktiver Mehrverdienst
- Zufriedene Gäste

Tel. 01 722 55 55

**rgb p** Audio. Video. Kommunikationstechnik.

**DiverseyLever**  
WE TAKE CARE EVERYWHERE

**Umfassende Systeme und Problemlösungen für alle Hygienebereiche**

DiverseyLever AG, 9542 Münchwilen  
Tel. 071/969 27 27, [www.diverseylever.ch](http://www.diverseylever.ch)

**STARKER AUFTRITT MIT STARKEN MARKEN.**



**Scana Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf**  
Tel. 01 870 83 00 Fax 01 870 83 01  
[info@scana.ch](mailto:info@scana.ch)

**SGH**  
**SCA**

**Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit**

Ihr kompetenter Partner für

- Finanzierung
- Beratung
- Wirtschaftsprüfung

in der Hotellerie, jetzt auch auf dem Internet für Sie da:

<http://www.sgh.ch>

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**cafitesse**  
das Kaffeesystem

**keine Verluste**  
**präzise Kontrolle**  
**fixe Kaffeekosten**

**Repa AG**  
Talstrasse 29  
5703 Seon  
[www.repa.ch](http://www.repa.ch)

**ANNO 1753**

**120744/91558**

## OLYMPIADE / Hansruedi Müller nimmt Stellung zur Machbarkeitsstudie «Ich habe mich kritisch geäussert»

Teil der Machbarkeitsstudie zu den Olympischen Winterspielen in Graubünden (siehe untenstehenden Text) ist das Expertengespräch vom 7. Januar, an dem unter anderem Hansruedi Müller, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern, teilgenommen hat. In einer Mitteilung schreibt er, dass er sich «von einzelnen generalisierten Einschätzungen» in dieser Zusammenfassung «distan-

zieren muss.» Oft verwendete Formulierungen wie «die Experten kommen zum Schluss» suggerierten, dass in diesem Experten-Hearing bezüglich der diskutierten Themen Konsens erzielt worden sei. Müller aber habe sich zu den meisten Themen kritisch geäussert. Insbesondere zur Sinnhaftigkeit und den Wahlchancen, der Standortgunst, den an einzelnen Austragungsorten notwendigen Bettenka-

pazitäten in der Luxushotellerie (Chur, Klosters, Davos), den notwendigen verkehrstechnischen und organisatorischen Massnahmen, der Schätzung der wirtschaftlichen Einkommens- und Arbeitsplatzeffekte und zum Mangel an perspektivischen Betrachtungen. Für Müller ist die Olympiade zwar machbar, deren Wünschbarkeit jedoch sehr fraglich und die Chancen für einen Zuschlag gering. CK

OLYMPIADE /  
Machbarkeitsstudie zeigt  
Möglichkeiten auf

## Verschiedene Standorte

Die «Arbeitsgruppe Olympische Winterspiele Graubünden 2010» (OWSGR) empfiehlt, aufgrund der Ergebnisse einer Machbarkeitsstudie die Weiterverfolgung des Projektes und eine Kandidatur für die Olympischen Winterspiele 2010 in Graubünden. Die Projektskizze sieht eine gesamtstädtische Einheitskandidatur vor mit dezentraler Aufteilung der sportlichen Disziplinen. Im Sinne der Nachhaltigkeit schlägt sie den Einbezug der Stadt Zürich vor, welche die Integration in das Projekt begrüsst. Die Projektstudie dient als Informationsgrundlage für den Entscheid, ob Graubünden die Durchführung Olympischer Spiele grundsätzlich anstreben soll. Die Austragung kostet laut Studie gut 1 Mio. Franken, die Kandidatur 15 Mio.

### «GUTE VORAUSSETZUNGEN IN GRAUBÜNDEN»

Olympische Winterspiele im Jahr 2010 in Graubünden sind in Bezug auf Infrastruktur, Finanzierung, Verkehrs- und Umweltfragen, Nachhaltigkeit und wirtschaftliche Langzeitwirkung auf den Tourismus grundsätzlich machbar. Dies ist das wichtigste Ergebnis der Machbarkeitsstudie. Sie wurde mit Unterstützung der möglichen Standortgemeinden St. Moritz/ Oberengadin, Davos/Klosters, Arosa, Chur, Flims/Laax, Lenzerheide, Chur und Zürich erarbeitet und von unabhängigen Experten grundsätzlich positiv beurteilt. Allerdings haben sich bereits vor der Veröffentlichung der Studie mehrere Exponenten in Graubünden kritisch über das Ansinnen geäußert. Zu diesen Skeptikern gehören Spitzentourister wie Hanspeter Danuser (St. Moritz), Bruno Gerber (Davos) und Reto Gurtner (Laax/Flims).

«Sie hat gute Chancen auf einen Zuschlag durch das Internationale Olympische Komitee (IOC)», sagen indes die Promotoren. Wolle die Schweiz in Zukunft ihre Chancen wahren, müsse sie kontinuierlich eine Bewerbung anmelden. «Die erarbeiteten Grundlagen zeigen, dass Graubünden, als grösste Tourismusregion der Schweiz über gute Voraussetzungen für die Durchführung Olympischer Winterspiele verfügt», sagte der Bündner Ständerat Christoffel Brändli, Präsident der Arbeitsgruppe OWS GR.

Die Promotoren gehen davon aus, dass die Nutzung bestehender Anlagen und des vorhandenen Know-hows einem Vorteil für die Kandidatur gleichkommt. Nur ein Netzwerk von Standorten könnte einen solchen Grossanlass in der Schweiz durchführen. Beteiligt wären die vier Regionen Oberengadin, Davos/Klosters, Chur und die Stadt Zürich mit dem Hallenstadion. Der Stadtrat von Zürich sei bereit, die Anfrage für den Einbezug von Infrastrukturen wohlwollend zu prüfen. Besondere Bedeutung misst die Arbeitsgruppe den Fragen der Ökologie und Nachhaltigkeit sowie einem umweltverträglichen Verkehrskonzept zu (siehe obenstehenden Text). SC

QUALITÄTSGÜTESIEGEL / Der erste Kurs zur Ausbildung des Qualitätscoach Stufe II hat stattgefunden. 21 Personen sind qualifiziert, ihren Betrieb in die nächst höhere Qualitätsstufe zu führen. CHRISTINE KÜNZLER

## Wer fünf und mehr Mitarbeiter hat, kann die zweite Stufe nehmen

Foto: Keystone



### QUALITÄTSGÜTESIEGEL STUFE II

Dieser Prozess durchleuchtet die Führungsebene des Unternehmens.

420 verliehene Gütesiegel, 1872 ausgebildete Qualitäts-Coachs. Das ist die Qualitäts-Bilanz im Schweizer Tourismus. Als Fortsetzung des Gütesiegels Stufe I ist die Stufe II lanciert worden. Der erste offizielle Kurs zur Ausbildung von Qualitäts-Coachs für die Stufe II hat letzte Woche in Zürich stattgefunden. Erste Pilotbetriebe waren bereits an der Igeho in Basel ausgezeichnet worden.

Die 21 Fachleute, die sich in Zürich von Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF) an der Uni Bern und Martin Osusky von der Frey-Akademie in Zürich zum Qualitäts-Coachs ausbilden liessen, stammen aus verschiedenen touristischen Betrieben. Sie sind nach dem Kurs fähig, das Gütesiegel der Stufe II in ihrem Betrieb umzusetzen.

«Geeignet ist diese 2. Stufe, die die Führungsebene durchleuchtet, für

### Abgespeckte Stufe I

Die 1. Stufe des Gütesiegels für den Schweizer Tourismus wird dieses Jahr revidiert und leicht vereinfacht. Sie beurteilt die Servicekette und ist auch für kleinere Betriebe sehr empfehlenswert. In etwa zwei Jahren folgt möglicherweise die Stufe III, das Total Quality Management. Offiziell in Vorbereitung ist sie aber noch nicht. Diskutiert wird zudem eine branchenspezifische ISO-Zertifizierung. Hansruedi Müller rät davon ab, verschiedene Wege parallel zu beschreiten. Die optimale Lösung führt seiner Ansicht nach über Stufe I, Stufe II, Iso und Stufe III. Servicequalität, sagt er, ist kein Endprodukt, sondern ein Prozess, der immer weiterläuft. CK

## Gute Werbung

Gräubünden Ferien. Ihre Werbung ist erneut ausgezeichnet worden. Der Art Director Club Schweiz honorierte die GRF-Herbstkampagne von Weber, Hodel, Schmid mit der Silbermedaille und die originelle Ferien-Foto-Aktion in der Kategorie Direktwerbung mit dem Prädikat «herausragend». GRF liess in 30 000 Fototaschen des Labors Belcolor ein Farbbild mit einer Bündner Herbstlandschaft schmuggeln mit dem Hinweis, die Herbstbroschüre zu bestellen, um selber so schöne Fotos schiessen zu können. CK

## STÄDTE NACH SCHWEIZER ART / Verein aufgelöst In Swisscities vereint

Nach mehr als 20 Jahren hat sich der Verein Städte nach Schweizer Art aufgelöst. Die Mitglieder sind nun zusammen mit jenen aus dem Schweizer Art direkt in der neu gegründeten Vereinigung Swisscities übergetreten. Die Auflösung fand zwar einstimmig – jedoch mit einem trünen und lachenden Auge – in Solothurn statt. Solothurn war eine der Gründungsstädte des Vereins Städte nach Schweizer Art.

Die bestehende Infrastruktur wie Messestände geht an die Swisscities über. Die alten Broschüren der Städte nach Schweizer Art werden weiter verteilt, jedoch nicht aktiv.

Eine der erfolgreichsten Aktionen des ehemaligen Vereins war die weltgrösste Röstiwanne in Dortmund im Jahr 1997. Marc Hubacher, Swisscities-Geschäftsführer, war der letzte amtierende Präsident. CK

Betriebe mit fünf und mehr Mitarbeitenden. Die Erarbeitung der 1. Stufe ist jedoch Voraussetzung für die 2. Stufe. Im Zusammenhang mit der neuen Klassifikation des Schweizer Hotelier-Vereins gilt für Hotels eine Übergangsregelung bis zum 1. Januar 2001. Gültig ist das Gütesiegel drei Jahre.

12 Schritte führen zum Qualitätsgütesiegel Stufe II. Ein praktisches, übersichtliches Handbuch und ein Video, die der Coach am Kurs ausgehändigkt bekommt, erleichtern die Arbeit wesentlich.

### INFORMIEREN UND BEFRAGEN

1. Schritt: Information Geschäftsführ. Nützlich ist das Video beispielweise für Schritt eins: Die Information der Geschäftsführung. Denn mit ihr wird der Coach das weitere Vorgehen und die Termine festlegen, die Bereiche abgrenzen und die Organisationsbereiche für das Führungs- und Basisprofil (Schritte 4 und 5) bestimmen.

2. Schritt: Information Mitarbeiter. Danach orientiert der Coach die Mitarbeitenden im Betrieb. Möglicherweise startet er zu diesem Zeitpunkt die Mitarbeiterbefragung – er kann das aber auch später nachholen (7. Schritt). Damit werden die Mitarbeitenden ins Qualitätsprogramm miteinbezogen. Die Befragung, an der alle inkl. Kaderleuten teilnehmen, erfolgt schriftlich und anonym und wird extern von der Frey Akademie ausgewertet.

3. Schritt: Gästebefragung. Anonym sollte auch die Gästebefragung sein. Im Ordner ist genau beschrieben, wie, wo und wann die Verantwortlichen die Gästebefragung am besten

durchführen, um den Rücklauf zu erhöhen. Hansruedi Müller rät, lieber weniger Fragebögen auszuteilen und auf einen ausgewogenen Gästebefragung zu achten. Die Befragungsbögen können aus dem Ordner kopiert oder von der mitgelieferten CD-Rom heruntergeladen werden.

### Die beiden Profile erstellen

4. Schritt: Das Führungsprofil. Die Führungskräfte analysieren ihr eigenes Qualitäts-Bild, das sie für ihren Betrieb haben. So lassen sich Stärken und Schwächen eruieren und die Führungskraft beurteilen. Instrument dafür sind 12 Aussagen, die sich auf Voraussetzungen und Ergebnisse der Qualität beziehen. Ein Beispiel: Regelmässigen Kontakt mit den Gästen pflegen. Die Führungskraft hat vier Möglichkeiten, diese Aussage im Bezug auf ihren Betrieb zu beantworten: Trifft voll zu, eher zu, eher nicht zu, nicht zu.

5. Schritt: Das Basisprofil. Das Basisprofil erarbeitet der Coach nach dem gleichen Prinzip in Gruppen mit Führungskräften und ausgewählten Mitarbeitern. So kommen die Führungskräfte zu Wissen und Verbesserungsmöglichkeiten seitens des Personals. Ein Potenzial, das häufig bricht. Ein erfolgreicher Hotelier Klaus Kobjoll, der mit seinem Team den European Quality Award erarbeitet hat, verlangt von seinen Mitarbeitenden monatlich einen Verbesserungsvorschlag (siehe htr 3/2000).

6. Schritt: Die Mystery Person. Anders als bei der Stufe I kontrolliert eine externe Person den Betrieb auf seine Qualität. Die ganze Schweiz ist aufgeteilt in drei Mystery-Regionen

und auf drei verschiedene Firmen. Jeder Prüfer schaut sich jeden 10. Betrieb gemeinsam an mit einem Prüfer einer anderen Region, um einheitliche Standards zu wahren. Der Betrieb bestimmt selber, in welchem Zeitraum die Mystery-Personen kommen soll. Spätestens aber jetzt, bei Schritt 6. Er kann sich aber bereits zu Beginn des Prozesses von aussen kontrollieren lassen, um zu wissen, wo er steht. Allerdings kostet diese Bewertung zusätzlich.

7. Schritt: Mitarbeiterbefragung. Wer die Mitarbeiterbefragung beim 2. Schritt nicht eingeleitet hat, muss es jetzt tun.

8. Schritt: Die Unterlagen. Der Coach muss dafür sorgen, dass die Führungs- und Basisprofile fertig sind und diese mit den Gäste- und Mitarbeiterbefragungs-Formularen eingesetzt an die Frey-Akademie. Sie wird alle Daten auswerten und einen rund 70 Seiten starken Bericht erstellen. Dieser enthält vorwiegend Grafiken.

### DAS QUALITÄTS-FEST VORBEREITEN

9. Schritt: Der 2. Qualitätstrainerkurs. Der Qualitätstrainer kann in einem zweiten Kurs den Auswertungsbericht analysieren. Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins beispielsweise bekommen diese Dienstleistung kostenlos: Ein Experte kommt in den Betrieb und bespricht die Auswertung. Andere Interessenten müssen diese fakultative Seminar zusätzlich bezahlen (300.-). Die Frey-Akademie bietet nebst der Auswertung auch ein Benchmarking an.

10. Schritt: Die Information im Betrieb. Jetzt informiert der Coach die Geschäftsführung und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über die Erkenntnisse und Erhebung. Damit löst er oder sie einen weiteren Motivationsschub aus.

11. Schritt: Der Aktionsplan. Wie bei der Stufe I erarbeitet das Team auch hier einen Aktionsplan. Er enthält sechs bis zehn Massnahmen, die Mitarbeiter und Chefs innerhalb eines bestimmten Zeitraums umsetzen wollen und muss an die Prüfstelle geschickt werden.

12. Schritt: Das Qualitäts-Fest. Um für erste hat die Crew geschafft. Jetzt gilt es die Rückmeldung der Prüfstelle abzuwarten. Doch der Coach kann bereits das Qualitäts-Fest vorbereiten. Hansruedi Müller empfiehlt, ein entsprechendes Budget dafür bereitzustellen.

Das Qualitätsgütesiegel der Stufe II kostet je nach Umsatz zwischen 2200 und 5500 Franken, die Ausbildung zum Qualitätscoach 400 Fr. Weitere Kurse sind vorgesehen in Luzern (2.3.), Oberwallis (22.3.), Bern (12.4.), Lausanne (28.4.), Region Locarno (12.5.) und Chur (29.5.). Anmeldung: Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus, Uni Bern, Telefon 031 631 37 11 und Fax 031 631 3415.

SWISSOTEL / Neues 4-Stern-plus-Haus

## 2001 auch in Frankfurt

Swissotel kommt in die deutsche Banken- und Messemetropole Frankfurt am Main. Ende 2001 soll dort ein 4-Sterne-plus-Haus mit 220 Zimmern und grossem Konferenzbereich eröffnet werden. Frankfurt wird nach Düsseldorf und Berlin (Eröffnung 2001) der dritte deutsche Swissotel-Standort. Fünf Etagen hoch wird das Frankfurter Haus sein.

Der Bauherr wird vorerst nicht genannt; sicher ist aber

ein 20-Jahre Mietvertrag für Swissotel. Die unmittelbare Nähe zur Rennbahn und zu einem Golfplatz soll «im Angebotsprofil des neuen Hauses entsprechend genutzt werden», heisst es in einer Erklärung der zur SAir-Gruppe zählenden Hotelkette. Auch die Nähe zum Rhein-Main-Flughafen und zur Frankfurter Messe macht den Standort zu einer attraktiven «location».

GU

AUSTRIA TREND HOTELS / Österreichs Nummer eins will weiter wachsen

## Mehr Hotels an einem Ort

Die Expansions-Vorstellungen der Austria Trend-Hotels (Verkehrsamt AG) sind konkret, der Zeithorizont offen: «Österreichs Hoteliere ist kleinstrukturiert, also muss unser Ziel sein, über mehrere Hotels an einem Ort zu verfügen. Nur so sind alle Vorteile aus operativer Sicht nutzbar», erklärt Verkehrsamt-Vorstand Rudolf Tucek.

Zell am See, Kaprun, Saalbach-Hinterglemm, St. Anton, Kitzbühel, Mayrhofen, Ellmau, Söll. In diesen Tourismuszentren will Österreichs grösster Tourismuskonzern künftig mehrere Betriebe der 3- und 4-Sterne-Kategorie übernehmen. Gesucht sind Häuser mit zumindest 30 Zimmern, aber auch Frühstückspensionen, die über Pacht- oder Managementverträge vom Verkehrsamt geführt werden.

### WENIGER AUSLASTUNG, ABER MEHR UMSATZ

Bisher sind beim Verkehrsamt unter der Marke «Austria Trend Hotels & Resorts» 26 Hotels in Österreich mit mehr als 7000 Betten vereint. Die zum Konzern gehörige «Vienna International Hotelmanagement AG» hält weiterhin fünf Betriebe im In- und Ausland. Auch nach der Fusion der Austria Trend mit dem Verkehrsamt Hotels 1997 wuchs die Gruppe weiter. Das Markenbild der Hotels wurde mit dem Gesamtauftritt des Verkehrsamts vereinheitlicht. Durch den Managementvertrag mit der Wigast kamen weitere Hotels hinzu.

Das Jahr 1999 wird vom Verkehrsamt trotz Kosovo-Krise als erfolgreich eingestuft. Der Umsatz der Hotels wuchs bis Oktober 1999 um 7,8% auf 103 Mio. Franken, der Gross Operating Profit um 2,4 Mio. auf 216 Mio. Franken. Dies, obwohl die Zimmerauslastung von über 70% um 1% rückläufig war. «Die Relation der Umsatz-zur-Bettensteigerung lässt sich aufgrund hoher Investitionen nicht schlüssig durchziehen», gibt Rudolf Tucek zu bedenken.

### INCOMING- UND HOTEL-RIESE IN EINEM

Eine ähnliche starke Position wie in den Städten soll in den wichtigsten Wintersportzentren erreicht werden. So ist das Verkehrsamt-Management überzeugt, dass bei manch schwierigem Generationenwechsel eine institutionell geführte Hotelgruppe Retter in der Not sein kann. Ein Ziel versuchter Bettenkonzentration ist, den gesamten Marketingauftritt des Ortes zusammenzuführen.

«Mit unseren 100 Reisebüros im Land wissen wir wie die Trends laufen», sagt Tucek. Überdies können Gäste in die eigenen Häuser geschleust werden. Durch die Fusion mit Eurotours Kitzbühel dominiert das Verkehrsamt auch den Incomingsektor. Eurotours erreichte zuletzt ein Plus von 26 Prozent. Als neuer internationaler Veranstalterpartner konnte Airtours UK gewonnen werden. FF, Innsbruck

## HOTEL HOF WEISSBAD, APPENZELL / Cash-flow 1999 von 2 Mio. Franken Neuer Gesundheitstrakt kommt

Das 1994 eröffnete Gesundheits- und Ferienhotel Hof Weissbad ist weiterhin auf Erfolgskurs. Das 4-Sterne-Haus erzielte 1999 mit 79 Zimmern 11,7 Mio. Franken Umsatz bei einer Zimmerauslastung von 88%. Der Cash-flow betrug 2 Mio. Franken. Der neu geplante Gesundheitstrakt mit rund 4000 Quadratmetern soll durch eine Eigenkapitalerhöhung von 14 auf 18 Mio. Franken finanziert werden. Eine Mio. Franken.

sei bereits gezeichnet, so das Direktorenteam Damaris und Christian Lienhard.

Seit 1995 steigerte das Hotel Hof Weissbad die Auslastung von 57 auf 88% und die Lognächte von 19 630 auf 32 417. Der Umsatz wuchs in der Zeit 1995 bis 1999 von 6,6 auf 11,25 Mio. Franken. Der Gross Operating Profit stieg innerhalb dieser fünf Jahre von 0,9 auf 3,17 Mio. Franken an. Der Cash-flow von -0,55 Mio.

wandelte sich schon 1996 zu einem Cash-flow von 0,5, und erreichte letztes Jahr 2,05 Mio. Franken. Die Bilanzsumme blieb all die Jahre stabil bei rund 30 Mio. Franken. Die Bankschulden verringerten sich von 14,58 (1995) auf 12,51 Mio. Franken. 1995 arbeiteten 82 Mitarbeiter (inklusive Teilzeit) im Hof Weissbad; 1999 waren es 120. Der Anteil der Einheimischen Mitarbeiter stieg von 28% (1995) auf über 43% (1999). VY

## Training für Hotelverkauf

**Marriott.** Das Schulungsprogramm «Hotel Excellence» von Marriott ist jetzt auch als deutschsprachiges Programm unter [marriott.com/agents](http://marriott.com/agents) abrufbar. Das Hotelverkaufstraining ist für Reisebüros entwickelt und auf die Vielschichtigkeit der Hotelbranche abgestimmt. Reisebüros, die daran teilnehmen und «Preferred Travel Agency» werden wollen, erhalten 10% Provision. Bereits sind 100 000 Reisebüros mit dabei. VY

**JEAN GABRIEL PÉRÈZ** / Die Mövenpick Hotels & Resorts möchten zukünftig stärker im Top-Markt mitreden. Ein Interview mit Jean Gabriel Pérèz, ihrem Präsidenten und CEO. **INTERVIEW: MARIA PÜTZ-WILLEMS**

## Drei Jahre für die Kursänderung

**Jean Gabriel Pérèz, Auf welche Art und Weise wollen Sie Mövenpick nach einer internationalen Hotelgruppe machen?**

Wir verstehen uns als Langzeit-Investoren, wir haben nicht den täglichen Druck der Megaketten. Trotzdem stelle ich mir vor, die derzeit 40 Betriebe mit rund 7750 Zimmern in den nächsten drei bis fünf Jahren zu verdoppeln. Ich sehe zwei Standbeine: Für die 5-Sterne-Resorts wollen wir fast ausschließlich Managementverträge abschließen, für die 4-Sterne-City-/Business-Hotels je nach Standort auch Pachtverträge oder Beteiligungen eingehen, die dem Besitzer finanzielle Garantien und Mövenpick Standort-Gewissheit geben.

**Woher nehmen Sie das Kapital?**  
Es steht jede Menge Bargeld zur Verfügung, vor allem aus Fonds. Die Banken und Anleger suchen nach Managementgesellschaften mit Know-how.

**Wie sehen Ihre Wunsch-Investoren aus?**  
Jung und dynamisch, global denkend. Der Mittlere Osten ist für diese neue Generation ein gutes Beispiel.

**Ist Europa angesichts solchen Engagements noch ein Zukunftsthema für Mövenpick?**  
Zum Mövenpick-Hotel-Umsatz trägt der Mittlere Osten derzeit 30% bei. Das Gros soll nach wie vor Europa beisteuern. Dazu habe ich mir auch die passenden Partner ins Management geholt: Nachdem Senior Vice President Europe Theo Kreutzer die Gruppe im Februar freigesetzt, kommt Robert Barsby zu uns. Er war bis Jahresende bei Kempinski für Development zuständig.

**Es steht jede Menge Kapital zur Verfügung, vor allem aus Fonds**

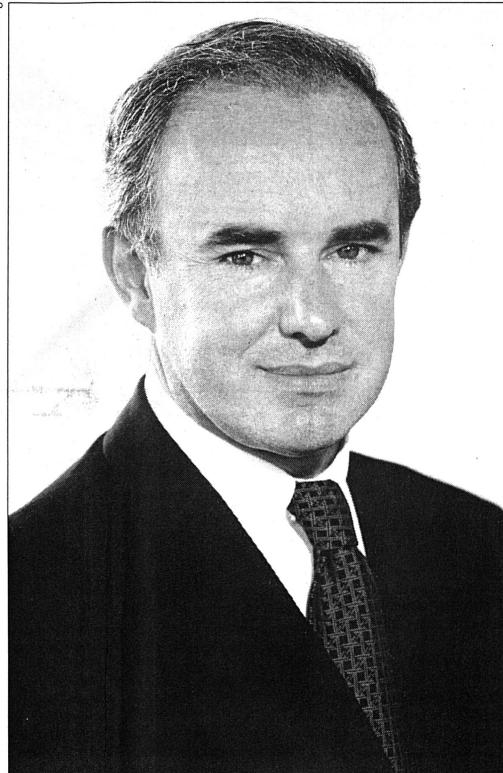
**Auf welche Weise möchten Sie in Europa expandieren?**

Indem wir beispielsweise bestehende Privathotels übernehmen. Franchising betrachte ich als ein Tabu, aber es gibt unendlich viele familiengeführte Hotels, die gerne eine Marke wie unsere auf dem Dach hätten. Akquisitionen halte ich für realistischer als Fusionen – bei letzterem sind die Anlauf- und Anpassungskosten für jeden Beteiligten viel zu hoch! Selbst Marketingpartnerschaften halte ich für wenig sexy.

**Ist Mövenpick heute eine deutsche oder eine Schweizer Firma?**

Die Besitzverhältnisse sind mehrheitlich deutsch, aber das Label bleibt schweizerisch.

Foto: Zug



### STARKER AUFTRITT

Jean Gabriel Pérèz, Präsident und CEO der Mövenpick Hotels & Resorts, besitzt die Mittel für eine starke Expansion im Mittleren Osten und in Europa.

**Wie wollen Sie die Hotelgruppe profitabel halten?**

In Asiens Luxushotellerie habe ich gelernt, auf den Profit pro Quadratmeter zu achten! Das vergessen viele in

Europa. Das heisst, ich werde bei jedem bestehenden und neuen Projekt prüfen, ob man nicht zum Beispiel das wenig genutzte Feinschmeckerrestaurant in zwei Meetingräumen um-

kehren kann oder den zum Fixpreis verpachteten Souvenirshop in ein Mövenpick-Outlet verwandelt. Außerdem ermitteln wir unsere Zahlen nicht über durchschnittliche Belegungsquoten und Nettozraten, sondern über RevPar (Revenue per Available Room).

**Welche Bedeutung hat dann Qualität?**

Straffe Qualitätskriterien und ein konsequentes Benchmarking sind für mich wichtige Pfeiler. In puncto Markenbekanntheit sind Dorint, einige Swissotels, Méridien oder Hyatt Regency's für uns Konkurrenten. In der Qualität nehmen wir es aber mit Sicherheit auch mit einigen Sheraton-Häusern auf.

**«Straffe Kriterien und ein konsequentes Benchmarking sind für mich wichtige Pfeiler»**

**Werden Ihnen Flops passieren wie mit den Karos Hotels in Südafrika?**

Die wirtschaftlichen und politischen Entwicklungen in einem Land können nur schwer vorausgesagt werden. Außerdem wurden wir uns mit den südafrikanischen Banken über die notwendigen Renovationsinvestitionen in die acht Hotels nicht einig. In Zukunft werden wir es in Märkten ausserhalb Europas bei einem 15- bis 20prozentigen Managementanteil belassen. Südafrika bleibt nach wie vor für uns interessant.

**Wie viele Jahre geben Sie sich, um Mövenpick auf internationalen, wettbewerbsfähigen Kurs zu bringen?**

Ich gebe mir drei – obwohl mein Vertrag nicht befristet ist.

## Jean Gabriel Pérèz und die Investoren

**Straffere Qualitätsstandards, dynamisch-junge Investoren und zehn neue Hotels pro Jahr markieren die Massstäbe von Jean Gabriel Pérèz. Die beispielhafte Stärke der Mövenpick Hotels im Mittleren Osten basiert auch auf deren starken Investment-Partnern. Für das neue Projekt in Jerusalem kooperiert die Gruppe mit Hanni Abu Dayeh, dem Inhaber der grössten palästinensischen Reiseagentur und einer der grössten israelischen Pilgeragenturen. Das neue Hotel ist die einzige und erste Kooperation zwischen einem palästinensischen Investor, einem internationalen Betreiber und dem israelischen Tourismusministerium. Auch in Ashkelon, einem touristisch neu zu entwickelnden Badeort 55 km südlich von Jerusalem, ist Mövenpick ein Me-**

gapartner der Stadt. Sie schafft die Infrastruktur, investiert jährlich rund 25 Millionen US-Dollar und profitiert dafür von den Reservierungs-, Verkaufs- und Marketingsystemen der grossen Ketten. Neben den 350 Zimmern soll Mövenpick noch 350 Ferienapartments betreiben; alles zusammen wäre das dann das grösste Einzelprojekt am israelischen Mittelmeer. Auf der jordanischen Seite, am Toten Meer eröffnete die Gruppe 55 Kilometer von Amman vor einem Jahr das absolut grosszügig angelegte Mövenpick Dead Sea Hotel mit Spa. Partner dort ist Jordaniens grösste Baunternehmung im Tourismussektor, die Zara Investment Holding. Sie will das Land mit einem Netz aus Firstclass-Hotels überziehen. Mit Zara realisierte Mövenpick auch

das Resort in der Felsenstadt Petra und ein weiteres gemeinsames Hotel in Aqaba an der Nordostspitze des Roten Meeres soll im April 2000 öffnen. Das dynamische ägyptische Pendant ist Samih Sawiris. Der 43-jährige Wirtschaftsingenieur, der in Berlin studierte, kontrolliert heute die gesamte touristische Entwicklung von El Gouna, einem aus der Wüste gestampften, um Lagunen und Kanäle drapierten Hotelgegängen für die zahlungskräftigere Klientel. Sawiris Gesellschaft, die Orascom Projects & Touristic Development, entscheidet über die Betreiber: Jede Marke bringt ihm eine andere Zielgruppe: Mövenpick die anspruchsvollen Schweizer, Steigenberger die Deutschen, Sheraton die internationale Klientel. MAP



**Schweizer Hotelier-Verein**  
Weiterbildung

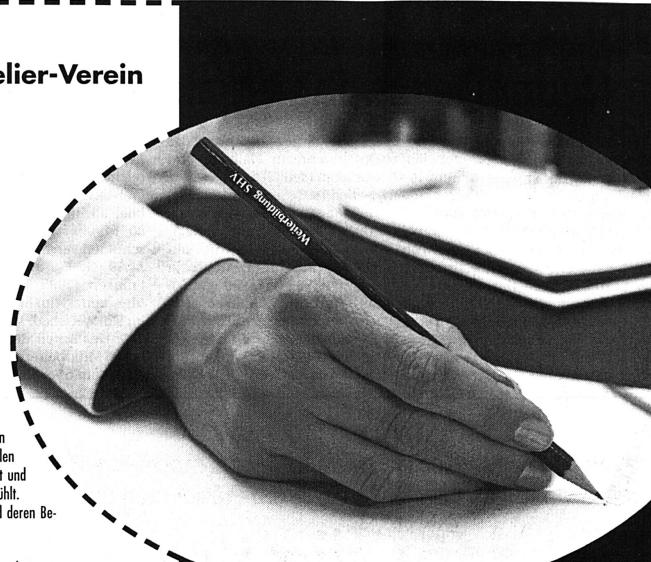
**Workshops 2000**

**Auftreten und sprechen**

(Rhetorik Teil 1)

Montag/Dienstag, 28./29. Februar 2000, Hotel Kapplerhof, Ebnet-Kappel. Peter B. Grossholz, lic.phil., Leiter Weiterbildung SHV, Bern. «Das kann ich sowieso nicht!» Leider hören wir solche oder ähnliche Aussagen im Zusammenhang mit Auftritten vor Leuten oft. Hier erfahren und erleben Sie, welche Voraussetzungen zu erfüllen sind, wie man sich einstellt, vorbereitet und erfolgreich auftritt und sich dabei gut fühlt.

- Grundlagen der Kommunikation und deren Bedeutung
  - Was ist Rhetorik überhaupt
  - Den Aufbau der Rede erfassen und erarbeiten
- Mitglieder SHV / GastroSuisse Fr 725.– (exkl. MwSt)  
Nichtmitglieder SHV / GastroSuisse Fr. 850.– (exkl. MwSt)



**Gezielter Mitarbeitereinsatz – Personalkosten senken!**

Montag/Dienstag, 13./14. März 2000, Hotel Zofingen, Zofingen. Peter H. Müller, REORGA GmbH, Zürich. Die KursteilnehmerInnen sind befähigt, das operative Qualitätssicherungsprogramm © «Mitarbeiter» innerhalb von 90 Tagen im eigenen Betrieb einzuführen und dadurch die Mitarbeiterkosten, bei gleicher oder besserer Dienstleistung, zu senken.

- Arbeitsplan, Definition der Arbeitsdienste, Mitarbeitereinsatz
- Arbeitseinsatz – Planung
- Auswertung des Arbeitsplanes
- Mitarbeiterbudget und Mitarbeitereinsatz
- Individuelles Einführungskursprogramm für jeden neuen Mitarbeiter

Mitglieder SHV / GastroSuisse Fr. 790.– (exkl. MwSt)  
Nichtmitglieder SHV / GastroSuisse Fr. 930.– (exkl. MwSt)

**Seit 30 Jahren topaktuell: Das Original Seminar SHV für Unternehmensführung**

Die einzige Management-Ausbildung in dieser Form für oberste Kader, angehende und junge UnternehmensleiterInnen in Hotellerie und Restauration und/oder Dienstleistungsunternehmen. Die Weiterbildung, die sich sofort bezahlt macht. Ein Zyklus umfasst vier Blockkurse zu je 12 Kurstagen, die jeweils im Frühling und im Herbst im Berner Oberland stattfinden.

**Themenkreis und Hauptnutzen:** I. Mitarbeiterführung – die Erfolgsgrundlage. Erstellen eigener Mitarbeiterkonzepte. II. Finanzmanagement – die Bewährungsprobe; Erstellen eigener Finanzkonzepte. III. Marketing – die Herausforderung; Erstellen eigener Marketingkonzepte. IV. Unternehmensorganisation – die Zusammenfassung; Erstellen von Businessplänen und einer Unternehmenspolitik

**Start des Zyklus 27: 5. April 2000, Sigristwil**  
Informationen über Zulassung, Termine, Kosten und Kursinhalt erhalten Sie bei der untenstehenden Kontaktadresse vom Schweizer Hotelier-Verein in Bern

**Qualitäts-Coach-Seminar Stufe I**



9. und 10. März 2000,  
Hotel du Parc, Baden

Die TeilnehmerInnen und Teilnehmer sind nach dem Kursbesuch in der Lage, in einem touristischen Betrieb die nötigen Vorbereitungen zur Erhöhung der Servicequalität und zum Erlangen des Qualitäts-Gütesiegels Stufe II vorzunehmen.

Das Qualitäts-Gütesiegel Stufe I ist Voraussetzung für die Stufe II (im Zusammenhang mit der neuen SHV-Hotelklassifikation gilt für Hotels eine Übergangsregelung bis zum 1. 1. 2001).

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

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



HOTELA unterstützt  
Ihre berufliche Weiterbildung

**DIGICOMP®**  
COMPUTERSCHULE

**Internetkurse Digicomp**  
Computerschule

Die einfache Homepage – Wie Sie Schrift für Schrift – ganz easy – zur ersten eigenen Webseite kommen... Datum: 1. und 2. März 2000, Zürich-City. Kurspreis: Mitglieder Fr. 790.–, Nichtmitglieder Fr. 1080.–

Der Weg ins Netz – Internet für Einsteiger – Tipps und Tricks für den guten Start. Datum: 2. März 2000, St. Gallen. Kurspreis: Mitglieder Fr. 225.–, Nichtmitglieder Fr. 300.–

**Kurskalender**

Montag/Dienstag, 28./29. Februar 2000, Ebnet-Kappel: Aufreten und sprechen

Rhetorik Teil I  
Montag/Dienstag, 13./14. März 2000, Zofingen: Gezielter Mitarbeitereinsatz = Personalkosten senken  
Dienstag, 11. April (vormittags), Aarau: Teamsitzung – ein wirksames Führungsinstrument

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

**ENJOY  
YOUR JOB.  
WE MANAGE  
THE REST.**

Betriebliches Rechnungswesen, Controlling und Planung à la Carte. Hotelfach Management vom Feinsten. Rufen Sie uns.

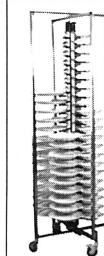
**TURICUM HOTEL MANAGEMENT GROUP**  
Kronenstrasse 42, 8006 Zürich  
Telefon 01/362 11 88  
Fax 01/362 06 03  
E-Mail [info@turicum-hotels.ch](mailto:info@turicum-hotels.ch)  
[www.turicum-hotels.ch](http://www.turicum-hotels.ch)



Anzeigen



**Original.**



Original Tellerstapler lösen  
Ihre Platzprobleme.

Plate Mate AG  
Platiustrasse 32  
5630 Muri  
Tel. 056-664 02 20  
Fax 056-664 02 21  
[www.plate-mate.ch](http://www.plate-mate.ch)



Das Recht auf Würde.  
Das Recht auf Gesundheit.  
Die Médecins Sans Frontières verabreichen auch diese Medizin.

**Jede Geste zählt!**

Postfach, 8030 Zürich  
**PK 12-100-2**

**BAZAR**

**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

**ESTERMANN SCHWERZMANN**  
GmbH  
Hoteleinrichtungen + Bedarf

Telefon 041 342 19 29 – Fax 041 342 19 30  
Luzern / Kastanienbaum

Tischwäsche	Glaswaren
<i>Wir Estermänner sind aus der Gastronomie</i>	
Grotteewäsche	Maschinen
<i>Von Profis für Profis</i>	
Bettwäsche	Bestuhlung
<i>1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!</i>	
Uniformen	Gartenbestuhlung
<i>Wir nähen Ihren Traum! Rufen Sie uns an!</i>	
Kuchenutensilien	Schirme + Grossschirme
<i>Staff-Kollektion mit über 1000 Mustern!</i>	
Pozellan + Bestecke	Hotelmöbel

**Vorhänge nach Wunsch**

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

**Hotelgästezimmermöbelung**

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

[www.gastro-einrichtungen.ch](http://www.gastro-einrichtungen.ch)

**Über Service  
compris und  
Exklusives.**

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

MARRIOTT / Expansion in der Karibik

## Elf neue Häuser

Marriott International setzt seine Expansionspolitik fort und eröffnet im laufenden Jahr elf Häuser in Lateinamerika und in der Karibik. Bis 2001 wird sich die Marriott-Präsenz in der Region damit auf 35 Hotels mit insgesamt über 11 000 Zimmern in 18 Ländern erhöhen. Die elf neuen Marriott-Adressen befinden sich in Costa Rica, Santiago de Chile, Peru, Argentinien, Brasilien, Mexiko und Panama.

Bereits vor einigen Wochen eröffnet hat Marriott International sein erstes Haus auf Mallorca. Das Son Antem Golf Resort & Spa, das nur 20 Minuten von der Hauptstadt Palma entfernt ist, wurde mit 150 Zimmern und acht Suiten ausgestattet und liegt bei zwei 18-Loch-Meisterschafts-Golfplätzen. Es bietet seinen Gästen unter anderem ein umfangreiches Wellness-Angebot.

HU

### MEINE MEINUNG

## Wenig Fleisch am Knochen

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Die Small Luxury Hotels of the World gaben jüngst vor neue Indikatoren zur Beurteilung der wirtschaftlichen Lage ermittelt zu haben. Aus den zusätzlichen Ausgaben während des Aufenthalts in einem Luxushotels wollten 60 Betriebe der Kooperation Schlüssel ziehen, wohin der Trend gehen könnte. Die htr bohrte noch einmal nach und erfuhr von Joint Managing Director Brian Mills: 65% der befragten Hoteliers verzeichneten eine verstärkte Nachfrage nach französischen Weinen, die nach und nach preiswerte, chilenische Weine ersetzen. In 90% der befragten Hotels ist die Akzeptanz von Servicegebühren gestiegen. Geschäftessen im Rahmen eines Frühstucks, Mittag- oder Abendessens dauern aufgrund des steigenden Zeitdrucks immer weniger lang. Und während des Essens geht der Trend immer mehr in Richtung alkoholfreie Getränke sowie zu sehr leichten Gerichten. Dies ist sicherlich auch vor dem Hintergrund eines gestiegenen Gesundheitsbewusstseins zu sehen.

Über 85% der befragten Häuser gaben zudem an, dass die Telefonrechnungen der Gäste immens gestiegen sind. Ursache dafür sind nicht nur allein internationale Telefonate, sondern auch die Kommunikation per E-Mail, wenn über interationale Server Nachrichten abgefragt und verschickt werden. Wars das schon? Das wars! Für htr-Begriffe ein wenig zu wenig an Details. Da einen Schlauere nichts anderes gemacht, als aus einer Stichprobe ein PR- und Marketingtool gebastelt.

### KURZ UND BÜNDIG

**Hotelbuchungen im Winterthurer Tourist Service.** Der Winterthurer Tourist Service ist im Hauptbahnhof angeschlossen. Dadurch hat das Verkehrsamt einen direkten Zugriff auf einen Teil der Zimmer der Hotels in Stadt und Umgebung. Buchungen am Schalter oder über Telefon können nun den Gästen sofort bestätigt werden. Gleichzeitig sind die Winterthurer Hotels auch im Tourist Service der Stadt Zürich buchbar. Bald sollen auch Hotels der Region in das neu eingeführte System aufgenommen werden.

HU

HU

HU

HU

HU

LUGANO / Anwohner bekämpfen Bignascas Hotel

## Genug von der Prostitution

Die Proteste gegen die Prostitution in Lugano melden sich. Jetzt befindet sich Giuliano Bignascas Hotel im Fadenkreuz der Anwohner des betreffenden Quartiers. Die Bewohner des Quartiers Loreto in Lugano wollen die sich vermehrende Prostitution bekämpfen. Sie fordern die Schließung des in massive Kritik geratenen Hotels «Gabbiano», das dem Lega-Nationalrat Giuliano Bignasca gehört.

Dieses Hotel ist wie mehrere andere Gebäude und Einrichtungen im Quartier vor mehreren Jahren in ein Bordell umgewandelt worden. Die Ausweitung dieses Phänomens und eine Gewalttat, die sich kürzlich im betreffenden Milieu ereignete, haben dazu geführt, dass sich die Anwohner zu einer Interessen-Vereinigung zusammengeschlossen haben. Sie fordern die Behörden zum Handeln auf.

In einer Mitteilung der Vereinigung wird die Vermutung aufgestellt, bei der Umwandlung des «Gabbiano» sei gegen das Gesetz über die öffentlichen Bauten verstossen worden. Die Bewohner des Quartiers fordern außerdem eine Anpassung des Zonenplans, um die Ansiedlung weiterer öffentlicher Häuser zu verhindern. Auch solle die Polizei abschreckende Kontrollen durchführen.

KJV

## ÖHV-Guide für 2000/2001

**Österreich.** Der neue Guide 2000/2001 der Österreichischen Hotelier-Vereinigung präsentiert 735 Betriebe. Die Präsentation der Drei- bis Fünf-Stern-Häuser bietet dem potenziellen Gast die Informationen auf einen Blick: inklusive Foto des Hotels; Anschrift mit E-Mail und Internet-Adresse; Richtpreise je nach Saison und Verpflegung. Der Guide kann kostenlos im ÖHV-Büro unter Telefon 0043 1 533 09 52 oder Fax 533 70 71 bestellt werden.

KJV

**HV GRAUBÜNDEN** / Der Hotelierverein Graubünden setzt sich vermehrt mit der Telekommunikation als Marketinginstrument auseinander. Rudolf A. Schmidt bleibt erwartungsgemäß Präsident. KARIN HUBER

## Mehr Business durch neue Medien

Der an dieser Delegiertenversammlung in seine vierte Amtsperiode wiedergewählte Bündner Hoteliervereinspräsident Rudolf A. Schmidt ging in seinem Begrüßungsreferat auf touristische Anliegen ein. «Aufgrund der steigenden Übernachtungszahlen in der Bündner Hotellerie und den sich verbesserten betriebswirtschaftlichen Kennzahlen dürfen wir optimistisch in die Zukunft blicken», sagte Schmidt. Übermut sei indessen nicht angebracht, da viele Betriebe nach wie vor eine sehr schlechte Finanzierungsbasis hätten. Es gelte daher, unter anderem die Ausbildung zu verbessern. Auch werde nun der auf die Hotellerie zugeschnittene Businessplan weiter entwickelt. Er soll schliesslich gesamt schweizerische Bedeutung erhalten.

Schmidt appellierte ferner an die Verantwortung der Bergbahnen, den Sommerbetrieb nicht aus Kostengründen einzustellen. Eine derartige Entwicklung würde die Dienstleistungen kette zum Zerreißen bringen.

### REY UND JUEN AN DER DV IN LENZERHEIDE

Zur gut besuchten DV durfte Schmidt auch Christian Rey, den neuen SHV-Präsidenten, und Christoph Juen, den neuen SHV-Direktor begrüssen. Rey würdigte die Arbeit des Bündner Hotelierpräsidenten und wies auf die Veränderungen für die Hotellerie hin. Sie sei deshalb gastfreundlich und attraktiv zu machen. Der Hotellerie müsse sich für die Entwicklung und Gestaltung des Tourismus in seiner Region engagieren und dürfe den internationalen Vergleich nicht aus den Augen verlieren. Franz A. Zöchl ermun-

Foto: Karin Huber



### SCHMACKHAFTE BEGRÜSSUNG

Christian Rey, der neue SHV-Präsident (links), und Christoph Juen, der neue SHV-Direktor, wurden an der DV des Hoteliervereins Graubünden in Lenzerheide mit Geschenkkörben voller Bündner Spezialitäten begrüßt.

terte in seinem Referat die Hoteliers, die Telekommunikation als Marketinginstrument zum eigenen und zum Vorteil der Gäste richtig zu nutzen. Wenn zum Beispiel die Kommunikation zwischen Firmen und Hotels gewährleistet sei, wäre es auch in den Berggebieten vermehrt möglich, Kongresse und Seminare durchzuführen. Und wer, so Zöchl, die Informationskanäle der Jungen nutze, erreiche

auch die entsprechenden Besuchergruppen.

### INFORMATIONSKANÄLE AUF MODERNE ART NUTZEN

Vor der Nutzung der neuen Kommunikationskanäle seien jedoch kritisch die Dienstleistungen, Angebote, Prozesse und Produkte zu überprüfen. Wenn die Produkte dank der Telekom-

munikation leichter, kostengünstiger und überall verfügbar angeboten werden können, könnten die Anbieter ihre Projekte konkreter definieren und realisieren. Zöchl: «Wer zuerst mit kreativen Ideen die Technik nutzt und diese kundenfreundlich anbietet, hat die Nase vorn.» Zuerst müssten jedoch die bestehenden Defizite der Bündner Hotellerie in der Infrastruktur der Telekommunikation behoben werden.

**PARTNER HOTELS EUROPE** / Der erste Guide von acht Hotelgruppen in sieben Ländern ist in Sicht. Doch machen auch alle beim Reservationssystem Falcon mit? THOMAS VASZARY

## Schweizer Idyll Hotels mit Falcon

Die europäische Allianz von acht Hotelgruppen, die Partner Hotels Europe (PHE), wird im November rechtzeitig zum World Travel Market in London ihren ersten Guide präsentieren. Daniel Chardon, Geschäftsführer der Idyll Hotels Schweiz: «Bisher haben alle einen eigenen Prospekt erstellt und in vier Sprachen übersetzt. Ein gemeinsamer Internet-Auftritt soll folgen.

### RINGHOTELS HALTEN LIZENZ VON FALCON

Ein schwelendes Thema ist das auf Internet basierende Reservationssystem Falcon. Die Sweden-Hotels arbeiten bereits seit 1996 mit Falcon, und seit 1999 haben die Deutschen Ringhotels als grösste und federführende Gruppe innerhalb PHE die Falcon-

Lizenz erworben. Die Ringhotels sind damit ihr eigener GDS-Provider, der Hotelier kann seine Daten und Verfügbarkeiten selber pflegen und der Guest bucht online. Der GDS-Anschluss an Amadeus ist ab März «seamless», jener bei Galileo, Sabre und Worldspan «Type A». Die einmalige Investition für eine Ringhotel-Lizenz beträgt 3270 Franken pro Hotel. Für Software und Training sind einmalig je nach Grösse zwischen 160 und 400 Franken pro Hotel zu bezahlen. Für Datenpflege und Service kostet der Spaß monatlich zwischen 80 und 120 Franken pro Hotel. Das sind 960 bis 1440 Franken pro Jahr und im Vergleich mit anderen Hotelgruppen erstaunlich wenig. Die Buchungskosten unterscheiden sich nach Art der Buchung: via Internet kostet eine Buchung rund 10 Franken, via

Telefon rund 13 Franken, und via GDS 14 Franken pro Buchung; beim GDS unabhängig der Anzahl Personen und Nächte. Die PHE umfasst 550 Hotels in Dänemark (Dansk Kroferie), Deutschland (ringhotels.de), Italien (charmerelax.com), Norwegen (eurohotels.no), Österreich (austria-classic-hotels.at), Natur&Kultur, Idyll Jungbrunnen Hotels, Schweden (sweden-hotels.se) und der Schweiz (idyll.ch).

### SCHWEIZER IDYLL HOTELS: ANSCHLUSS AN FALCON

Der Jahresumsatz der PHE beträgt 216 Mio. Franken bei 2,5 Mio. Zimmernächten und einem durchschnittlichen Zimmerpreis von 98 Franken (55% Auslastung). 40% des Geschäfts fallen auf Business und Convention.

In einigen Monaten werden die Idyll Hotels an Falcon angeschlossen. Zwischen ihnen und den Ringhotels bestand schon vor der Dachmarke PHE eine Kooperation. «Mit diesem Anschluss an die Lizenz von Ringhotels sind wir neu für 75 Grossfirmen in Deutschland online buchbar», schwärmt Daniel Chardon. Für die Idyll Hotels wird der neue Internetauftritt Ende März Wirklichkeit. Und seit Januar liegt der neue Prospekt der 3-Stern-Gruppe auf. «Wir haben weiter bereinigt», so Chardon. Zwei Häuser verließen die Gruppe, fünf neue stiessen hinzu. Bis Ende Jahr sollen es 25 bis 30 gute 3-Stern-Hotels werden. Die jährlichen Anschlusskosten liegen heute zwischen 4700 und 5300 Franken. Die Kosten fürs Reservationssystem Falcon kommen individuell hinzu.

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATIONHABEN 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 UND AN, WIR VERFÜGEN  
ÜBER KONTAKTE, KNOW-HOW UND IDEENPOSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
ODER TEL./FAX 055/612'50'15Gastrohepaar sucht  
nach langjähriger Erfahrung  
im Gastgewerbe ein

## Café oder Bistro

mit ca. 40 Sitzplätzen, im Raum  
Zürich und UmgebungOffer unter Chiffre 12360,  
hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

123360/408306

## 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 m<sup>2</sup>, WG2  
Verkaufspreis in bloc SFr. 7.8 Mio.  
Auskunft beim Besitzer, Telefon 033 243 10 43  
122961/15456Wir 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  
Verkaufsdokumentation 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.chGraubündner  
Kantonalbank  
+ a guats Gjih!Zu vermieten nach Vereinbarung  
im luzernischen Seetal

## Landgasthof

Platzangebot:  
Restaurant 70 Sitzplätze  
Speisesäli 50 Sitzplätze  
Terrasse 50 Sitzplätze  
3 Angestelltenzimmer  
1 4-Zimmer-WirtewohnungHeimiger, gut eingerichteter  
Landgasthof. Ausgezeichnete  
Lage am Halwilersee. Gute  
Parkmöglichkeiten. Idealer  
Familienbetrieb.Interessenten melden sich bitte  
unter:RB Sachwirtschaftsamt R. Boesch  
Sachenbachstrasse 1  
6281 Hochdorf  
Telefon 041 910 33 36  
P 123360/396638HBMS Hotelimmobilien Hoteltreuhand  
Hotele Beratungs Management Service  
CH-6440 Brunnen, Herrenmatt 2  
Fax (0041) 041-820 33 81• Nur schriftliche Angebote.  
Keine telefonische Auskunft.

## Wir SUCHEN im Auftrag

für eine exclusive internationale/amerikanische Investorengruppe, mit Wohnsitz in England, welche schon Hotels erbauen, ERSTKLASSHOTELS, vorzugsweise 4- und 5-Sternhotels, ca. 150 bis 400 Betten, auch Grosshotels mit finanziellen Problemen, in Schweizer STÄDTEN / STADTRAND, ERHOLUNGSGEBAEDE oder bekannten TOP-REGIONEN / RESORTS. Finanzierung gesichert. Seriöse Angebote mit 4 Hotelprospekt, Kurzbeschreibung, Umsatzangabe, BE-1, und Preisvorstellung an HBMS. Volle Diskretion zugesichert.

BOOMING AREA  
ZÜRI  
WEST

Im Auftrag zu verpachten:

## Restaurant mit

- 130 Sitzplätze
- 40 Plätze, separater Raum
- 13 Barplätze
- Gartenterrasse
- Parkplätze vorhanden

Das bestehende Konzept muss bis zum Jahr 2003 übernommen werden.

Mit entsprechenden Investitionen soll eine Neupositionierung ab dem Jahr 2004 angestrebt werden.

Solvente Betreiber mit Interesse an langjähriger Pacht senden bitte Firmen-broschüre, Kennzahlen und eine Liste von Referenzunternehmen an untenstehende Adresse.

GASTRONOMIEBERATUNG  
BEAT LAUBLI  
Dürerstrasse 36 CH-8053 Zürich Tel. 01-420 11 45  
Natel 079-643 49 51 e-mail: [blaUBLI@swissonline.ch](mailto:blaUBLI@swissonline.ch)Sie sind ausgewiesene  
Gastronomie-Profis  
mit Erfahrung im Führen von  
Saison-Betrieben  
und suchen eine neue Herausforderung!Wir vermieten nach Vereinbarung  
in ZollikofenRestaurant Schloss  
Reichenbach  
mit 200 Plätzen

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

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche  
Bewerbung unter J. Hofweber & Cie. AG  
Schloss Reichenbach, 3052 Zollikofen  
P 122968/49948

GERANCE D'IMMEUBLES IMMOBILIEN-TREUHAND

## IMMO NOVA SA

## Zu vermieten in

## AARBERG

HOTEL/RESTAURANT FALKEN

Gesucht wird ein initiativer Paar, das  
mit viel Freude, Phantasie und  
Einsatz einen Betrieb führen will.

## Raumangebot:

- Gaststube 26 Plätze
- A-la-carte-Restaurant 42 Plätze
- Bankettsaal 56 Plätze
- Terrasse 40 plätze
- Hotel mit 14 Zimmern (24 Betten)
- Wohnung mit 4½ Zimmern
- Übernahme des Inventars

Die Mietkonditionen sind sehr kulant.  
Die Übernahme ist auf den 1. März  
2000 oder nach Vereinbarung  
vorgesehen. Ernsthafe Interessenten  
senden Ihre Bewerbungsunterlagen an:Bahnhofplatz 5, 1700 Freiburg  
T 026 351 15 71  
E-Mail: [location@immonova.ch](mailto:location@immonova.ch)  
FR 123358/386468Wir verkaufen oder vermieten im Kanton Wallis,  
Münster, Obergoms

## \*\*\*Hotel-Restaurant

1350 m ü.M.

30 Zimmer (60 Betten), Bankett- und  
Speisesaal 140 Plätze, 2 Salons à 60 Plätze,  
Restaurant (60 Plätze), Terrasse (80 Plätze),  
Discotheek, Sauna und grosszügiger Parkplatz.  
Die Liegenschaft befindet sich in einem  
schönen und beliebten Ausflugsgebiet -  
ideal im Sommer zum Wandern  
und im Winter zum Ski- oder Langlaufen.Auskünfte bei Treuhund und Revisions AG  
Bahnhofstrasse 8, 3904 Naters  
Telefon 027 922 40 30  
Herr Bass oder Herr Nanzer verlangen.

11398/32483

## 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., 3mek., 2fisch, 4Steak, Etc etc.) Löhne: Koch ca.  
\$ 500/Woche, Kellnerin \$ 2.13/Std. Visa-Beschaffung durch deutschspr.  
Anwalt. Schilderübernahme: Preis incl. Gebäude, Grund + Boden \$ 399.000  
(bar \$ 190.000 erf., Rest 8%, 15 Jahre o. Bankgeg. Und o. Bankauskunft).
- Traumhafte bergige Landschaft, Stadt liegt zw. 2 Riesenstauseen, Tourismus,  
Fischen, Segeln, Motorboot etc. Exposé anfordern: Fax: 001-941-540-0892

Schweizer Hotelier-Verein  
Beratung SHVALPENLODGE IM  
WELTBEKANNTEN GSTAADFür eine professionell geführte,  
otelähnliche Unterkunft im unteren  
Preissegment mit 50 Betten  
suchen wir im AuftrageMieter / Geschäftsführer  
(auch als Zweitbetrieb)Wir denken an einen jüngeren,  
aktiven Unternehmer, der ein  
solches Konzept als Gastgeber mitlebt.Herr A. Dubler freut sich  
auf Ihre schriftliche Bewerbung.Schweizer Hotelier-Verein  
Beratung SHV  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 43 38  
Fax 031 370 43 44  
123243/94735Nähe Solothurn  
englisches Pub80 Plätze, zu verkaufen  
mit Billardsaal, gedecktem  
Gartensitzplatz mit Cheminée  
und Garten, alles ca. 330 m<sup>2</sup>

Fr. 254 000.-

inkl. Inventar  
evtl. mit angrenzendem Bauland,  
ca. 440 m<sup>2</sup> mit Scheune

Fr. 130 000.-

Telefon 032 682 20 50  
P 123234/396638

## Valär Immobilien-Treuhand AG

Wir verkaufen in Davos Platz  
das bekannte und renommierte

## Hotel Schützen\*\*\*

an bester Zentrumslage.  
Gut eingeführter, umsatzstarker Betrieb  
mit Hotel, Alpenbar und konkurrenzloser  
Penthousebar (Cabaret). Eine ehrliche  
Gelegenheit, an einem einmaligen Ort.  
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](http://www.valaer-immo.ch)  
[davos@valaer-immo.ch](mailto:davos@valaer-immo.ch)

DA 122959/403422

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATIONSUCHEN SIE EINEN INTERESSANTEN  
BETRIEB ZU KAUFEN - MIETEN?

## AUSZUG AUS UNSEREM ANGEBOT:

3 STERNE-FERIENHOTEL, NEU, 44 BETTEN,  
RESTAURANT, ERTRAGSWERT FR. 2'250'000.-,  
HAT NOCH AUSBAUERSERVEN.

\*\*\*

RESTAURATIONSBETRIEB MIT 200 PLÄTZEN,  
VORORT VON BERN, UMSATZ FR. 2'200'000.-

\*\*\*

KLEINERES HOTEL MIT RESTAURATION, 70 PLÄTZE,  
AM RECHTEN ZÜRICHSEEUFER (GOLDKÜSTE)  
UMSATZ FR. 1'400'000.— AUSBAUERSERVEN.

\*\*\*

3 STERNE-HOTEL MIT RESTAURATION AN  
GRÖSSEREM ORT IM KT. ZÜRICH, 35 BETTEN,  
80 PLÄTZE, UMSATZ FR. 1'400'000.-

\*\*\*

BAR MIT 80 PLÄTZEN, REGION KLOTEN,  
SEHR ATTRAKTIV EINGERICHTET,  
UMSATZ FR. 1'200'000.—

\*\*\*

HOTEL GARNI MIT 60 BETTEN, NÄHE AUTOBAHN  
ZÜRICH-BERN, 70% AUSLASTUNG.

\*\*\*

RESTAURATIONSBETRIEB IM KT. AARGAU,  
150 PLÄTZE, UMSATZ FR. 1'500'000.—

\*\*\*

WIR SENDEN IHNEN GERNE UNSER GASTRO-  
IMMOBILIEN-BULLETIN MIT ALLEN ANGEBOTEN.Poststrasse 5, CH-8808 PFÄFFIKON SZ  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
ODER TEL./FAX 055/612'50'15

## Chur - Arosa

In Langwies verkaufen wir das

Hotel / Restaurant  
Alte Post

Die Liegenschaft beinhaltet:

- 12 Zimmer (26 Betten), fliessend Kalt- und Warmwasser (Bad, Dusche und WC auf der Etage)
- 70 Plätze im Restaurant
- 16 Sitzplätze auf der Terrasse
- Grosse Wirtewohnung
- Ladenlokal (zur Zeit geschlossen) mit Lagerräumen
- Einem initiativen und freundlichen Wirt-Ehepaar  
bietet sich die Gelegenheit, sich mit einem  
gutbürgerlichen Angebot in einer gemütlichen  
Atmosphäre eine Existenz zu sichern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Herr Lang  
gerne zur Verfügung.

## GASTRO CONSULT

Treuhand für Hotellerie und Restauration

Alexanderstrasse 2  
Postfach  
7002 Chur  
Telefon: 081 252 36 42  
Fax: 081 252 15 62  
E-Mail: [chur@gastroconsult.ch](mailto:chur@gastroconsult.ch)

P 123243/396638

hotelleigenschaft  
am luganersee (schweiz)im auftrag unserer klientschaft  
verkaufen wir eine einmalige und  
äusserst gepflegte hotelleigenschaft mit  
einem aussergewöhnlichen ambiente.  
nachweisbar gute rendite.  
interessenten schreiben für detaillierte  
unterlagen und auskünfte an:oscar blättler  
c/o architektur development ag  
seestrasse 115  
ch-6052 heriswil

P 123244/402587

Uster / Zürcher Oberland  
Zu verkaufenRestaurant, Wohnungen  
und Gewerberaum

- Restaurant mit Sali ca. 70 Sitzplätze
- Gartenterrasse ca. 70 Sitzplätze
- Wohnungen, 5 Personalzimmer
- sehr grosser Parkplatz
- Verkaufspreis Fr. 1,9 Mio.

Nähre Auskunft erteilt Ihnen gerne  
HIT Hess Immobilien Treuhand  
Feldhofweg 1, 8613 Uster  
Telefon 01 994 38 38, Fax 01 994 38 31  
[www.hitimmobilien.ch](http://www.hitimmobilien.ch)

P 123276/402893

WINTERTHUR / Kinocenter sucht Gastro-Unternehmer

## 2800 m<sup>2</sup> für die Gastronomie

Bis zu 2800 m<sup>2</sup> neue Flächen für Restaurants und Bars sollen in Winterthur bis zum Dezember 2000 in Betrieb gehen. Ort des Geschehens ist das ehemalige Kesselhaus der Firma Sulzer direkt neben dem Hauptbahnhof. Dort will die spanische Investorengruppe «Urban Center Consultants» (UCC) 20 Mio. Franken in ein Kinocenter mit 1400 Plätzen investieren. Wer die geplanten Restaurants im Center betreiben wird, ist noch offen.

«Wir warten auf Angebote», sagt UCC-Europe-Vertreter Christian Klitzsch. Dabei denkt er sowohl an Grossfirmen als auch an lokale Betreiber. Gesucht seien Betriebe, die neben Kinogägern auch anderes Publikum anlocken. Ein spezielles Auge geworfen hat der UCC-Mann auf den ehemaligen Kohlenbunker. Ganz oben möchte er ein Restaurant mit 1000 m<sup>2</sup> Fläche und Blick über die Stadt einrichten. Ähnliches wie in

Winterthur plant UCC auch in Basel und Bern. In 15 Monaten soll in Pratteln ein Kinocenter direkt an der Autobahn eröffnen. Mit dabei 2500 m<sup>2</sup> Fläche für die Gastronomie. Und in Bern könnten in zwei Jahren die ersten Kinos und Restaurants ihre Tore über den Geleisen des Hauptbahnhofs öffnen. RW

Kontakte: UCC Europe, Zurlindenstrasse 21, 4133 Pratteln; Telefon 079 348 36 84

## KURZ UND BÜNDIG

**Städtische Beizen im politischen Schussfeld.** Auf eine Interpellation einer CVP-Gemeinderätin hat der Stadtrat von Winterthur mitgeteilt, dass die Stadt in den letzten Jahren mit ihren 22 Restaurants 2,3 bis 2,5 Mio. Franken an Pachtzinsen eingenommen hat. Unter dem Strich blieb indes lediglich ein Gewinn zwischen 165 400 (1997) und 390 100 (1999) Franken. Dennoch will die Stadt an ihren Beizen festhalten. Der Stadtrat sehe es als seine Aufgabe, einiges zur Vielfalt in der Gastronomie beizutragen und jungen Wirten zu selbständigen Existenzien zu helfen. In Zürich haben zwei SVP-Gemeinderäte ein Postulat eingereicht, damit die städtische Verwaltung ihre 60 Restaurants in private Hände überführt. Der Aufwand sei viel zu gross, der Verwaltungsapparat viel zu träge und es könne nicht Aufgabe der Stadt sein, eigene Restaurants zu besitzen und zu verwalten. Und was die Erhaltung der Quartierbeizen betrifft, sei es ebenfalls nicht Aufgabe der Stadt, Planwirtschaft zu betreiben. HU

**Referendum gegen Giacobbos Casino.** Die Übernahme des Winterthurer Casinos durch den Kabarettisten Victor Giacobbo und eine Gruppe weiterer Künstler ist erneut in Frage gestellt. Gegen das von der Stadt in Aussicht gestellte zinslose Darlehen für die Initianten wurde das Referendum ergriffen. Ein SVP-Gemeinderat hat – gegen den Willen seiner Partei – die nötigen 500 Unterschriften dafür zusammengebracht. Damit müssen die Winterthurer Bürger am 21. Mai über das zinslose Darlehen, ohne das Giacobbos Projekt gefährdet ist, abstimmen. Der Kabarettist ist aber zuversichtlich, die Abstimmung gewinnen zu können. Gelingt ihm das, wird das jetzt noch der Stadt gehörende, heruntergekommene Casino in ein Schweizer Zentrum der Comedy-Szene umgewandelt. Mit dazu würde neben den entsprechenden Räumlichkeiten auch ein Restaurationsbetrieb gehören. RW

**Martin Studer geht zu Bon appétit.** Der ehemalige Direktor des Berner Hotels Schweizerhof, Martin Studer, wechselt in die Marketingabteilung der Bon appétit Gruppe. Neuer Schweizerhof-Direktor ist, wie schon vermeldet, Paul B. Mattenberger, der sich als Hotelasanierer einen Namen gemacht hat. CM

**Weko will Deutschschweizer Kaffee Preis prüfen.** Die Wettbewerbskommission (Weko) will die Preisbildung für das Café crème in der Deutschschweiz unter die Lupe nehmen. Sauer stossen der Weko namentlich die Kalkulationshilfen des Schweizer Cafetierverbandes auf. Nach Ansicht der Wettbewerbskommission könnten solche Empfehlungen den Charakter einer Preisabsprache haben. Keinerlei Verständnis für das Vorgehen der Weko hat der Schweizer Cafetierverband, bei dem vor einem Monat ein Brief der Kartellbehörde eingetroffen ist. Einvernehmlich geeinigt hat sich die Weko mit fünf Westschweizer Kantonalverbänden von Gastrouisse. Diese verzichten künftig auf Preisempfehlungen. Zudem seien die für 1999 abgegebenen Preisempfehlungen nicht mehr gültig. DST

## Weko will Marktöffnung

**Strom.** Die Wettbewerbskommission (Weko) will die Öffnung des Strommarktes notfalls mit dem Kartellrecht erzwingen. Präsident Roland von Büren erklärte, die Weko werde entsprechende Schritte einleiten, falls das Parlament die Liberalisierung mit der Energieabgabe verknüpfe und diese vor dem Volk scheitere. Die vorberatende Kommission des Nationalrats hatte empfohlen, das Gesetz mit der Förderabgabe zu verknüpfen. CM

## BSE / Programm wird weitergeführt Überwachung

Die schweizerische BSE-Überwachung stösst international auf Interesse und wird als beispielhaft eingestuft, wie das Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) mitteilte. Als erstes und einziges Land untersucht die Schweiz nicht nur die klinisch auffälligen Tiere, sondern nehmen zusätzlich die Risikogruppen innerhalb der Rinderhaltung ins Visier. Das Untersuchungsprogramm UP99 habe die Qualität der BSE-Überwa-

chung in der Schweiz verbessert und soll weitergeführt werden. Experten des BVET rechnen damit, dass die BSE noch in diesem Jahrzehnt eliminiert ist. Das BVET hat 1999 vermehrt Fleischproben aus dem Ausland auf Rückstände von Substanzen untersucht, welche in der Schweiz als Wachstumsförderer verboten sind. Insgesamt 5 von 216 Proben wurden unzulässige Mengen solcher Substanzen festgestellt. DST

**FASSBIER-PREISE** / Im März erhöht bereits die dritte Grossbrauerei den Bierpreis für die Gastronomie, während im Handel Preisdruck herrscht. CHRISTIAN MEYER

# Wenn das Bier beim Discounter nur noch die Hälfte kostet

Gemäss den ab Februar/März gültigen Preislisten einiger Schweizer Brauereien kostet der Liter Lagerbier für den Wirt rund 2 Franken 30 zuzüglich Mehrwertsteuer. Nur gerade drei Rappen pro 3-dl-Glas Bier betrage die Preiserhöhung, rechnet ein Brauerei-Marketingleiter vor. Und ausserdem ziehe sein Unternehmen nur mit der Konkurrenz gleich, die bereits vor Monaten den Fassbier-Preis erhöht habe. Begründet wird der Preisaufschlag mit zwei Argumenten. Zum einen seien die Personalkosten gestiegen, zum anderen müsste die Schwerverkehrsabgabe abgewälzt werden.

### EMPFEHLUNGEN GEGEN KARTELLRECHT

Haben manche Wirtre schon die Mehrwertsteuer-Erhöhung vom vergangenen Jahr weggesteckt und auf eine Preiserhöhung verzichtet, zeichnet sich jetzt wieder Unschlüssigkeit bezüglich Preisgestaltung ab. Marc Demisch von Gastro Graubünden: «Preisempfehlungen dürfen wir ohnehin nicht mehr veröffentlichen, da laufen wir Gefahr, gegen das Kartellrecht zu verstossen, doch die Preiserhöhung würde einen Aufschlag von 10 Rappen pro Bier rechtfertigen. Wir arbeiten an einem Bierpreis-Index, um unseren Mitgliedern künftig die Orientierung zu erleichtern».

### AUCH DAS FLASCHENBIER

Flaschenbier wird ebenfalls teurer. Wirtre zahlen für 58 cl Lager neu rund 1 Franken 40; umgerechnet auf den Liter 2 Franken 40, also 10 Rappen mehr als für Fassbier. Das wäre einleuchtend. Schliesslich kostet die Flaschenabfüllung einen Haufen Geld, und kleine Verkaufseinheiten waren schon immer teurer.

Doch jetzt kommts knüppeldick. Bei Schweizer Discountern wechselt Import-Markenbier in Halbliter-Äludios für einen Franken den Besit-

Foto: express



### PREISKLUFT

Langfristige Lieferverträge zwischen Brauereien und Wirtre können sich fatal auswirken.

zer. Das ist 15% unter dem Schweizer Fassbier-Preis. Mehrwertsteuer nicht eingerechnet. Noch tiefer der Preis bei Denner: Schweizer Lager kostet die Zehnerpackung (10x0,5 Liter) 5 Franken, pro Liter also weniger als die Hälfte als das Bier für die Wirtre.

Denner: Schweizer Lager kostet die Zehnerpackung (10x0,5 Liter) 5 Franken, pro Liter also weniger als die Hälfte als das Bier für die Wirtre.

Noch krasser sind die Preisunterschiede zwischen Detailhandel und Gastronomie in Deutschland.

Denner: Schweizer Lager kostet die Zehnerpackung (10x0,5 Liter) 5 Franken, pro Liter also weniger als die Hälfte als das Bier für die Wirtre.

Bei Schweizer Lager kostet die Zehnerpackung (10x0,5 Liter) 5 Franken, pro Liter also weniger als die Hälfte als das Bier für die Wirtre.

### KNEBELUNGSVERTRÄGE SOLLEN ABSATZ SICHERN

Die oft über Gegenleistungen eingehandelten langfristigen Lieferverträge zwischen Brauereien und Wirtre sorgen in Deutschland und der Schweiz gleichermaßen dafür, dass den Brauereien zumindest an dieser Front der Rücken frei bleibt.

Oft gewähren Brauereien den Wirtre grosszügige «Starthilfen», finanziieren Ausschankanlagen oder ganze Bartresen, wenn sie sich nicht als Eigentümerinnen der Liegenschaft den Absatz über den Mietvertrag sichern können. Besonders bei langfristigen Lieferverträgen rät Zinn zur Vorsicht. Selbst für einen kleinen Betrieb in Deutschland mache die Differenz zwischen Einzelhandelpreis und Wirtpreis beim Bier gegen 25 000 DM pro Jahr aus.

## Deutsche Wirtre reagierten mit Boykott

Im vergangenen Frühjahr hatte «Gastronomie-Power», die Bonner Wirtrevereinigung unter der Leitung von Hansi Zinn vom Restaurant Zinnober, den Brauereien die Stimme geboten und wochenlang aus Protest gegen die höheren Fassbier-Preise nur Flaschenbier ausgeschenkt. Beteiligt waren rund 140 Betriebe in Bonn.

Durch die erfolgreiche Aktion sei der Brauwirtschaft Räson beigebracht worden, sagt Hansi Zinn. Diese liesse sich indessen nach wie vor von den bundesweit operierenden Discount-Einzelhandelsketten zu grossen Ra-

batten bewegen. Es sei zu erwarten, dass sich der ruinöse Preisdruck und die Konkurrenz der Billigimporte in den nächsten Jahren weiter verstärken werde. Diese bedauerliche Entwicklung führe zu einem Brauereien-sterben in Deutschland.

Eine weitere Erhöhung der Fassbier-Preise bei gleichzeitiger Dumpingpraxis im Detailhandel für Dosen- und Flaschenbier dürfe es nicht wieder geben. Mit Nachdruck fordert die Bonner Gastronomie-Power, dass deutsche Brauereien auch in den Detailhandelskanälen profitabel arbeiten. CM

**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

**Mögen Sie viel Schnee?**

Zu verkaufen: einmaliges, sehr schön gelegenes

**Bergrestaurant/Hotel  
Touristenlager**

- im Ski- und Wandergebiet Mörlialp 1350 m ü.M. bis 1850 m ü.M. (Panoramastrasse)

- direkt am Skilift - der Treffpunkt

**Gebäude:**

- Self-Service-Restaurant/Säli
- Sonnenterrasse
- 36 Touristenlager-Betten (neuwertig)
- 10 Hotelbetten
- 1 Studio
- total 50 Schlafgelegenheiten
- schöne 3-Zimmer-Wirtewohnung mit Terrasse, 32 m<sup>2</sup>
- 4 Personal-Zimmer

**Solvente** Interessenten melden sich bitte unter:

Fax 041 675 23 98

Telefon 041 675 18 15

Hotel Giswilerstock

Postfach 30

6078 Mörlialp ob Giswil OW

12238/281360

In grösserer Ortschaft im Oberwallis/VS

**Hotel**

zu verkaufen, renoviertes

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

**Gsell & Partner**

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Ihr Partner als

- Hotel-Manager
- Hotel-Mieter
- Hotel-Käufer
- Hotel-Betreuer
- Hotel-Berater

**Mit Synektrik und Portfolio-Bewirtschaftung zum Erfolg.**

Gsell & Partner GmbH

Urs Gsell

Zentralstrasse 10 · CH-6003 Luzern

Tel. 041 220 2000 · Fax 041 220 2001

e-mail: [info@gsellundpartner.ch](mailto:info@gsellundpartner.ch)

Internet: [www.gsellundpartner.ch](http://www.gsellundpartner.ch)

**Partyservice-Küche**

Albisstrasse 9 in Zürich, 160 m<sup>2</sup> im UG mit allen notwendigen Bewilligungen per sofort zu vermieten. **Einbauten** von ca. Fr. 40 000.- werden dem Nachmieter als Starthilfe verschenkt!

Eventuell 50% Teilmiete möglich!

Tel. 079 431 72 86, Herr Rotherhäusler

122875/376787

**Berner Oberland**

**TREND-BAR**

Bekannter Top-Betrieb, nur abends geöffnet mit Überzeitbewilligung, an bester Lage mit sehr gutem Umsatz ab 1. Mai 2000 langjährig zu vermieten.

Offerten mit Kapitalnachweis unter Chiffre 123359, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 123359/5673

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 Panoramaisicht, 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

Von Privat zu kaufen gesucht

**Hotel**

mit Umschwing, Ambiente und Ausbaumöglichkeiten im Tessin oder Engadin. Diskretion selbstverständlich.

Offerten unter Chiffre 123241, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 122601/395984

Zu vermieten ab Sommer 2000

**Hotel-Restaurant**

mit Hallenbad

an bester Lage in touristischer Top-Station im Oberwallis.

Das Hotel verfügt über eine gute Infrastruktur und ist in einem ausgezeichneten erhaltenen Zustand.

Für ein Ehepaar aus dem Gastgewerbe eine einmalige Gelegenheit!

Nähtere Angaben können schriftlich angefordert werden.

Treuhand Valesia AG  
Bahnhofstrasse 4  
3930 Visp

123239/97608

Bekannte Gastronomie 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

Wir verkaufen in Saanen/Gstaad, an guter Lage

**Jugendstil  
Hotel-Restaurant**

110 Sitzplätze, 40 Gartensitzplätze, 42 Hotelbetten, Baujahr 1911, renoviert 1989/99. VP Fr. 2.6 Mio.

Telefon 031 301 00 20  
Stacher Immobilien  
122601/395984

Zu verkaufen in Frankreich (Dordogne)

**kleines Hotel mit Bar (Lic. IV) und Restaurant**

6 Zimmer, Swimming Pool, Garten, 3-Zimmer-Wohnung

CHF 625 000.-

Telefon 0033 553 82 22 66  
Fax 0033 553 82 30 50  
121359/402695

Altershalber zu verkaufen von Privat

**Restaurant-Gasthof-Hotel**

Agglomeration Aarau

Hotel in Top-Zustand und allerbester, zentraler Lage, Autobahnanschluss, Restaurant 100 Sitzplätze, Saal 80 Sitzplätze, Gartenterrasse 45 Sitzplätze, 20 Hotelbetten mit WC/Dusche, TV/Radio und Telefon, 70 Parkplätze, Grundstück 2000 m<sup>2</sup>, Bauvolumen 4600 m<sup>3</sup>, Gebäude versichert auf Fr. 2,5 Mio. Notabel Kapazität: 300 000.- VP Fr. 1,5 Mio. Neufinanzierung.

Zur Zeit vermietet für Fr. 110 000.- pro Jahr. Schriftliche Offerten an den Beauftragten Notar, Alois Lotof, Wallenschwilerstrasse 2, 5610 Wohlen.

P 123235/398406

**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  
121356/402808

**Top-Angebot 2000**

In der Agglomeration der Messe- und Universitätsstadt St. Gallen direkt vom Eigentümer zu verkaufen:

**Hotel-Restaurant**  
**inkl. 2 Mietwohnungen und 3 Studios**  
118 Sitzplätze / 22 Betten / eigener Parkplatz / starke und konstante Hotelauflastung und vieles mehr. Die Liegenschaft wurde umfassend renoviert. Hotelzimmer entsprechen 3-Stern-Komfort. Flexible Finanzierungsmöglichkeiten geboten.

Offerten unter Chiffre L 033-479202  
an Publicitas AG, Postfach 1642, 9001 St. Gallen, P 123253/4309

Zum Kauf evtl. auch Pacht gesucht

**Guesthouse**

mit Restaurant/Bar (Offerten auch ohne Gästezimmer sind willkommen) im Raum Zürich.

Schriftliche Kontaktaufnahme:  
Herr C. Schwab, Rohrstrasse 2,  
8152 Glattbrugg oder 078 662 12 35  
Fax 01 811 38 49  
123277/406291

**htr**

# Über Immobilien und Limousinen.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

CREDIT SUISSE GROUP / 22 Personalrestaurants mit 2 Mio. Mahlzeiten pro Jahr

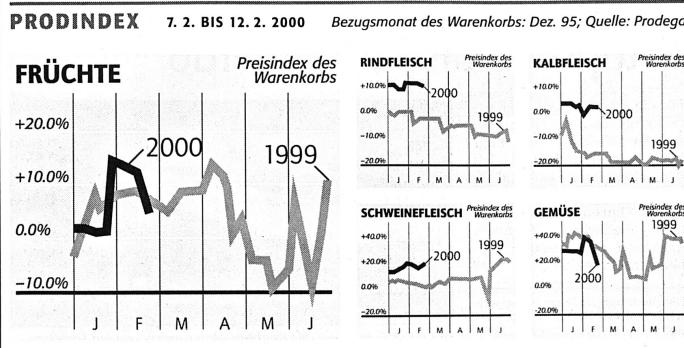
## Grossauftrag für Restorama

Letzten Sommer schrieb die Grossbank 22 ihrer Personalrestaurants aus (2 Mio. Mahlzeiten pro Jahr; Schätzung Jahres-Umsatzvolumen: um die 30 Mio. Fr.). Nun sind die Karten neu gemischt: Die SV-Group kocht wie bis anhin für 13 der CS-Betriebe, neu auch für die 3 Personalrestaurants der Winterthurer Gruppe. Für das grösste Personalrestaurant der Bank – Uetlihof (Gästepotenzial 6000 Mitarbeiter), das CS-Ausbildungs-

zentrum in Zürich sowie die Galleria in Opfikon kocht neu Restorama. Zwar verpflegt der SV-Service nach wie vor die meisten Standorte der CS, ist jedoch punkto Volumen von Restorama überholt worden. Statt der budgetierten 102 Mio., rechnet Jon Claluna, Geschäftsführer der SAirRelations-Tochter Restorama, nun mit einem Jahresumsatz von 122 Mio. Franken. Für den Westschweizer Verpfleger DSR ist bei der

Neuausschreibung der CS-Gastronomie alles beim Alten geblieben: DSR kocht unverändert in vier Betrieben weiter. Die Schweizer Verpfleger-Branche auch um zwei Brände für das «First-Class-Business-Catering» (Banken und Versicherungen) reicher: SV-Service mit Culinarium und Restorama mit Alakart (nach dem Joint-Venture in Österreich mit dem Wiener Airline-Caterer Airstar).

GSG



STEIGENBERGER / Flughäfen und Bahnhöfe im Visier

## Verstärktes Restaurant-Engagement

Die Steigenberger Hotels AG will im Zuge ihrer Diversifizierungsbemühungen stärker ins Restaurant-Geschäft einsteigen. Ins Visier genommen sind Flughäfen, Bahnhöfe sowie die «Expo 2000 Hannover» als zusätzliche Adresse für die bereits erfolgreiche «Eventgastronomie».

Bisher hat Steigenberger, den prominenten Gästen angepasst, die Festspiele in Bayreuth und die Pferderennen in Iffezheim bei Baden-Baden gastronomisch begleitet. Für die Dauer der Weltausstellung 2000 soll ein First-Class-Restaurant am «Expo-See» in Hannover mit 600 Plätzen entstehen, in dem täglich etwa 2000 Essen serviert werden. Das Unternehmen hofft auf weitere grössere Veranstaltungen. Vierzig Sternköche sollen im Lauf der «Expo 2000 Hannover» ihr kulinarisches Können zelebrieren.

### KEINE SYSTEMGASTRONOMIE

In Frankfurt am Main, wo Steigenberger auf dem Rhein-Main-Flughafen bereits 24 Restaurants betreibt, soll im Mai auf dem Flughafen-Fernbahnhof das orientalisch ausgerichtete Restaurant «Oasis» eröffnet werden. Ebenfalls im Mai, soll am Bahnhof der Expostadt Hannover das karibisch inspirierte Restaurant «Cuaba» den Betrieb aufnehmen. Weitere deutsche Flughäfen sowie grössere Bahnhöfe sollen zu Steigenberger-Restaurant-Standorten werden. Bei den Bahnhöfen sind zwar häufig InterCity-Hotels von Steigenberger aktiv, eine Konkurrenz-Situation innerhalb der Gruppe wird dennoch nicht befürchtet. Die neuen Restaurants sollen bewusst nach dem lokalen Umfeld gestaltet werden. An eine Systemgastronomie sei daher nicht gedacht, wenigstens «nicht ganz», wie Pressesprecherin Ursula Oldenburg formulierte. Es sei sehr wahrscheinlich, dass hinter den Kulissen ein einheitliches Standardangebot entwickelt würde, das aber in jedem Restaurant nach den Bedürfnissen vor Ort angepasst werde.

Auch Tagungs- und Schulungsstätten von Unternehmen, wie das Ausbildungszentrum der Deutschen Bank in der Nähe von Frankfurt, bei dem Steigenberger gute Erfahrungen gesammelt hat, sollen mit mehr Restaurants bestückt werden. Finanziell haben man sich «zwar Ziele gesteckt», wobei aber «worster nicht Zahlen nennen», gibt sich die Zentrale in Frankfurt verschlossen. Von den 700 Millionen DM Umsatz, die im vergangenen Jahr beim Steigenberger-Konzern erzielt wurden, stammen 280 aus gastronomischen Unternehmungen. Die neue «Verkehrsgastronomie» Betriebsgesellschaft, so rechnen Marktbeobachter, werde aber wohl noch in diesem Jahr ein Umsatzvolumen von bis zu 90 Millionen DM erzielen. Über ein Restaurant-Engagement in Richtung Schweiz ist bei Steigenberger aber (vorerst) nichts zu vermelden. GU

**KOMMUNIKATIONS-GASTRONOMIE** / Die Gastronomie-Kette Alex der britischen Brauerei- und Hotel-Gruppe Bass will in diesem Jahr elf neue Betriebe eröffnen. **GEORG UBENAUF**

## Alex boomt in Deutschland



### ALEX BREMEN

Wichtiger Bestandteil des Alex-Konzepts ist der Aussenbereich – hier sogar unter dem schützenden Dach der Passage.

Das Kommunikations-Gastronomiekonzept Alex (siehe htr 25 und 32/99) läuft im «Grossen Kanton» mit grossem Erfolg. 22 Betriebe sind inzwischen gestartet und haben ganz offensichtlich den Geschmack einer interessierten kommunikativen und konsumierenden Kundschaft getroffen. In der Schweiz allerdings steht es eher harzig voran (siehe separaten Kasten).

Jüngster Alex-Standort ist das Sony-Center nahe dem Potsdamer Platz in Berlin. Mit nur etwa 350 m<sup>2</sup> Bruttfläche ist es relativ klein. Auf dem «sehr, sehr teuren» Grundstück sei mehr Platz für einen Gastronomen aber nicht vertretbar gewesen, sagt Managing Director Bernd W. Rieger. Für die britische Brauerei- und Hotel-Gruppe Bass baut der gelernte Hotelier Alex als neue Gastronomie-Kette in Europa auf. Im Vordergrund stehen Kommunikation und Getränkeverkauf, der Food-Anteil liegt laut Planung bei nur etwa 25% des Umsatzes. Und bisher geht das Konzept auf. Noch in den kommenden drei Monaten wer-

den die neuen Alex in Solingen, Lübeck, Chemnitz, Wiesbaden und Mainz eröffnet und bis Ende dieses Jahres «sicher noch weitere sechs», ist Rieger überzeugt.

### IMMER EIN AUSSENBEREICH

In der Grösse sind die Betriebe sehr unterschiedlich, wichtiger Bestandteil aber ist immer ein Aussenbereich. Als ideal haben sich die Standorte Bremen (Domshof) und Berlin (Sony-Center) herausgestellt – beide liegen unter grossen Glashäusern in Innenhöfen, wodurch die Aussenbereiche der Alex-Betriebe gleichzeitig auch innen liegen. Ein Alex mit etwa 800 qm Bruttfläche macht nach den bisherigen Erfahrungen einen Nettoumsatz von rund 6 Mio. DM im Jahr, die durchschnittliche Betriebsgröße von 450 bis 500 m<sup>2</sup> kommt auf 3 bis 4,5 Mio. DM. «Die Umsatzentwicklung ist sehr, sehr gut», behauptet Rieger. Allerdings wird Umsatz «nicht pro Stuhl oder Tisch berechnet», da das Angebot an

den Gast, sich zur Kommunikation bei Alex zu treffen, konsequent im Vordergrund steht. «Konsumation entsteht aus Kommunikation», lautet das Konzept-Credo bei Alex. Und die Erfahrungswerte im Umsatz geben den Machern bisher recht.

Eindeutig die Nummer 1 im Food-Bereich sind die unterschiedlichen «Alex-Baguette», die für rund 10 DM verkauft werden. «Fertiggebacken werden sie bei uns, vakuumpackt kommen sie von Harry-Brot», sagt Rieger. Unterschiedlich belegt, warm oder kalt, liegen sie auf Rang 1, gefolgt von typischen Salaten, die zwischen 8.– und 11,90 DM verkauft werden: «Die Schallgrenze liegt bei 12 DM», verrät Rieger dazu. Auf Rang 3 liegen Suppen und regionale Gerichte. Bei den Getränken gibt es zwei Spitzentrenner: Pils vom Fass und Kaffee. Zwischen 4 und 5 DM liegt der Preis für ein gezapftes 0,3-Glas Bier, wobei sowohl regionalen Brauereien und der deutschlandweite Marke Bitburger Platz bei Alex geboten wird. Beim Kaffee macht «eindeutig das Schümli» das

Rennen, freut sich Rieger. Allerdings ist in manchen Alex-Betrieben die Nachfrage nach den verschiedenen Kaffee-Ausprägungen so stark, «dass wir mit Schümli nicht nachkommen und Automaten einsetzen müssen», sagt Rieger.

### GÄSTESTRUKTUR: «16 BIS 70 JAHRE»

Grosser Beliebtheit erfreut sich auch das Frühstücks-Angebot bei Alex, wobei je nach Standort Angestellte aus umliegenden Büros oder Singles aus der Wohnumgebung davon Gebrauch machen. «Sehr stark» ist auch das Miettagsgeschäft. Je nach Frequenz sind die Alex daher zwischen 8.00 morgens und 2.00 Uhr nachts geöffnet. Für Rieger besonders erfreulich: «Die Altersstruktur der Gäste reicht von 16 bis 70, mit zeitlich fließenden Übergängen». Konsequent und zum Konzept gehörig wird auch das Du gepflegt, das sowohl zwischen den Angestellten – bis hin auf zum Managing Director – gilt, wie auch im Verkehr mit den Gästen. «Allerdings ist Fingerspitzengefühl angesezt. Wenn besonders Ältere das Du nicht mögen, schalten wir natürlich um», sagt Rieger.

Von den bisher 22 Alex ist nur ein Betrieb (in Lübeck) auch als Immobilie im Besitz einer Bass-Tochter. «Primär wollen wir Pächter sein», sagt Rieger. «Wir kaufen nur, wenn es nicht anders geht, die von uns gewünschte Lage zu kriegen». Als ideale Lage für Alex-Betriebe werden beliebte Fussgängerzonen angesehen. Keinesfalls soll Alex im Franchise betrieben werden. Die Mitarbeiter sind fest oder in Teilzeit angestellt. Der Ausbau in Deutschland soll zügig vorangetrieben werden, auch die Zielländer Schweiz und Österreich bleiben im Visier.

## In der Schweiz läufts harzig für Alex

Zwei Schweizer Alex-Standorte standen bereits «so gut wie fest». Doch bisher ist aus allen Alex-Plänen in der Schweiz nichts geworden. Das muten Bernd W. Rieger und sein Director Development, Axel Nacken, jetzt einräumen. In Zürich waren ein ehemaliges Textileinzelhandelsgeschäft nahe der Bahnhofstrasse und in Genf ein ehemaliger Laden «in Rückenlage zur Seepromenade» schon «fast sicher», doch dann hat es mit «fast sicher» nicht geklappt, räumt Rieger ein. Närher mag er sich zu den Misserfolgen

nicht äussern. Aber Zürich, Basel, Genf – «eigentlich alle Städte mit einer Agglomeration von 100 000 Menschen – bleiben interessant für uns», betont der Bass-Abgesandte. Das Dasein in Zürich, von Insidern in der Schweiz als «alex-ideal» eingestuft, sei ihnen «nie auf den Tisch gekommen», sagt Rieger in der Alex-Zentrale in Wiesbaden. Bei der Bearbeitung des Markts Schweiz sei es «einfach ein Handicap, das wir nicht vor Ort» sind. Auch in der Schweiz möchte Rieger sein Bierangebot auf regionale

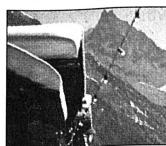
Marken abstützen und hofft daher, Standortangebote für Alex-eigene «Kommunikations-Beizien» auch aus der Brau-Branche zu bekommen.

Doch ähnlich wie auch deutsche Hotelkooperationen haben sich die Alex-Leute die Ausweitung auf den Markt Schweiz leichter vorgestellt als sie sich vor Ort darstellt. «Die Schweiz ist schwierig, wissen Rieger & Co. inzwischen. «Doch wir bleiben auch weiterhin am Ball», geben sich die Alex-Macher auch in Richtung Schweiz optimistisch. GU





**CÉSAR RITZ** / Il y a 150 ans naissait en Valais celui qui allait révolutionner l'hôtellerie et l'industrie de l'accueil. **PAGE 2**



**ETUDE** / L'EST analyse les lacunes et les plus de l'hôtellerie de la région sierreuse. Conclusion: peut mieux faire. **PAGE 4**



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

**hotel+tourismus revue**

**EXPO.02** / Nouvelles discussions en vue

## Billetterie, rien n'est encore joué

Le projet d'exposition nationale redimensionné et accepté par le Conseil fédéral propose, entre autres simplifications, l'abandon du système de paiement «tout électronique» pour un système mixte prévoyant l'utilisation de papier pour les billets d'entrée. Ce mode de faire aurait notamment pour effet de faire passer la commission versée par les concessionnaires au gestionnaire privé du système de 2,1% à un taux variant entre 3 et 4%.

Rien n'est cependant joué. «L'Expo est toujours un projet. Toutes les possibilités restent ouvertes si nous pouvons les financer», explique le nouveau directeur du marketing de l'Expo.02, Rainer Müller. Comme les responsables de l'exposition sont toujours intéressés par un système «tout électronique», ils rediscuteront prochainement le cas avec la société SAG, un partenariat composé d'UBS Ticket Corner, de Kaba, de Swisscom et des CFF. Quels peuvent être les choix possibles? Rainer Müller préfère ne pas répondre pour l'instant à cette question.

## INFORMER SUR LA NOUVELLE EXPOSITION

A l'instar des autres responsables de l'Expo, Rainer Müller est occupé à relancer la machine. Ainsi, sur le plan du marketing, il est nécessaire de reprendre contact avec les tours-opérateurs, principalement étrangers, qui avaient manifesté de l'intérêt pour l'exposition lors du Switzerland Travel Mart, au printemps 1999. Les intentions d'achat avait porté sur quelque 64 000 billets représentant des recettes pour 4 millions de francs environ et 28 000 nuitées. Pour Expo.02, la vente des billets au public ne débutera qu'en octobre 2001. C'est à ce moment-là que démarra également le promotion proprement dite de la manifestation. Pour l'instant, les responsables de l'Expo doivent informer les intéressés, entreprises et médias notamment, sur le nouveau visage de la manifestation. «Nous demandons de faire de nombreux exposés», dit Rainer Müller. Le site Internet sera aussi adapté, une nouvelle brochure d'information, qui devrait paraître d'ici trois semaines, est en préparation, ainsi que des sets de présentation de l'exposition.

Rainer Müller indique aussi que le logo de l'Expo restera, à un chiffre près, le même que celui utilisé pour l'Expo.01. Son usage sera examiné cas par cas. Pour les responsables de l'Expo, il ne devrait en effet être employé que s'il est lié à un message se rapportant au contenu de la manifestation. **MH**

**VACANCES À LA NEIGE** / Le fait que Pâques tombe très tard cette année n'arrange pas les stations de ski. Certaines organisent cependant des manifestations susceptibles de limiter les dégâts. **LAURENT MISSBAUER**

# «L'arrivée tardive de Pâques cette année est vraiment problématique»

Le calendrier a parfois ses raisons que la raison ne connaît point! Les vacances de Pâques, souvent synonymes de descentes à ski entrecoupées de séances de bronze sur les terrasses des restaurants d'altitude, n'arrangent guère nos stations cette saison. En cette année 2000, la fête de Pâques tombe en effet le 23 avril, soit très tard dans la saison de ski. A cette date, nombreux sont en effet les hôtels et les remontées mécaniques qui ont déjà mis la clé sous le paillasson, surtout dans les stations dont le domaine skiable ne se situe pas au-dessus de 2000 mètres d'altitude. Les offices du tourisme et certains hôteliers tentent cependant de prolonger la saison d'hiver jusqu'au lundi de Pâques en mettant sur pied différentes manifestations et en proposant des forfaits très intéressants au niveau du rapport qualité-prix.

## UN ATTRAIT QUI FOND COMME NEIGE AU SOLEIL

Fixé au premier dimanche après la pleine lune - qui a lieu soit le jour de l'équinoxe de printemps (21 mars), soit aussitôt après cette date - la fête de Pâques tombe au plus tôt le 22 mars. Si la pleine lune a lieu le 20 mars, la suivante tombera 29 jours plus tard, soit le 18 avril. Et si ce jour est un dimanche, Pâques tombera le 25 avril. La fête annuelle chrétienne qui commémore la résurrection de Jésus-Christ oscille donc entre le 22 mars et le 25 avril. Aujourd'hui préciser tout de suite qu'il s'agit là d'un laps de temps pendant lequel l'attrait d'une station de ski peut fondre comme neige au soleil! «Pour nous, Pâques tombe trop tard cette année et c'est vraiment problématique. Nous ne sommes en effet qu'à 1 000 mètres d'altitude et, à fin d'avril, le ski n'est plus d'actualité», déplore Philippe Soubret, directeur de l'Office du tourisme de Château-d'Ex. Ainsi, les remontées mécaniques damouaises seront fermées bien avant le début des vacances de Pâques et ce n'est pas cette année que les hôteliers de la place réalisent leur meilleur chiffre d'affaires pascal.

Aux Diablerets, la situation s'annonce quelque peu différente. La présence du glacier, à 3000 mètres d'altitude, et la mise en service, cette saison du tout nouveau téléphérique Glacier 3000 attireront à n'en pas douter plusieurs amateurs, on peut toutefois penser que certains d'entre eux préféreront se prélasser au bord du lac Lé-

Photo: swiss-image.ch



## QUELS LAPINS DE PÂQUES CETTE ANNÉE?

With une fête de Pâques très tardive, les lapins risquent bien de fondre comme neige au soleil cette saison.

man plutôt que de «s'éclater» sur leurs lattes. «Deux options seront choisies aux Diablerets pendant les vacances de Pâques», explique Klaus Wartner, directeur de l'Eurotel Victoria des Diablerets. «Les établissements qui ne comptent pas un très grand nombre de chambres resteront ouverts et proposeront, de concert avec les remontées mécaniques, des offres forfaitaires très intéressantes au niveau du rapport qualité-prix. Les autres hôtels, plus grands, seront en revanche fermés. Ce sera notamment le cas de notre établissement. Avec une capacité de 120 lits, on ne peut pas faire tourner un hôtel quatre étoiles avec seulement vingt ou trente clients. Les Diablerets n'ont pas encore une image aussi forte que Sais Fee, Zermatt ou Verbier pour le ski de printemps. Cela pourrait cependant changer d'ici deux ou trois ans lorsque le Glacier 3000 se sera fait mieux connaître.»

## LA SITUATION EST «DRAMATIQUE»

Si la situation est qualifiée de problématique à Château-d'Ex, Eric Basset, directeur des remontées méca-

niques de Vercorin, la juge carrément dramatique: «Le fait que Pâques tombe si tard cette année constitue un vrai drame. A partir du moment où notre clientèle a déjà tondu trois fois sa pelouse et disputé des matches de foot, elle n'a plus envie de skier. Malgré cela, nous resterons ouverts jusqu'au 30 avril. Pour quelles raisons? Parce que nous avons une importante clientèle belge qui vient chaque année dans notre station à Pâques et qu'on ne peut pas se permettre de la négliger. Si nous ne l'accueillons pas cette fois-ci,

elle ira certainement ailleurs l'année prochaine. Nous perdrons de l'argent à cette occasion, mais il s'agit en quelque sorte d'un investissement pour le futur. Pour prolonger la saison jusqu'à Pâques, nous organiserons différentes compétitions dont une finale de snowboard le 9 avril. Le weekend du 15 avril s'annonce toutefois mortel. Nous ferons certainement de la publicité dans la presse quotidienne pour inciter les gens à venir profiter chez nous des atouts du ski de printemps.»

## Le ski de printemps peut être attrayant

Le ski de printemps peut être attrayant: temps clément, pistes peu fréquentées, terrasses ensoleillées... Encore faut-il le faire savoir. Villars orchestre ainsi une campagne d'affichages à Paris. A Crans-Montana et à Verbier, deux stations qui ne jugent pas catastrophique des fêtes de Pâques tardives, c'est en revanche par le biais d'annonces dans la presse que l'on attire la clientèle sur les pistes. «Nous avons toujours eu de bonnes

conditions de neige en avril et si ce sera aussi le cas cette année, nous les ferons savoir à travers la presse quotidienne», explique Bruno Huggler, responsable marketing de Crans-Montana Tourisme. Même son de cloche à Verbier, Grimentz et Leysin qui organisent différentes manifestations (Carlsberg High Five, kilomètre lancé et course d'équipes de l'ARS) pour combler le trou entre la mi-mars et le début des vacances de Pâques. **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

**minibar.**  
systems

**Minibars à la carte**

Minibar AG Swiss Operations  
Rue des Bains 5a, CH-3400 Baar  
Tel. +41-41-767 23 40, Fax: +41-41-767 23 55  
www.minibar.ch

**Tradition**

**SIROCCO KAFFEE**  
seit 1908

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

**Tout sur Internet et les bénéfices nets.**

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

**htr**

**FORMATION CONTINUE**  
**BUREAU ROMAND SSH**  
**LAUSANNE**

Téléphone 021 320 03 33  
Fax 021 320 02 64

**Société suisse des hôteliers**

**FORMATION CONTINUE**  
**BUREAU ROMAND SSH**  
**LAUSANNE**

Téléphone 021 320 03 33  
Fax 021 320 02 64

**Adecco**  
**HOTEL & EVENT**

Place de la Riponne 1  
1005 Lausanne, 021/343 40 00  
Bd. Jaques-Dalcroze 7  
1204 Genève, 022/718 44 77

**A new world at work**

**ANNIVERSAIRE** / Il y a 150 ans, naissait «le roi des hôteliers et l'hôtelier des rois» dont le génie de l'accueil hante encore aujourd'hui l'hôtellerie moderne. Son enseignement reste encore d'actualité. **JOSÉ SEYDOUX**

# Rendons à César ou le legs d'une révolution

Si peu d'hôteliers ont autant marqué leur époque que César Ritz, encore moins nombreux sont ceux qui ont laissé un héritage, en forme de style, de doctrine et d'atmosphère, valable en tous points un siècle plus tard et riche d'un enseignement pour le futur. On a peut-être par trop tendance à l'oublier aujourd'hui, mais la philosophie même des hôtels de luxe doit encore tout à César Ritz, né le 23 février 1850 à Niederwald en Valais, génial rénovateur de l'hôtellerie moderne. Constructeur et maître de cérémonies de ces temples de l'accueil qu'il conçut et anima à Rome, Paris, Londres et New York, il avait auparavant dirigé et «révolutionné», entre autres, le Rigakulm, le Victoria de San Remo, le Grand-Hôtel de Monte-Carlo, le National de Lucerne, le Savoy de Londres... Et si les techniques ont aujourd'hui atteint des sommets, les notions de créativité, d'hospitalité, de confort, de tenue et d'ouverture, lorsqu'elles sont marquées du sceau de l'excellence, sont encore toutes empreintes de l'esprit César Ritz.

## L'AUDACE D'UN INVENTEUR VISIONNAIRE

Comme le surnomme le futur roi d'Angleterre Édouard VII, «le roi des hôteliers et l'hôtelier des rois» fut à la fois un inventeur audacieux et un formidable entrepreneur. C'est qu'on lui doit aussi bien l'introduction des principes d'hygiène à l'hôtel, comme celui de la salle de bains dans chaque chambre, que celle des galeries de boutiques, du dîner en musique, du jardin d'agrément, de la lumière tamisée, de l'éclairage indirect, de l'accueil des femmes au restaurant et de tout ce

qui, à la Belle Epoque, contribue à recevoir avec chaleur et raffinement des hôtes (et surtout pas des clients): décoration, animation, personnalisation... sans oublier une cuisine, elle aussi brillante, confiée à son pote de quatre ans son ainé, un certain Auguste Escoffier!

Ritz excelle dans la diplomatie (on dirait maintenant les relations publiques), dans la recherche de la totale satisfaction de ses «invités» (but du marketing d'aujourd'hui) avec lesquels il maintient des contacts par courrier, dans le règne du plaisir à l'hôtel. Il est à l'écoute de ses gens et, mieux encore, précède leurs désirs. Ritz l'enfantement a certes fait des émules, mais il n'a pas été égalé. Son épouse, Marie-Louise Ritz, a bien résumé le rôle de l'hôtelier quand elle affirme que «l'hôtel est un foyer temporaire, un atelier, une halte entre deux voyages, un temple des arts, quelquefois une scène, un lieu de rendez-vous, enfin tout un monde à lui seul». Rien n'a changé en février 2000.

## LES SIÈCLES CHANGENT, L'ESPRIT DEMEURE

Avec des mots parfois plus savants, souvent américanisés, les chefs d'entreprise de la grande hôtellerie sont implicitement conscients que, fondamentalement, les valeurs et les façons de faire du pionnier valaisan, devenu une référence universelle, restent immuables. «Avec le troisième millénaire, la philosophie de César Ritz n'a pas pris une seule ride: l'hôtel reste au centre de nos préoccupations – The only star we care about is our guest –, mais ce sont les moyens qui ont changé. Nous nous servons des techniques

Photo: ONST



## PRÉCURSEURS

César et Marie-Louise Ritz en 1888. Un nom mythique pour des palaces qui ne le furent pas moins.

et des procédés les plus performants offerts au XXIe siècle pour lui fournir accueil, service, confort et bien-être», affirme Jean-Jacques Gauer, directeur général du Lausanne Palace, qui préside aussi The Leading Hotels of the World (plus de 300 palaces).

D'aucuns seraient tentés d'assimiler l'œuvre de César Ritz à une simple notion de tradition. «Rien de plus faux, il n'était pas un traditionaliste, mais un révolutionnaire», rétorque Martin Kisseloff, vice-président et directeur général de Hotelconsult «César Ritz» Colleges, en soulignant la faculté d'innovation, l'immense créativité, le courage financier et l'esprit entrepreneurial dont fait preuve cet hôtelier visionnaire... et qui sont des qualités que l'on aimera beaucoup retrouver chez les hôteliers technocrates d'aujourd'hui. «Je lutte contre cette image du passé que l'on a tendance à associer à César Ritz», explique le patron de l'Institut hôtelier du Bouveret.

Indéniablement, les notions les plus évidentes et les plus importantes du métier d'hôtelier, comme l'esprit prévalant lorsqu'il s'agit de concrétiser des valeurs ajoutées aussi subjectives que l'atmosphère, l'élégance ou le bien-être, restent les plus difficiles à faire passer. C'est-à-dire apprendre... et à enseigner. Tous les cours de management, de marketing et d'informatique s'y emploient, mais l'attitude personnelle et responsable, modèle comme l'était César Ritz pour ses centaines d'employés, n'est pas une science exacte. Et l'hôtellerie non plus. Ah! si tous les hôteliers d'aujourd'hui et de demain, à la faveur de l'anniversaire que nous célébrons en l'an 2000, pouvaient se souvenir de ce qui fait la substance première de leur profession!

## Banquets pour la population

Les écoles hôtelières Hotelconsult «César Ritz» marqueront l'anniversaire de la naissance de César Ritz par diverses manifestations qui ont été présentées la semaine dernière dans leurs locaux du Bouveret.

On relèvera en particulier l'organisation de trois banquets entièrement mis sur pied par les étudiants. Ces banquets, qui auront lieu le 4 et le 11 mars, ainsi que le 20 mai, sont destinés à la population de la région. «Ils nous permettront de mieux faire

comprendre au public ce que nous faisons dans notre école», a expliqué le président du groupe Hotelconsult, Martin Kisseloff. Quelque 80 personnes sont attendues par banquet. Le prix d'inscription est de 80 francs par personne, boissons comprises. Les recettes de ces manifestations seront versées à une œuvre sociale choisie par les étudiants.

Deux journées «portes ouvertes» seront par ailleurs organisées. La première se déroulera fin juillet au

Bouveret et la seconde fin septembre à l'école de Brigue.

Une cérémonie, au cours de laquelle sera dévoilé un buste de César Ritz, est prévue le 29 septembre dans cette école, école qui s'appellera désormais «University Center César Ritz» au lieu de «International College of Hospitality Administration». A noter que le groupe participera aussi à l'organisation de la manifestation prévue le 23 février à Niederwald (VS), lieu de naissance de César Ritz. MH

## L'esprit de César Ritz

La localité valaisanne du Bouveret abrite, depuis 1986, une école hôtelière internationale dont l'enseigne porte le nom du grand hôtelier suisse: Monique Ritz, sa belle-fille, a autorisé la société Hotelconsult «César Ritz» Colleges à utiliser le nom du célèbre Valaisan. Les différentes institutions d'enseignement qui lui sont liées à Bouveret, mais aussi à Brigue et à Washington, allient des standards d'excellence à une gestion hôtelière de pointe.

International et anglophone, l'institut hôtelier «César Ritz» propose à ses 400 étudiants un programme intensif de deux ans en gestion hôtelière.

L'esprit de César Ritz y est omniprésent. Divers mots-clefs expliquent le message qu'on s'efforce d'y faire passer: l'incitation à être innovant et perfectionniste, le souci du détail, l'écoute des désirs des hôtes, l'amour du métier... Le professionnalisme est aussi fait de ces éléments-là. JS

## IMMOBILIER

### Commune du Chenit

La Municipalité du Chenit met en soumission la location, pour l'automne 2000, de l'

### Hôtel de Ville du Sentier

Situé au cœur de la Vallée de Joux, région industrielle (horlogerie de luxe) et touristique (lac, ski centre Sportif avec patinoire et piscines couvertes), l'établissement comprend:

- grande salle à boire de 80 places, avec grill de 25 places et terrasse de 60 places
- salle à manger
- cuisine moderne entièrement équipée
- locaux de stockage
- grande salle de 150 places à disposition
- 12 chambres d'hôtes avec WC, bain ou douche
- appartement de 4 pièces et garage

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus au secrétariat municipal, téléphone 021 845 17 23.

Les offres manuscrites, avec curriculum vitae et copies des certificats sont à adresser à la Municipalité du Chenit, case postale 128, 1347 Le Sentier, jusqu'au 10 mars 2000.

La Municipalité

### VERBIER A louer café-restaurant-hôtel-pension

excellente situation.  
Début de bail 31 mai 2000.

Ecrire sous chiffre D 036-372691  
à Publicitas S.A., case postale 1118,  
1951 Sion. P 12325/44300

**France**  
Gîtes, hôtels, restaurants,  
grandes m. village, mas, propriétés.  
Grd. choix(achat/év. fonds de commerce) dans  
différentes régions, restauré/à restaurer.  
**Midi-Services** 01 / 946 11 18

### CORBÉYRIER

situé à la cessation d'activité de l'actuel exploitant en mars 2000, la Municipalité met en location son

### Auberge communale – Café-Restaurant «La Diligence»

- beaucoup de cachet
- 45 places, petit carnotzett, terrasse
- appartement de service
- repris du petit matériel
- bail commercial, conditions intéressantes à discuter

Renseignements auprès de la Municipalité de Corbeyrier au 079 447 25 38

P 123274/408294

**Tout sur la bière et les brasseurs d'affaires.**

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

## ANNONCE



**HÔTEL DU LAC**  
★★★  
1800 Vevey

A vendre, cause fermeture de notre lingeerie:

### Machines de marque FERRUM

- |              |            |         |
|--------------|------------|---------|
| 1 lave-linge | TYP HF 176 | (17 kg) |
| 1 lave-linge | TYP HF 304 | (30 kg) |
| 1 essoreuse  |            |         |
| 1 séchoire   |            |         |

A voir sur place, M. Ehrensperger,  
téléphone 021 921 10 41

123232/36102

# Plus bas qu'on l'imagine!

## Les nouveaux prix de Swisscom.

Dès le 1<sup>er</sup> mars 2000, Swisscom baisse les prix des communications sur le réseau téléphonique fixe en Suisse, vers l'étranger ainsi que sur les réseaux mobiles de Suisse – nous pourrons téléphoner jusqu'à 70% meilleur marché.

### Prix des communications nationales

	Tarif normal Lu-ve 08h00-17h00	Tarif réduit Lu-ve 06h00-08h00 Lu-ve 17h00-22h00 Sa/di 06h00-22h00 et jours fériés généraux	Tarif de nuit Lu-di 22h00-06h00
<b>Zone interurbaine</b> • hors de la zone de l'indicatif	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>6,3</b>
<b>Zone locale</b> • dans la zone de l'indicatif	<b>6,7</b>	<b>3,3</b>	<b>1,7</b>
<b>Weekend call</b>	<b>Tous les samedis/dimanches et jours fériés généraux. Téléphoner 1 heure pour 1 franc!</b>		

Dès le printemps, Swisscom proposera des prix considérablement réduits ainsi que des structures tarifaires simplifiées. Les coûts des communications sur le réseau national seront réduits de plus de la moitié – de 25 centimes ils passent à 12 centimes par minute au tarif normal, et à 10 centimes au tarif réduit.

Les tarifs baissent également pour les communications établies à partir du réseau téléphonique fixe vers les réseaux mobiles de Suisse: une communication «Fixe vers mobile» ne coûtera plus que 55 centimes par minute au tarif normal et 45 centimes au tarif réduit.

### Du réseau fixe vers les réseaux mobiles de Suisse

Tarif normal Lu-ve 07h00-19h00	Tarif réduit Lu-ve 19h00-07h00 Sa/di et jours fériés généraux
Centimes par minute , <b>55</b>	Centimes par minute <b>45</b>

### Rabais jusqu'à de 8% grâce à «Global Volume»

Les clients de Swisscom ne bénéficient pas seulement de prix avantageux. L'offre spéciale «Global Volume» qui s'adresse aux clients privés qui font grand usage de leur téléphone ainsi qu'aux petites entreprises ne s'applique pas, comme jusqu'à présent, à compter d'un volume de communication mensuel de CHF 250.– mais désormais dès CHF 100.–. En outre, en fonction du montant de la facture, le rabais varie entre 5 et 8% sur toutes les communications dans la zone interurbaine en Suisse, vers l'étranger ainsi que sur le réseau mobile de Swisscom.

Le taxe d'abonnement mensuelle de CHF 6.– est supprimée. «Global Volume» est destiné aux clients du réseau fixe de Swisscom ne disposant pas de «Carrier Pre-selection» auprès d'un autre opérateur de télécommunications.

Grâce à ces mesures de baisse de prix, sa disponibilité élevée reconnue ainsi que la qualité de ses connexions, Swisscom demeure le prestataire de service le plus compétitif sur le marché suisse.

Pour plus d'informations ou/et inscription, composez le numéro gratuit 0800 86 87 88 ou consultez notre site [www.swisscom.com/voice](http://www.swisscom.com/voice).

### ...et bien sûr, cela concerne également les communications internes à Centrex

Swisscom adapte la grille des tarifs et baisse les frais de raccordement à Centrex. Les communications seront 5% meilleur marché par exemple dans la zone interurbaine, comparé au tarif de base Swisscom. Le trafic au sein d'un même emplacement Centrex demeure comme jusqu'à présent gratuit.

Communications Centrex internes Réseau fixe > réseau fixe	Tarif normal Centimes par minute	Tarif réduit Centimes par minute	Tarif de nuit Centimes par minute
Zone interurbaine	11,4	9,5	6
Zone locale	5	2,5	1,35

Communications Centrex internes Réseau fixe > NATEL	Tarif normal en tant que trafic Centrex interne Centimes par minute	Tarif réduit en tant que trafic Centrex interne Centimes par minute
NATEL	53	43

### Tarifs des communications vers l'étranger: clairs et simples

La nouvelle tarification Swisscom des communications vers l'étranger est simple. En fait, les tarifs des régions frontalières, des capitales, normal et réduit sont remplacés par le tarif Semaine, du lundi au vendredi, et le tarif Week-end, pour les samedis et dimanches. La réduction ainsi que le nouvel aménagement confèrent en outre plus de clarté aux groupes tarifaires. Désormais, Swisscom regroupe l'ensemble des pays en seulement cinq catégories.

Les avantages pour les différents pays et régions? Les communications vers les pays voisins et vers l'Amérique du nord sont réduites jusqu'à 70% et ne coûtent plus que 12 centimes par minute au tarif Semaine, et 10 centimes au tarif Week-end. Le coût des communications est également fortement réduit vers la Grande-Bretagne, la Scandinavie ainsi que les pays du Benelux. Comme l'indique le tableau ci-dessous, les communications vers tous les autres pays seront également meilleure marché.

### Prix des communications internationales

Destinations	Semaine Lu-ve CHF par minute	Week-end Sa/di et jours fériés généraux CHF par minute
Allemagne*, France*, Italie*, Liechtenstein, Autriche* Canada, Etats-Unis	<b>0,12</b>	<b>0,10</b>
Andorre, Belgique*, Danemark*, Féroé, Finlande*, Gibraltar, Grèce*, Grande-Bretagne*, Irlande*, Islande, Luxembourg*, Malte, Monaco*, Pays-Bas*, Norvège*, Portugal*, St. Marin, Suède*, Espagne*, Chypre, Australie*, Nouvelle-Zélande*	<b>0,25</b>	<b>0,20</b>
Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Estonie, Yougoslavie, Croatie, Lettonie, Lituanie, Macédoine, Moldavie, Pologne, Roumanie, Fédération de Russie, Slovaquie, Slovénie, République tchèque, Turquie, Ukraine, Hongrie, Biélorussie, Hongkong, Israël, Japon, Singapour	<b>0,65</b>	<b>0,50</b>
Egypte, Algérie, Argentine, Brésil, Chili, Chine, Indonésie, Libye, Malaisie, Maroc, Mexique, Philippines, Afrique du Sud, Corée du Sud, Taïwan, Thaïlande, Tunisie	<b>1,25</b>	<b>1,00</b>
Tous les autres pays	<b>1,60</b>	<b>1,40</b>

\* Pour des communications à partir du réseau fixe vers des réseaux mobiles étrangers, un supplément de 30 centimes/minute est facturé.

### Rabais «Global Volume»

Frais de communication mensuels	Rabais
CHF 100.– bis 500.–	5%
CHF 501.– bis 1000.–	6%
CHF 1001.– bis 2500.–	7%
dès CHF 2501.–	8%

### Nouveaux prix pour les Business Numbers

Les clients Business Numbers bénéficient naturellement aussi des nouveaux prix avantageux. Les taxes de communications sont totalement adaptées aux nouveaux prix. Outre les importantes réductions accordées, les clients ayant des Business Numbers bénéficieront de rabais supplémentaires sur les coûts de réseau, avec de nouveaux rabais. Les offres 0840 ISP et 0800 ISP sont cependant exclues. Les tarifs déjà très avantageux actuellement appliqués restent valables jusqu'à nouvel ordre. Tous les clients Business Numbers seront informés durant la seconde quinzaine de février par le biais d'un courrier détaillé.

Tous les prix indiqués s'entendent TVA comprise. Le prix de l'unité pleine ou entamée est de 10 centimes. Des différences d'arrondi sont possibles. Sous réserve de modifications de prix.

**ARVINIS** / Morges accueillera en avril les vins du canton

## Les Vaudois jouent à domicile

Du 12 au 17 avril, pour sa cinquième édition, le salon Arvinis accueillera officiellement les vins vaudois. Deux organismes se partageront le stand central de la foire morgienne, l'Office des vins vaudois et l'Office de la marque de qualité Terravrin. Les deux sont connus: le premier surtout à l'extérieur du canton, où il assure la promotion de tous les vins vaudois; l'autre par son label, «Les lauriers du territoire», parrainé notamment

par les Jeunes restaurateurs d'Europe.

Seuls les vins ayant obtenu une note supérieure à 18 points ont le droit d'afficher le label Terravrin. Pour le millésime 98, les commissions de dégustation, auxquelles participent des sommeliers, ont décerné le label à huit vignerons du Nord vaudois, trente-neuf de La Côte, vingt du Chablais, trente-cinq de Lavaux, en chasselas, cinq labels pour des spécialités

blanches et à dix-huit vignerons pour le rouge. Le mouvement, à la tête duquel Pierre Monachon, de Saint-Saphorin va succéder à Philippe Gex, d'Yvorne, désigné gouverneur de la Confrérie du Guillon, a ouvert son site internet, [www.terravrin.ch](http://www.terravrin.ch), qui publie la liste des vignerons et des vins primés ainsi que des informations sur l'association. Il est même possible de consulter les fiches de dégustation sommaires des vins lauréats. PT

**VEVEY** / Rénovation de l'Hôtel des Trois-Couronnes

## Cure de jouvence

Depuis le début de l'année, seuls quelques échafaudages en témoignent: perle méconne, l'Hôtel des Trois-Couronnes (cinq étoiles) à Vevey subit actuellement sa cure de rajeunissement. Elle était attendue, annoncée depuis plusieurs mois par les discrets investisseurs qui, à l'été 98, ont acquis la société Hotel des Trois-Couronnes S.A., également propriétaire à Vevey de l'Hôtel du Lac.

Les travaux actuels concernent la rénovation d'une vingtaine de chambres situées côté lac. «Nous procéderons à leur réfection complète», précise l'avocate genevoise Sylvie Buhaja, membre du conseil d'administration de la société propriétaire. «Il faut savoir, poursuit-elle, qu'elles sont en mauvais état et qu'elles ne correspondent plus au standing de l'établissement, notamment au niveau de la surface.» Par assemblage ou réunion, elles seront transformées en suites ou plusieurs suites.

La deuxième étape des travaux d'après le Trois-Couronnes d'un spa. Il prendra place sous la terrasse donnant sur les quais. Les contrats de location des boutiques qui occupent ce niveau ont déjà été résiliés; les travaux devraient ainsi débuter «dès que possible». Suivra la réfection (redécoration) de 33 autres chambres. Au terme de l'entreprise, l'hôtel aura perdu une partie de sa capacité actuelle (75 chambres), sans que cette diminution ne soit déjà précisément chiffrée. L'établissement étant en partie classé, tous ces travaux se font en collaboration avec le Service des monuments historiques.

Ce n'est qu'ensuite (en 2001) que les travaux de remise à niveau de l'Hôtel du Lac seront entrepris.

## DAVANTAGE PRÉSENT SUR LE MARCHÉ

Toujours resté extrêmement discret par la volonté de son ancienne propriétaire, le «nouveau» Trois-Couronnes devrait à l'avenir se montrer plus présent sur les marchés. «Sans vouloir mettre la charrue devant les bœufs puisque rien n'est encore définitif», précise encore Maitre Buhaja, nous viserons un marché de petits séminaires, ainsi qu'une clientèle individuelle, notamment les plaisanciers, pour les week-end et les vacances.»

Agissant en qualité de «membre du conseil d'administration», Sylvie Buhaja ne laisse, en revanche, rien transparaître au niveau de chiffres qui «apparaissent dans le rapport annuel soumis aux actionnaires lors d'une prochaine assemblée générale, dûment convoquée dans les organes habituels». Tout au plus, concède-t-elle, qu'il «est respectueux du caractère historique d'un tel établissement coûteux». «C'est cela qui est digne de quelque part entre 10 et 20 millions de francs. La «remise à niveau» de l'Hôtel du Lac devrait, elle, exiger de nouveaux investissements. On estime qu'ils devraient se situer entre 5 et 10 millions de francs. JJ

**OVV / Un million de nouveaux sets de table**

## Une nouvelle image

L'Office des vins vaudois (OVV) a présenté la semaine dernière, à Ouchy tout d'abord, puis à Zurich, sa nouvelle campagne de promotion. Celle-ci s'articule sur une nouvelle image, «à la fois plus jeune et plus conviviale», a expliqué Robert Crüll, le nouveau directeur de l'OVV.

La convivialité des vins vaudois est soulignée par le nouveau slogan «Les vins vaudois, un plaisir partagé». Toute une

gamme de supports publicitaires a été élaborée autour de cette nouvelle image. Un effort particulier a été réalisé pour répondre aux besoins des hôteliers et des restaurateurs. Ceux-ci peuvent en effet commander gratuitement auprès de l'OVV de nouveaux sets de tables sur les vins vaudois. Un million de ces sets de tables ont été imprimés par l'OVV. De nouveaux chevalets de table ont également été créés. LM

## Restorama restaure le Credit Suisse

**Restaurants d'entreprise.** A partir du second semestre de l'année 2000, Restorama, filiale de S'AirRelations, exploitera quatre restaurants du personnel supplémentaires du Credit Suisse en Suisse. Le nombre de restaurants de la banque gérés par Restorama passe ainsi de deux à six. En 1999, le Credit Suisse avait lancé un appel d'offre pour la majeure partie de ses restaurants d'entreprise. BS

**SIERRE / Le potentiel de développement existe pour Crans-Montana, Sierre et Anniviers. Telles sont les conclusions d'une étude menée par l'Ecole suisse de Tourisme. DANIELLE EMERY MAYOR**

## Un parc hôtelier perfectible

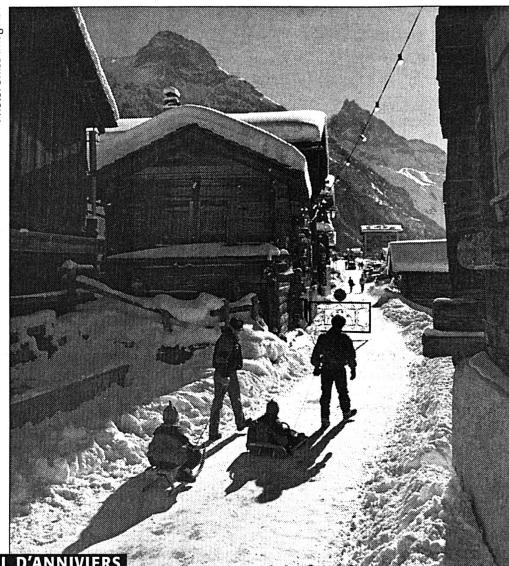
Le Centre de Recherche de l'Ecole suisse de Tourisme de Sierre a mené une enquête, à la demande de la région socio-économique sierroise, afin de déterminer quels développements et quels investissements sont aujourd'hui souhaitables dans le secteur hôtelier. L'enquête s'est faite notamment au moyen de questionnaires envoyés en janvier 1999 à plus de cent hôteliers et aux présidents des associations hôtelières. Pour octroyer les prêts LIM (sans intérêts) destinés à la construction de nouveaux hôtels, il était nécessaire de définir les besoins selon les types et les régions (l'enveloppe cantonale 1999-2002 se monte à 30 millions de francs pour soutenir la rénovation et la construction d'hôtels). Les résultats aujourd'hui obtenus doivent permettre à Sierre-Région de réaliser les fiches d'action «Hôtellerie».

L'étude débouche sur le constat suivant: le parc hôtelier du val d'Anniviers, de Crans-Montana et de la ville de Sierre nécessite des transformations. Rénovations, bien sûr, mais aussi constructions. Les auteurs de l'étude constatent une forte concentration d'établissements trois étoiles.

### LA CLASSIFICATION DE LA SSH MAL ADAPTÉE

La ville de Sierre - si elle jouit d'un situation géographique centrale avec des offres pour toutes les bourses et surtout une hôtellerie à la structure familiale - manque toutefois de lits à certaines périodes de l'année. L'étude conseille de donner la priorité aux deux et aux quatre étoiles. L'offre ac-

Photo: swissimage.ch



**VAL D'ANNIVIERS**

*Selon l'étude de l'EST, l'offre hôtelière anniviarde (ici la station de Zinal) est certes compétitive, mais manque de professionnalisme.*

tuelle peut être améliorée qualitative et quantitativement.

À Crans-Montana, l'étude relève de nombreux points forts, ainsi le fait que toutes les catégories sont représentées. Toutefois, il y manque une hôtellerie

de luxe, à l'image du Gstaad Palace ou du Carlton à Saint-Moritz. Certains établissements sont vétustes et n'ont pas suivi l'évolution en matière de confort, et il est question d'une classification SSH mal adaptée (catégorie

trois étoiles trop large ne permettant pas de faire la différence entre des hôtels de qualité très inégale). L'étude sierroise affirme d'autre part que le développement d'une hôtellerie de vacances avec des activités intégrées à l'établissement serait souhaitable. Les auteurs relèvent encore le manque d'animations offrant une alternative au ski et au golf.

En Anniviers, les points forts se situent au niveau de la gestion familiale des établissements, du niveau des prix et de l'accueil. A relever également, une prédominance de trois étoiles qui répondent aux standards fixés. Le manque de lits de zéro à trois étoiles est par contre un point noir, comme la capacité trop petite pour travailler avec des tours-opérateurs. En résumé, l'offre hôtelière anniviarde demeure compétitive, mais n'est plus en réelle adéquation avec la demande et pèche par manque de professionnalisme. La construction d'un ou deux quatre étoiles semble s'imposer.

### INFORMATION LACUNAIRE SUR L'ACCÈS AU CRÉDIT

A Sierre, les hôteliers se disent trop peu informés sur les possibilités de financement. A Crans-Montana comme dans le val d'Anniviers, ils souhaitent la création d'un guide pratique avec toutes les indications sur les procédures à suivre, les documents à remettre, le «business plan», les critères de l'attribution des crédits. Les hôteliers souhaitent donc une meilleure information, accompagnée d'un appui logistique.

**RELAIS DU SILENCE / La chaîne volontaire française poursuit son expansion. Elle compte aujourd'hui 302 membres, mais des limites au développement sont cependant fixées. MIROSLAW HALABA**

## Pas plus de quatre cents membres

Le groupement Relais du Silence a connu une année 1999 favorable. En mettant l'accent sur le calme, le confort et la «chaleur de l'accueil», les établissements membres ont trouvé un créneau porteur. Ainsi, la chaîne a fait passer le chiffre d'affaires des réservations de 7 millions de francs français (1,8 million de francs suisses) en 1998 à quelque 11 millions de francs en 1999, a relevé l'hebdomadaire professionnel «L'Hôtellerie». Ce montant est à mettre à l'actif des tours-opérateurs pour 62%, des clients individuels pour 30% et des agences de voyages pour 8%. Cette progression n'est sans doute pas étrangère à la campagne de publicité européenne, d'un montant de 2 millions de francs, que la chaîne a menée sur le rail (TGV), ainsi que dans les avions et les aéroports.

La chaîne a, par ailleurs, poursuivi son expansion. Elle a annoncé l'arrivée de dix-huit nouveaux membres, dont

trois en Suisse, ce qui porte le nombre total à 302. L'expansion est cependant mesurée car la chaîne se montre exigeante sur la qualité de ses membres. Cité par «L'Hôtellerie», le président Pierre Monthulé a déclaré: «Sur 38 nouvelles candidatures enregistrées l'an passé, seules 18 se sont concrétisées. Nous avons eu entre 10 et 16 départs dont 7 pour insuffisance qualitative.» Durant l'année écoulée, la chaîne a également intensifié ses contrôles de qualité.

### BEAUCOUP D'APPELÉS, ASSEZ PEU D'ÉLUS

La recherche de nouveaux membres se poursuit, en particulier en Grande-Bretagne, en Italie et en Espagne. La branche française du groupement souhaiterait même, qu'après le Canada, Relais du Silence prenne pied aux États-Unis. Des limites à l'ex-

pansion ont toutefois été fixées. Pierre Monthulé le dit clairement: «Jamais, nous ne dépasserons cependant les quatre cents membres.»

### RECHERCHE EN SUISSE ROMANDE

Une plus grande représentation est aussi envisagée en Suisse. L'an passé, la branche helvétique a admis trois nouveaux membres: l'Hostellerie des Chevaliers, à Gruyères (FR), l'Hôtel Edelweiss à Engelberg (OW) et l'Hôtel des Alpes vaudoises à Glion (VD). Trois hôtels en revanche ont quitté le groupement: le Park Hotel à Weggis (LU), l'Hôtel Waldhaus à Horw (LU) et le Park-hotel Bellevue à Adelboden. Ce qui porte le total à 36 membres, hôtels de trois ou quatre étoiles. Le groupement souhaiterait être davantage présent en Suisse romande (cantons de Neuchâtel, du Jura et de Genève, en

particulier) et dans les cantons de Bâle, de Soleure et d'Argovie, indique le secrétaire de la branche helvétique et membre du comité international des Relais du Silence, Jan Mol, hôtelier aux Marécottes. Des recherches sont donc en cours dans ces régions. Jan Mol souligne que les membres suisses doivent être membres de la Société suisse des hôteliers et être au moins, d'ici fin 2000, en possession du degré 1 du «Label de qualité du tourisme suisse».

A noter encore qu'au niveau international, la chaîne apportera ces prochains temps des améliorations à son site Internet et qu'elle prépare la mise en ligne de sa centrale de réservations. Lors du prochain congrès, qui aura lieu cette année en France, les membres devront se prononcer sur l'interdiction de la double appartenance. Signalons aussi que le guide 2000-2001 vient de sortir de presse.

## VULLY (FR) / Nouvelle organisation d'accueil L'OT dans ses murs

La Société de développement du Vully loue désormais de nouveaux locaux à la Communauté fribourgeoise du Bas-Vully, à Nant. Elle y exploite un office du tourisme dont la structure et les moyens ont été améliorés pour répondre aux exigences de la clientèle et aux objectifs de la nouvelle Association tourisme, économie et culture du district du Lac. Présidée par Michel Eichenberger, la SD gère désormais l'Office du tourisme vu-

lierain qui jouxte la Bibliothèque du Vully et sera tenue par sa responsable, Christiane Binder, à certaines heures bien précises de la semaine, des moyens financiers limités ne permettant pas, pour l'instant, de passer à une structure permanente. Parmi les actions envisagées, figurent en particulier l'ouverture en juin d'un circuit viticole de Sugiez à Salavaux et le développement du tourisme à la ferme. JS

VALAIS / Verbier fait encore exception

## Deskline se généralise

À 2000. Tous les offices du tourisme du Valais emploient Deskline, le système de réservation et d'information en ligne de Suisse Tourisme. Tous? Non! Un village du val de Bagnes résiste encore et toujou

s'envahisseur. «Disponet», derrière ce nom se cache le système qu'utilise Verbier pour présenter à ses hôtes potentiels la liste et le descriptif des appartements à louer. Le système fonctionne à la satisfaction générale depuis plusieurs années et les contingents sont mis à jour directement par les propriétaires ou les agences - par modem ou pour quelques-uns d'entre eux par un fax à l'Office du tourisme. Impossible, toutefois, de procéder à la réservation directement, sur simple fréquentation du site Internet de la station bagnarde. «Notre système fonctionne. Nous l'avons amélioré au fil des années et il ne nous coûte pas cher», explique Patrick Messeiller, directeur de l'OT de Verbier. A noter qu'il n'y a pas de commission encaissée par l'OT lors de chaque location. «Nous sommes maintenant en discussion avec les hôteliers pour qu'ils viennent aussi sur notre système», indique Patrick Messeiller.

## PROBLÈMES DE COMPATIBILITÉ

Verbier reste, avec Nendaz, une des seules stations valaisannes à ne pas se convertir à Deskline. Son propre système, incompatible avec ce dernier, met ainsi Verbier sur la touche lorsqu'on parle de vente par Valais Tourisme, Suisse Tourisme ou Switzerland Destination Management. Actuellement, la moitié des stations du canton est équipée du système Deskline et 80% devraient l'être d'ici la fin de l'année, selon le souhait de Valais Tourisme.

«Dans le cadre de la région, c'est vrai que nous étudions la possibilité d'adopter le système Deskline», lance Patrick Messeiller. «Mais j'attends toujours de savoir si les données concernant plus de 1300 chalets peuvent être transférées d'un système à l'autre». A l'époque, Disponet avait été cité en exemple par Innotour. Ce qui n'a pas empêché récemment le même Innotour d'attribuer une aide financière à Valais Tourisme pour que les stations se dotent de Deskline. «Nous finalisons actuellement un règlement pour l'octroi de cette subvention, afin d'éviter par exemple que le système ne soit installé dans une trop petite station», explique Yvan Aymon, chef marketing partenaires à Valais Tourisme. Pour lui, il n'y a pas de doute, l'avenir passe par le regroupement en destinations équipes de Deskline, «ce qui se fait de mieux en la matière». «Dans l'idéal, poursuit-il, il faudrait que tous les nouveaux systèmes qui arrivent sur le marché soient développés de façon à être compatibles avec celui-là, afin de ne pas perdre tout le travail de saisie qui a été fait jusqu'ici.»

Valais Tourisme est actuellement en pourparlers avec les autres stations pour leur suggérer des solutions en matière de réservation et d'aide financière afin d'acquérir Deskline. DEM

## La Côte: des guides sur l'A1

**Panneaux.** Depuis la semaine dernière, les deux aires autoroutières de Bursins, entre Lausanne et Genève, accueillent des panneaux d'informations touristiques interactifs. Les deux réalisations comportent une carte de tout le pied du Jura vaudois et une liaison directe avec les OT de la région. A terme, la présence d'une hôtess est prévue sur le site pendant la saison touristique. On estime à près de 2 millions le nombre de visiteurs annuels des deux sites. JJE

## VAL D'ANNIVIERS / Le pique-nique de Lulu Kreuz Grand écran trompeur

Théâtre du tournage du film français «Le pique-nique de Lulu Kreuz», le val d'Anniviers avait vu défiler du 28 juin au 22 juillet 1998 des stars du cinéma aussi réputées que Carole Bouquet ou Philippe Noiret. Ce film, réalisé entre autres avec le soutien de l'Association des intérêts d'Anniviers (AIDA), vient enfin de sortir dans les salles. Ceux qui pensaient qu'il allait constituer une formidable publicité pour le val d'Anniviers

ont dû cependant quelque peu déchanter. Les images anniversaires sont certes magnifiques mais ces prises de vue sont censées représenter le val d'Anniviers en Haute-Savoie. Seuls les spectateurs qui auront attendu les dernières lignes du générique apprendront que ces images ont été tournées dans le val d'Anniviers. Dommage, car les autres penseront que le film a véritablement été tourné dans le val d'Anniviers! LM

## Supplément de prix pour le carburant

**Voyages aériens.** La hausse des cours du pétrole brut a incité les tours-opérateurs Kuoni et Hotelplan à prélever dès lundi un supplément pour les vols charters dont les départs sont prévus à partir du 1er avril. Ce supplément est de 30 francs pour les vols courts et moyens et de 60 francs pour les vols longs. Les forfaits déjà commandés ne seront pas majorés, indiquent les deux voyagistes. MH

**NOUVELLES TECHNOLOGIES /** Parfois contraint, souvent de bon cœur, le tourisme suisse est monté dans le train du système global. Les clients, eux, restent encore attachés aux prospectus. JEAN-JACQUES ETHENOZ

## Pour l'instant, le papier résiste encore à Deskline

«C'est un immense travail!» De patience, on l'imagine, lorsqu'il faut récolter et saisir des milliers de données, mais aussi de contact, de relance, surtout en ces périodes de stations occupées aux vacances scolaires. Au bout, un «magique outil», de Genève à Zermatt, en passant par Vevey, Montana, les stations du Chablais valaisan, celles du Sud des Alpes vaudoises, partout le raiissement est le même. Pour ceux qui se sont fait, un peu, tirer l'oreille, pour ceux qui ne l'ont pas encore (Yverdon est de ceux-là, mais c'est surtout un hasard alphabétique, sourit Marcel Vallotton), même pour ceux qui regrettent de ne pas en être (voir ci-contre), Deskline s'avère l'outil touristique quasi idéal.

### OUTIL TOURISTIQUE CONVAINCANT

Ecoutez leurs expériences! Celle de l'épreuve du feu, Fête des Vignerons oblige, pour Vevey-Montreux où Patrick Henry note la nécessité «d'une structure précise et rigoureuse», ayant même un long travail informatique. Ensuite de quoi, «tout n'est plus affaire de gestion bien comprise et d'information continue entre les partenaires».

Autre épreuve du feu, à Genève. Trois semaines avant Telecom, Genève-Tourisme prend traditionnellement le relais des grandes agences incoming pour gérer la «Bourse des chambres» (les disponibilités immédiates pendant la manifestation). «Un gros travail de communication, souligne Isabelle Aubert, puisque au vu de la disparité des établissements (400, à Genève, dans le canton de Vaud jusqu'à Yverdon et en France limitrophe), nous n'avons pas pu imposer à chacun une connexion directe sur le système.»

Cette connexion, qui permet aux partenaires de modifier leurs contenus directement dans la base de données, Enrique Caballero l'exigea pour Chablais Tourisme (côté Valais): «Tout le monde travaille avec l'informatique pour la gestion interne, il n'y a donc pas de raison pour que nos partenaires professionnels n'interviennent pas en ligne. Ils le feront dès la mise en route du système (à Monthey, la saisie des données est en cours, elle devrait se terminer en mai). Seule la parahôtellerie (400 appartements et chalets) en sera dispensée.» «Une façon d'économiser du papier», souligne-t-il encore.

En effet, la remarque est quasi générale, les nouvelles technologies n'empêchent pas le support papier d'avoir encore de beaux jours devant lui. Bien au contraire même. Alors que les possibilités existent de consultation en ligne pour tous les documents, la plupart des demandeurs réclament l'envoi de catalogues ou de plaquettes de présentation.

### CULTURE DE L'ÉLECTRONIQUE

Ce phénomène, Bruno Huggler, le note également à Crans-Montana, mais à l'étape suivante. En charge du site pilote pour la mise en place du «concentrator», (cette interface entre Deskline et l'Internet qui permet la réservation en ligne, voir ci-dessous), s'il a noté depuis décembre un volume d'affaires en ligne qui va croissant, «le plus souvent encore, précise-t-il, après informations, réservations, les clients se rabattent sur les modes de paiement traditionnels». Encore du papier! Question de temps, sans doute... d'adaptation du public à une culture électronique.

## Hotelguide monte sur le WAP

hotelguide.com, la plate-forme privée de réservation hôtelière sera l'un des premiers services du genre à «monter» sur le WAP, en l'occurrence la plate-forme d'accès proposée par Swisscom. Celle-ci sera opérationnelle dès le 21 février. Web réduit à sa plus simple expression (du texte et éventuellement un logo), le Wap permet la connexion au réseau Internet via un téléphone mobile.

«Les 60 000 adresses de notre répertoire seront disponibles», précise Elisabeth Griess, directrice d'hotelpage, basé à Meggen dans le canton de Lucerne. Le système, estime-t-on généralement, devrait connaître un bel engouement sur le marché de la clientèle «affaires» durant ces deux prochaines années. Son principal atout, l'interactivité au niveau Internet, se prête bien à la réservation de

produits hôteliers. «C'est un marché auquel nous croyons fermement pour les deux prochaines années avant que, peut-être, d'autres technologies prennent le relais», dit encore Elisabeth Griess.

La réservation au moyen du système WAP, suit le même procédé que sur un site Web, à l'exception de la phase finale: une fois l'établissement choisi et les disponibilités établies, plutôt que de se faire par échange de courrier électronique, la réservation et sa confirmation se font directement par téléphone mobile (Nate). A terme, on peut prévoir que le WAP permette également le paiement en ligne grâce à une authentification par carte SIM. JJE

Pour en savoir plus, le site Web de Swisscom : <http://www.wapnow.ch>

Photo: Deskline

**TOURIST online - Service Concentrator**

**Hotels for Crans-Montana Tourisme**

Categorie: \*\*\* Search

Town Crans Montana	Map of locality	
Designation	Locality	Situate
Hôtel des Alpes	Crans	Crans
Hôtel Astor	Crans	Crans
Hôtel Beau-Site	Crans	Crans
Hôtel Beau'Reg'Art	Montana	Montan
Hôtel-Maison de Cure Bella-Lui	Montana	Crans
Hôtel Central	Montana	Montan
Hôtel Encore	Crans	Crans
Hôtel Colorado	Montana	Montan
Hôtel Crans-Belvédère	Crans	Crans

**TOURIST online - Service Concentrator**

**Hôtel des Alpes, Crans \*\*\***

Description

All rooms offer panoramic view of the Alps. Direct access to the golf course which becomes a 14 km cross-country ski track in winter, a few steps from all sporting activities and ski-lifts. In summer the large shady garden provides peaceful relaxation. Excellent food prepared with products from our own garden.

Address

Hôtel des Alpes  
3864 Crans

Post reference G4 - No. 2  
Situated: Crans

Map of locality

Room	Person	Extra bed
double room facing south	2	0
double room with 1 extra bed	2	3
double room facing south	2	0
tripling room	3	2

**CONCENTRATOR**

Accès à l'hôtel, inscription, Vente à l'Unité B&B et Breakfast

Deux étapes sur la réservation en ligne d'un hôtel au moyen de Deskline.

## Et maintenant, en ligne!

S'il est un merveilleux outil de gestion et d'information, il manquait pourtant un système Deskline une application qui lui permette enfin de «monter» sur l'Internet. A son lancement, cette lacune fut même à l'origine de beaucoup de réticences chez les partenaires.

Depuis décembre, la solution passe par le «concentrator», le module qui, de Deskline, système d'information, permet à l'hôte la réservation, l'achat de prestations et le paiement sécurisé en ligne. Il est d'ores et déjà fonctionnel à Crans-Montana - «utile et performant», insiste Bruno Huggler -, en cours d'installation à Zurich et prévu à Vevey-Montreux qui devrait être la destination suivante à l'adopter, avant... toutes les autres. Pour Patrick Henry, par exemple, «c'est un élément essentiel pour assurer un volu-

me d'affaires conséquent et, par là, amortir les investissements consentis».

De là, les avis divergent. Pour les uns, dont le concepteur des deux systèmes, Tourist on Line et son représentant en Suisse romande, Robert Michel, «il sera préférable de conserver l'aspect graphique de l'interface tel que proposé pour conserver l'unité visuelle du système».

Pour d'autres, à Crans-Montana et à Vevey (qui devrait bientôt ouvrir un nouveau site Web) notamment, «tout en n'intervenant en rien sur les fonctions du système, il s'agira d'adapter l'interface au graphisme du site principal. Question de «corporate identity» bien comprise!» On est loin cependant des réticences qui ont caractérisé les débuts de Deskline. JJE

SUISSE TOURISME / Sport, repos et culture

## Nouvelle offre d'été

Le creux de l'hiver est à peine franchi que Suisse Tourisme pense déjà à la saison d'été. Son nouveau catalogue, qui vient de paraître, fait le tour de Suisse des régions de vacances et de leurs attractions.

La saison chaude comprendra plusieurs nouveautés. A la montagne, les amateurs de vitesse se laisseront griser dans les Grisons sur le plus long toboggan sur rail du monde: 3,2 kilomètres de frissons entre Alp

Pradaschier et Churwalden. Nouvelle offre aussi pour les cures d'agrément. L'offre d'hébergement de Suisse Tourisme sera augmentée de l'annuaire des Swiss Golf Hotels. Enfin, les amis de la culture en prendront plein les yeux avec les expositions Van Gogh à Martigny et Cézanne à Zurich. Rappelons que le site [www.MySwitzerland.com](http://www.MySwitzerland.com) permet de faire des réservations et de commander de la documentation. BS

BROYE / Un projet visionnaire en marge de l'Expo.02

## La pyramide de tous les espoirs

Même si la nouvelle avait de quoi surprendre, toute la Broye semble applaudir à l'idée qu'une attraction aussi gigantesque que la pyramide suisse, dont la construction est prévue à proximité du Restoroute Rose de la Broye (A1), puisse voir le jour dans la région.

La pyramide - 114 mètres de côté, 47 mètres de hauteur - a été conçue par René Koechlin, fondateur de Surveillance et Garantie de la Construction SA,

société genevoise spécialisée dans le management de projets immobiliers. Cet architecte avait déjà proposé en vain son idée aux initiateurs du projet d'Exposition nationale 1991 et à ceux de l'Expo.01. D'où la décision de prévoir son implantation hors du périmètre de la manifestation, dans la Broye fribourgeoise.

La pyramide, que l'on pourra escalader en toute tranquillité, est prévue pour servir de

«musée didactique de conception avant-gardiste consacré à l'histoire suisse». Les équipements seront à la mesure de l'enjeu: auditorium, halles d'expositions et de manifestations, spectacle audiovisuel permanent et interactif, restaurant géant... En outre, il s'agira d'une réalisation durable, celle-ci profitant simplement de l'Expo.02 pour se lancer. Le coût du projet est devisé à 50 millions de francs. JS

## Les Suisses «trainophiles»

**Berne.** Les Suisses sont les plus grands utilisateurs européens du train. En 1998, chaque habitant a pris 40 fois le train, indique Litra, le service d'information pour les transports publics. En deuxième position, on trouve le Danemark avec 28 trajets par habitant et en 3e position le Luxembourg (27 trajets). Sur la plan mondial, notre pays est dépassé par le Japon, premier, qui recense 69 déplacements par habitant. MH

## LES GENS

En poste depuis juillet 1994, **Pierre-Alain Leresche** quittera la direction du Grand Hôtel des Bains à Yverdon le 31 mars prochain, «heureux d'avoir contribué à remettre à flots» un établissement qui a connu une période critique sur le plan financier jusqu'à la fin de l'automne 98.

Dès le mois d'avril, il prendra la direction de l'Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey. Au bénéfice d'un important plan de rénovation consenti par les nouveaux propriétaires (voir notre article en page 4), le palace veveysan avait été dirigé depuis le début des années 90 par **Jean-Paul Ingold** jusqu'à ce qu'à l'été dernier des problèmes de santé l'éloignent des affaires. L'intérim était depuis assuré par **Alex Pedolin**. A Yverdon, où le Conseil d'administration du Grand Hôtel a décidé de s'accorder un temps de réflexion avant de trouver un nouveau directeur, l'intérim sera assuré par **Claude Ogay**, directeur du Centre thermal. JJEM/H

La Compagnie générale de navigation (CGN) devra chercher un nouveau directeur. Un mois après son entrée en fonction, **Claude Flauraud** a en effet décidé de renoncer à poursuivre son activité. Cité par le quotidien «24 Heures», il a déclaré que son poste ne correspondait pas à ses attentes. Il était entré au service de la CGN le 1er septembre de l'an passé et avait remplacé à la direction **Fridolin Hefti**. Claude Flauraud assurera l'intérim jusqu'à ce que la compagnie lui trouve un remplaçant, lit-on encore dans le quotidien vaudois.

MH

Deux collaborateurs ont été nommés membres de la direction des institutions sociales Hotelia. Il s'agit, d'une part, d'**Alain Baehler** (à gauche), et, d'autre part, de Daniel Kuster. Alain Baehler, 54 ans, est entré chez Hotelia



en avril 1997 et assume aujourd'hui les responsabilités liées à la partie commerciale de l'entreprise. **Daniel Kuster**, 30 ans, détenteur d'un «Master of Business Administration», travaille chez Hotelia depuis avril 1998. Il est responsable de l'unité financière de la société. MH

Tourisme neuchâtelois n'aura plus de directeur dans les Montagnes neuchâteloises. Ce poste, occupé jusqu'à cet automne, par **Marc Schlüssel**, qui a démissionné, a été remplacé par celui de «coordonnateur touristique Montagnes». Un responsable vient d'être nommé pour cette fonction en la personne de **Stéphane Zuccolotto**, 30 ans, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Depuis l'École, Stéphane Zuccolotto est responsable du département «congrès et projets» de Tourisme neuchâtelois, fonction qu'il conserve.

MH

**EHL** / Plus de 120 étudiants distingués au Chalet-à-Gobet. L'école affiche un record d'inscriptions. **BRUNO SALIS**

## Premiers diplômés de l'an 2000

Photo: Yves Rynck/EHL



ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE

Les étudiants ayant terminé avec succès le programme de gestion hôtelière posent pour la postérité.

Le 28 janvier, l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) a décerné les premiers diplômes de la nouvelle année à l'occasion d'une cérémonie qui a été suivie au Chalet-à-Gobet par près de 600 personnes. L'événement a marqué la fin du semestre et les premières distinctions accordées dans la nouvelle année.

Nonante-huit étudiants ont ainsi reçu leur diplôme de Hautes études en hôtellerie et restauration/Bachelor of science in international hospitality management (promotion 1996-2000). Le major de cette promotion est un étudiant originaire de Malaisie, Wee Leong Kua. Trente-trois étudiants ont également été promus à l'issue du programme d'Etudes en gestion hôtelière (promotion 1998-2000).

En outre, Delphine Margnat, Daniel Rott et Andrew Barnard ont vu leur mémoire récompensé.

Au total, sur les 921 étudiants du semestre d'hiver 1999-2000, 85% ont réussi leurs examens. Par ailleurs 378 étudiants ont effectué un stage en entreprise, en Suisse ou à l'étranger. Au départ du prochain semestre, le 24 février, l'EHL attend d'accueillir 1399 étudiants de 64 nationalités, un record.

**Les étudiants suivants ont suivi avec succès le programme d'études en gestion hôtelière:** Marie-José Allémand Cugy (VD); Vanessa Barretieri (France); Pierre-Alain Bortis Villars-sur-Glâne (FR); Aude De Verdelhan Leclerc Clarens (VD); Dominik Dedeeoglou (Grèce); Grégoire Franc Martigny (VS); Séverine Franciosi Cheseaux (VD); Lana Franulovic Pully (VD); Alain Gouanou Châtelaine (GE); Serge Grossenbacher Carrouge (VD); David Hanse (Belgique); Loïc Grandjean (France); Pierre Maillebiau Commugny (VD); Nicolas Malzac (France); Florence Marmier Pully (VD); Patrick Marquier Corseaux (VD); Elsa Martin (France); Natascha Bianca Morel Char-

donne (VD); Janick Nachtergael (Belgique); Alain-Claude Nkurunziza Lau-sanne (VD); Girolamo Notarangelo (Italie); Jean-Claude Patiselanno Neu-châtel (NE); Mélanie Ricard Grandvaux (VD); Roderic Rivoire (France); Pilar Rodriguez-Gomez (Espagne); Maria Rueck Cormerod (FR); Christophe Schmid Gland (VD); Zahid Sikander (Inde); Isabelle Spaet (Allemagne); Raphaël Spivalo Villeneuve (VD); Dominique Tharin Commugny (VD); Andressa Vasconcelos (Brésil); Hui Wang (Chine).

**Les étudiants suivants ont reçu un diplôme en hautes études en hôtellerie et restauration/Bachelor degree in International Hospitality Management:** Nicolas Abegg Stallikon (ZH); Dominique-Florence Altenburger Turgi (AG); Fabian Arcilio Nyon (VD); Benoît Arnioud (France); Christine Arnold Schoefflisdorf (ZH); Tobias Bamer Soleure (SO); Zila Bar (Allemagne); Michelle Barmet Bâle (BS); Andressa Barnard (Sainte-Lucie); Erik Bassi Massagno (TI); Julia Bechtle Co-manno (TI); Philippa Becker (Allemagne); Laurence Bernardon-Leon Lausanne (VD); Isabelle Berthet Bel-mont/Lausanne (VD); Ariane Bert-houd Mex (VD); Birna Björnsdóttir Sverrisson (Luxembourg); Anne Bogio (France); Christoph Börner Ober-dorf (SO); David Bovy Renens (VD); Valérie Bracchi (France); Thibault Brandt Oberwil (BL); Stephan Buser Bolligen (BE); Jean Baptiste Callot (France); Frank Casanova Montana (VS); Fabien Chivot (France); Sandrine Choffel (France); Lionel Serge Chuffart Leydin (VD); Nael Dabbagh (Belgique); Matthieu Daurès (France); Maxime Des Monstiers Merinville (France); Georg Dickenmann Thusis (GR); Natacha Dubois (France); Xavier Duport (France); Béatrice Elatart Commugny (VD); Virginie Elchingher Bâle (BS); Ka-terina Farmaki (Grèce); Andreas Bob Fink Winkel (ZH); Chloé Frammery (ZG).

Genève (GE); Florian Franzen Bettmeralp (VS); Janina Frey Borex (VD); Marc Fries Zuerich (ZH); Alexandre Goosens Perroy (VD); Myriam Grauer Blo-nay (VD); Grégoire Hambourg (France); Philippe Heim (France); Christina Hei Poschiavo (GR); Carol Henzoch Preverenges (VD); Michelle Ho (Nor-vège); Oliver Hormuth (Allemagne); Heinz Hunkeler St.Moritz (GR); Julian Alexandre Jung (France); Stefan Kemp Aigle (VD); Nicole Kobjoll (Allemagne); Wee Leong Williams Kua (Malaisie); Thomas Lamson (France); Tristan Lau-rens-Bernard (France); Guillaume Le-fébvre (France); Céline Lelouch Le Li-gnon (GE); Jonathan Lint Epalinges (VD); Jessica Lodziński (France); Philippe Magne (France); Xavier Maigrot (France); Alexia Maloutas Venthöne (VS); Delphine Margnat (France); Jacques Merlotti Corcelles (NE); Alain Meuwly Meyrin (GE); Marie-Laure Michel Epalinges (VD); Natsuko Michon Du Marais (France); Emilie Morin (France); Philipp Mosimann (Grande-Bretagne); Virginie Müller Bienné (BE); Mathias Nicod (France); Muriel Nicolet Chexbres (VD); Nicole Notthegger Oberuzwil (SG); Marie Lynn Nussbaumer Lussy/Morges (VD); Fedra Pessina Suvigliana-Lugano (TI); Sedierhey Peyamiras Echandens (VD); Nathalie Reda Lausanne (VD); Camille Regnault (France); Daniel Rott (Allemagne); Catherine Roussy (France); Frédérique Salamin Pully (VD); Jenny Tina Schaer Meyrin (GE); Daniella Scheggia Châbles (FR); Stéphane Se-péde (France); Stéphane Smadja (France); Laure Soubrane (France); Nikolaos Stratis (Grèce); Khalid Tazi (Maroc); Antoine Tel (France); Marie-Laurence Thabuis (France); Stéphanie Thiebaud La Tour-De-Peilz (VD); Aurélie Tourrette (France); Gabrielle Von Reding Brunnen (SZ); Bertrand Willi Geneve (GE); Ilona Wirth Monteiro (Brésil); Stephan Zimmermann Zug (ZG).

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

**Suisse Tourisme sera désormais plus proche de ses clients.** Jürg Schmid, le nouveau directeur de Suisse Tourisme, entend poursuivre le travail entamé par son prédécesseur. L'accent sera ainsi mis avant sur la vente en étant beaucoup plus proches des souhaits de la clientèle: «Jusqu'ici, le marketing touristique était avant tout orienté sur le produit. Aujourd'hui, il s'agit de le réorienter sur le client», a expliqué Jürg Schmid. «Par le passé, chacun se contentait en effet de vendre ce qu'il avait à disposition. A l'avenir, il faudra répondre de façon plus précise aux aspirations des marchés.»

Page 1

**Une fête de Pâques tardive appréciée au Tessin.** A l'inverse des stations de ski, qui se plaignent que Pâques tombe très tard, soit à une date où l'ensoleillement n'est plus assuré en dessous de 2000 mètres d'altitude, les hôteliers et responsables touristiques tessinois se frottent les mains. Plus Pâques tombe tard, plus ils réussissent à attirer de touristes sur les rives de leurs lacs. Celles-ci sont en effet plus ensoleillées autour du 20 avril qu'à fin mars. Une Pâques tardive est par ailleurs également synonyme de meilleures affaires à l'Ascension et à la Pentecôte dont les dates dépendent de Pâques.

Page 3

**Le groupe Mövenpick est en pleine expansion.** «Dans trois à cinq ans, je m'imagine que la taille de notre groupe - qui comprend actuellement 40 établissements et 7750 chambres - aura doublé», a révélé le grand patron de Mövenpick, Jean Gabriel Périz, au cours de l'entretien qu'il a accordé à notre hebdomadaire. Cette expansion va également de pair avec le récent engagement de Robert Barsby, responsable jusqu'ici du développement auprès de la chaîne Kempinski. Jean Gabriel Périz a également rappelé que le label Mövenpick, malgré une forte influence allemande, demeurait suisse.

Page 11

## IMPRESSUM

**ht** hotel+tourismus revue

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

Éditeur: Suisse suisse des hôtels SSG  
Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Rédaction: Rédacteur en chef: Dr. Peter Küller (PK). Rédacteur en chef: Céline Lelouch (CL). Rédacteur en chef adjoint: Monique Halden (MH).

Rédacteurs: Laurent Menzbour (LM). Bruno Salsi (BS), secrétaire de rédaction.

Correspondants: Jean-Jacques Ebenho (JJE), Vevey; Danièle Emery-Mayer (DEM), Valais; Daniel Gersbach (DG), Berne; Daniel Gosselin (DG), Genève; Philippe Pottier (PP), Lausanne; Véronique Tanguy (VT), Genève; Philippe Zutter (PZ), Genève.

Édition: Cheffe d'édition: Eva Bürgi.

Abonnements: Anna-Lisa Caseluci, Dora Münzer, Fabienne Korus.

Années: Thomas H. H. Müller, Martin Weiß.

Publicité: Eva Bürgi, (Cheffe de vente), Jörg Fröhli, Erich Weber.

Dominik Chammartin.

Impression: Druckerei A2, Druckzentrum Berne.

Prix de vente: (TVA inclue)

Verte au numéro fr. 4,10, Abonnement 1 an fr. 15.-

ISSN: 1424-0440

Contacts:

Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gars, etc.) Tel. 031 370 42 24, Fax 031 370 42 25.

Abonnement: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23. E-Mail: info@htch.ch

Publicité: Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htch.ch

Abonnement: Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htch.ch

Internet: <http://www.htch.ch>

# stellen revue

## Marché de l'emploi

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

htr

hotel+tourismus revue

## Top-Restaurant &amp; Tagesbetrieb

Businesscatering, beeindruckende Organisation und visionäre Konzepte sind einige Stichworte zu unserem Auftraggeber, ein führendes Schweizer Gastrounternehmen. In einem seiner grössten und zugleich schönsten Restaurants 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 Pausenzenen 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 Assistent Human Resources... Fragen? Anruf genügt – 01 87 87 000 oder Bewerbung mit Foto einsenden. Wenden Sie sich an Cornelia Brugger oder Ansgar Schäfer.

### SCHAFFER & 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

## Sie haben die Wahl zwischen 3 Regionen

Massgeschneiderte Lösungen und hochspezialisierte Systeme sind das Metier unseres Auftraggebers, ein dynamisch wachsendes und visionär geführtes Dienstleistungsunternehmen. Die Geschäftsfelder umfassen ebenso Hauswartung als auch Unterhalt & Reinigung von Gebäuden. Ihre wichtigsten Aufgaben dabei: Führung der zuständigen Hausdienstleiter resp. Hauswarte in jeweils einer der 3 Regionen Zürich & Ostschweiz, Nord- & Zentralschweiz oder Bern-Mittelland, Verantwortung für die Wirtschaftlichkeit, Engagement in Sachen EDV-, Qualitäts- & Sicherheitsfragen sowie die Umsetzung aller Massnahmen die dazu führen, die Kunden tagtäglich voll aufzuholen zu stellen. Wir wenden uns daher an professionelle und führungsverfahrene Damen und Herren als

## Gebietsverantwortliche/r

für eine der 3 erwähnten Regionen. Eine kaufmännische, gastronomische oder technische Grundausbildung mit Weiterbildung in Richtung Management, Betriebswirtschaft, Hauswirtschaft (HBL) oder Gebäudereinigung (dipl.) sind gute Voraussetzungen. Ideal für Ihren Einstieg wäre die berufliche Erfahrung als **Hausdienstleiter/in**. Was erwarten Sie? Unternehmerischer Freiraum, flache Hierarchie, Nähe zum Kunden und eine von Fairness geprägte Firmenkultur. Infos zu dieser in jeder Hinsicht spannenden Positionen erhalten Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Rufen Sie an – Infoline 01 87 87 000 – oder senden Sie Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto an Ansgar Schäfer. Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

### SCHAFFER & 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

## Kochen auf Höhe 1773

Wir sind ein Vierstern-Ferienhotel mit 100 Betten im wunderschönen Engadin. Unsere kleine Küchenbrigade ist für das kulinarische Wohl der Pensions- und A-la-carte-Gäste im Restaurant "Locanda SAN GIAN" besorgt. Der jetzige Küchenchef verlässt uns, um einen eigenen Betrieb zu übernehmen. Wir suchen deshalb auf die Sommersaison 2000 für unsere modern eingerichtete Küche eine/n

## Küchenchef/in

mit ausreichender Erfahrung in der gehobenen Gastronomie – Richtung französisch/mediterrane Küche.

Wenn Sie selbst aktiv am Herd mitwirken wollen, ein gutes Organisationstalent besitzen, kreativ sind, Wirtschaftlichkeit bei Ihnen „gross geschrieben“ wird und in einem aufgestellten Team mitarbeiten wollen, dann senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an Hrn. F. Hofer, Direktor, HOTEL SAN GIAN, Via San Gian 23, CH-7500 St. Moritz.

122664/34029



HOTEL SAN GIAN  
CH-7500 ST. MORITZ  
Tel. 081-833 20 41, Fax 081-833 40 15  
www.sangian.ch • E-mail: info@sangian.ch

**Hotel \*\*\*  
Toggenburg  
Wildhaus**

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Haben Sie Flair für die italienische sowie die traditionelle Küche? Dann könnten Sie schon bald unser neuer

**Küchenchef (in)**

sein. In unserem Erstklass-Familienhotel führen Sie eine kleine Brigade mit 6 bis 8 Mitarbeitern. Menüplanung, Einkauf, Hygiene- und Qualitätskontrolle sind Ihnen geläufig. Sie arbeiten gerne aktiv am Herd und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Toggenburg  
Peter Arn, Dir.  
9658 Wildhaus  
Tel. 071/998 50 10

123040/340361

### SCHAFFER & 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

## Führendes Restaurant in der City von Zürich

Der Erfolg kommt nicht von ungefähr. Die beim internationalen Publikum beliebte marktfrische Küche, das charmante, professionelle Team und die besondere Atmosphäre haben dieses Gastrounternehmen weit über die Kantongrenzen hinaus bekannt gemacht. Einer kommunikativen, sprachgewandten Persönlichkeit eröffnet sich die attraktive Gastwelt ohne auf die Annehmlichkeiten von (fast) normalen Büroarbeitszeiten zu verzichten, in der Regel Sa/So frei. Als zukünftige

## Direktionsassistentin

mit kaufmännischem und gastgeberischem Flair erwarten Sie folgende Hauptaufgaben: Bankettorganisation & -verkauf, Gestalten/Schreiben von Menükarten (idealweise bringen Sie sehr gute Französischkenntnisse in Wort und Schrift mit), Assistenz in der Administration sowie in Spitzenzeiten Mithilfe/Unterstützung der Servicecrew über Mittag. Interessiert? Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen. Ihre Beraterin: *Marlies Kroese*

### SCHAFFER & 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

## AUGENBLICK 'MAL!



Für unser elegantes Boutique-Hotel im Herzen von Zürich suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft

## RÉCEPTIONIST/IN

Mit Ihrem gewinnenden Auftreten, einem natürlichen Dienstleistungsverständnis sowie Selbstständigkeit und Flexibilität sind Sie bei uns goldrichtig. Weitere Voraussetzungen: Berufserfahrung, Sprachkenntnisse D/E/F, Fidelio-Erfahrung von Vorteil.

Es erwarten Sie eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem Haus, das die familiäre Atmosphäre eines Kleinhotels mit den Vorteilen einer internationalen Hotelkette verbindet.

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

**ArabellaSheraton  
Neues Schloss**  
Zürich

ArabellaSheraton Neues Schloss  
Stockerstrasse 17, Postfach, CH-8022 Zürich  
Telefon: 01/286 94 00  
www.as-neues-schloss.ch

**ArabellaSheraton**

**INHALT:** Kader 2-4 / Deutsche Schweiz 5-26 / Svizzera italiana 27-28 / International 32-33 / Stellengesuche 33

**SOMMAIRE:** Suisse romande 30-31 / Marché international 32-33 / Demandes d'emploi 33

**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  
mittnen drin:



**hotel job**

Ihre Stellenvermittlung

**Schweizer Hoteller-Verein**  
Hoteljob Personalberatung  
Montabaurstrasse 130 • Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-3001 Bern • Telefax 031 370 43 34  
e-mail: info@hotjob.ch

**Adecco**

**HOTEL & EVENT**

Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seite 3.

**Die Nr. 1 für  
Personal-  
dienstleistungen**

[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)

# Kommunikation als Weg zum Ziel

Jeder Mensch, der sich zurücklehnt und über die Probleme nachdenkt, die ihn täglich beschäftigen, denkt vermutlich an viele verschiedene Faktoren. Einer der Faktoren – das ist mir in vielen Diskussionsrunden immer wieder aufgefallen – ist das Problem der Kommunikation. Kommunikation (*lateinisch "communicare"* = «in Verbindung sein mit») scheint eine Komponente zu sein, die bereits vor Jahrtausenden dem Menschen Kopfzerbrechen bereitet hat.

Und seit Jahrhunderten versucht der Mensch, die Mittel der Kommunikation zu verbessern. Da waren einmal die Rauchzeichen, später die Trommel, noch etwas später das erste Telefon und heutzutage das Internet. In den letzten 20 Jahren hat die Kommunikation mit der Erfindung noch komplizierterer Methoden rasante Fortschritte gemacht. Kommunikationsmittel sind jedoch auch – einmal die ersten Hindernisse überwunden – sehr einfach und sehr effizient geworden. Und doch beschwert sich jeder über Kommunikationsprobleme.

Dabei ist doch das Prinzip der Kommunikation relativ einfach: Es braucht eine Gruppe von Menschen, die Worte, Gedanken oder Informationen miteinander austauschen wollen. Die Regeln,

wie dieser Austausch stattfinden soll, sind zwar in der Theorie recht einfach, werden in der Praxis aber nicht immer respektiert. Einer der fundamentalen Aspekte, nämlich das Zuhören, verbirgt eine recht komplexe Problematik: Zuhören setzt voraus, dass man erstens die Sprache versteht, zweitens die Sprache beherrscht und drittens das nötige Wissen besitzt, um die Informationen sinnvoll zu verwertern. An dieser Tatsache scheitern bereits viele Kommunikationsversuche.

Aber es gibt in der Problematik der Kommunikation noch eine weitere Komponente, über die selten nachgedacht wird: Die Kommunikation ist oft mit einer weiteren fundamentalen Bedingung konfrontiert, welche so unwiderrücklich ist, dass ihre strategische Rolle in der heutigen Unternehmensführung anerkannt ist: sich organisieren und die Resultate in der Perspektive der gesetzten Ziele beweisen.

Alle Unternehmen praktizieren eine Form von Kommunikation. Der Ursprung dieser Kommunikation ist oft nichts anderes als die Hierarchie, deren eine Funktion ist, die Kommunikation gut zirkulieren zu lassen, von oben nach unten – und im Prinzip auch von unten nach oben. In der Realität aber funktioniert diese Hierarchie jedoch

seltener zur vollen Zufriedenheit. Deshalb beginnen viele Unternehmen eine interne Kommunikationsstruktur aufzubauen, um den richtigen Rahmen zu schaffen und neue Mittel zu entwickeln. Die pyramidale Struktur, welche ihre Beweise als Entscheidungs- und Organisationsystem erbracht hat, scheint jedoch nicht immer die ideale Plattform für einen optimalen Kommunikationsfluss zu sein. Diese Defizienz basiert auf verschiedenen Gründen.

Bei der Suche nach der Ursache für eine fehlende oder fehlerhafte Kommunikation stößt man – neben der Problematik des Zuhörens – unweigerlich auf die Frage: Sind die MitarbeiterInnen gute KommunikatorInnen? Wenn Projekte scheitern, wird sehr oft der Mangel an Kommunikation in den Vordergrund gestellt. Häufige Vorwürfe sind: «Das haben wir nicht gewusst...», «Das hat uns niemand gesagt...», «So hat man uns das nicht erklärt...». Nur wenige Menschen machen sich jedoch Gedanken über eine Problematik, die immer wieder auftaucht, nämlich die Gestaltung des gemeinsamen Ziels, das sich das Unternehmen zur Aufgabe gemacht hat.

Wir nehmen als Beispiel das Spiel des Tauziehens: Da ziehen zwei Mannschaften um die Wette an einem Strick,

und gewonnen hat die Mannschaft, die den Strick am weitesten in ihr Revier ziehen konnte. Viele verschiedene Individuen und nur ein Ziel: den Strick in die gleiche Richtung ziehen. Die Gestaltung des Ziels ist sehr einfach: Eine gleiche Bewegung führt zu einem erwünschten Resultat.

Nehmen wir nun als zweites Beispiel ein Fussballspiel: Auch hier ist das Ziel sehr einfach: mehr Tore erzielen als die Gegenmannschaft. Nur hier tritt bereits eine zweite Komponente ein, nämlich die Perspektive jedes einzelnen Spielers. Nur ist die Mannschaft nämlich nicht mehr nur von einer bestimmten Bewegung abhängig, sondern jeder Spieler ist aus seiner eigenen Perspektive heraus auf seine eigenen Bewegungen angewiesen, um dieses Ziel zu erreichen. Und somit passiert es schon einmal, dass einer Spieler auf das Tor zuläuft und die Struktur und die Aufbaubarkeit seiner Mannschaft nicht optimal ausnutzt und versucht, im Einzelgang ein Goal zu erzielen. Und plötzlich geht der Schuss daneben.

Und so ist es auch im täglichen Leben: Die eigene Perspektive jedes einzelnen ist bereits ein Hindernis zum Ziel. Deshalb sollte die Kommunikation von der Implementation des Ziels unter dem Aspekt der persönlichen Perspektive ei-

nes jeden Beteiligten aussehen. Erst wenn jeder einzelne weiß, wie sich seine eigene persönliche Perspektive in der Gesamtperspektive entwickelt, kann er etwas zur Verwirklichung des Ziels beitragen. Nur dann kann er diese globale Einsicht gewinnen und sich von seiner eigenen Perspektive abheben, um die Mittel und Wege global zu betrachten – und gewissermaßen auch dem Zuhören, grösste Beachtung schenken. Und aus dieser globalen Verwirklichung des Ziels heraus entsteht die Kommunikation.

Vielleicht ist Kommunikation also doch nicht so schwierig? Vielleicht liegt es einfach daran, dass wir der Zielsetzung nicht genug Aufmerksamkeit schenken? Vielleicht liegt es aber auch daran, dass wir selbst gar nicht genau wissen, welches Ziel wir anstreben sollten? Also müsste ich eigentlich mit einer Frage abschliessen: Ist es denn so schwierig, Ziele zu setzen? Das Wort Ziel hat an sich so etwas Definitives, so etwas, das man nicht rückgängig machen kann. Aber dafür hatte bereits Aristoteles eine treffende Antwort: «Nicht alle Ziele sind Endziele.»

Katrin Boshoff  
HoReGa Select AG  
Stv. der Geschäftsleitung

JANUAR		DEZEMBER	
Mo	Lu	1	8 15 22 29
Di	Ma	2	9 16 23 30
Wir suchen auf April 2000 oder nach Vereinbarung, in einer renommierte sowie bestens etablierte Restaurants-Unternehmung in Zürich – welche assimiliert ist im neuzeitlich, vielfältig ausgerichteten Foodangebot – einen jüngeren, flexiblen			

## «Kitchen-Master»

Ihre Grundausbildung ist Koch. Sie haben sich danach verschiedentlich weiter ausgebildet und sind heute bereits ein versierter **Sous-chef** oder **Küchenchef**. Eventuell hatten Sie in der Vergangenheit auch schon die Möglichkeit gehabt, sich etwas Gäste-, bzw. **Frontreise** anzureisen.

Mit Ihrer täglich **aktiven** Mitarbeit im Team, bestehen Ihre zukünftige Aufgabenstellung als verantwortlicher **Abteilungsleiter** hauptsächlich in den Bereichen wie **Organisation**: Einhaltung der erforderlichen hygienischen Vorschriften, **Produktion** und **Qualitätsüberwachung**, **F&B-Abteilsplanung**, Einführung von neuen Mitarbeitern, **Einsatzplanung**, teils **Administration u. a. m.**

Für einen innovativen Fachmann/-frau; kann somit eine interessante, abwechslungsreiche Position angeboten werden... zudem **speziell angemahnte Arbeitszeiten**; eine leistungsreiche Entlohnung, gute Sozialleistungen u. v. m.

Wir bedanken uns für die Unterbreitung Ihrer Bewerbungsunterlagen mit Passfoto an die nachstehende Anschrift.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA** Ihre Zukunft!

123481/211990

**Terminia Consulting**  
Steinstrasse 21      Tel. 01 451 00 11  
8036 Zürich      Tel. 01 463 52 90



## HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

### UNERHÖRT

jugendlich und modern führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zürich. Das freundliche Arbeitsklima bekommen auch unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet zu spüren.

Wollen Sie in einem der führenden Hotel-Restaurants der Stadt Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unser Restaurant «La Soupière» eine/n

### Restaurant-Leiter/in

Das Restaurant verfügt über 70 Sitzplätze und bietet in einer stilvollen Ambiance eine marktorientierte, französische Küche an. Ebenfalls dazu gehört die Bankettabteilung, in welcher in vier Salons bis zu 60 Personen bewirte werden können.

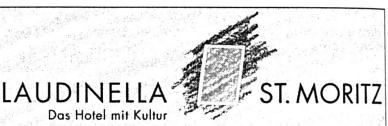
Ihr Aufgabenbereich umfasst

- die gesamte Mitarbeiterführung, inkl. Ausbildung der Lehrlinge
- die Serviceorganisation
- Pflege der Details und umsetzen der gesteckten Ziele
- Professioneller Umgang in einem fortschritten Umfeld

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an Vreni Gallmann, Personalchefin.

Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich, Telefon 01 218 88 88

123263/41068



## 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, Organisationstalent und etwas Durchsetzungsvorstellung 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

**HOTEL STRELA**  
★★★  
HOTELAUBAHN

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unser \*\*\*-Hotel (100 Betten) in Jahresstelle

**Chef de réception**  
mit Erfahrung, selbstständig,  
POS Front-office

**Betriebsassistenten/-in**  
F&B-Bereich

Interessenten/-innen melden sich bitte mit den  
üblichen Unterlagen bei

W. J. Gschwend, **Hotel Strela**  
Obere Strasse 39, 7270 Davos Platz

123212/161110

**DAVOS**

Zimmer im Haus möglich, 5-Tage-Woche,  
gute Entlohnung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto  
senden Sie bitte an:

Heptagon Consulting GmbH,  
z.H. Herrn G. von Rickenbach,  
Postfach 4516, Bahnhofstrasse 28,  
6304 Zug,  
Telefon 079 887 78 65.

121674/37036

**Hotel Engel, Wädenswil ZH**

Wer nichts wagt,  
gewinnt nichts!

In unser traditionsreiches  
Kleinhotel mit 3 Restaurants und  
grossen Bankettmöglichkeiten  
suchen wir nach Übereinkunft den

**innovativen und kreativen  
Küchenchef**  
sowie  
**Sous-chef**  
und **Chef de partie** w/m

Zimmer im Haus möglich, 5-Tage-Woche,  
gute Entlohnung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto  
senden Sie bitte an:

Heptagon Consulting GmbH,  
z.H. Herrn G. von Rickenbach,  
Postfach 4516, Bahnhofstrasse 28,  
6304 Zug,  
Telefon 079 887 78 65.

121674/37036

**hotel + tourismus revue mit dem  
grössten Stellenmarkt der Branche**

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

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

**hoteljob**

Ihre Stellenvermittlung

Schweizer Hotelier-Verein  
Hoteljob Personalberatung  
Montbaurstrasse 130    Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-9000 Bern    Telefax 031 370 43 34  
http://www.hoteljob.ch  
e-mail: info@hoteljob.ch

**Über Internet  
und nette Gäste.**

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

human resources  
management

Outsourcing  
Payrolling

On-Site

Fach- und  
Führungskräfte

Kurt.Oehri@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Catering und Events

**hotel staff**

Linthescherstrasse 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

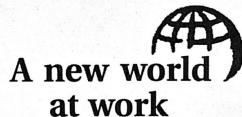
Job in AG, Morgartenstrasse 1, CH-6003 Luzern  
Telefon 041 227 40 27, Fax 041 227 40 28  
E-Mail: info@job-in.ch / Internet: www.job-in.ch

# Adecco

## HOTEL & EVENT

[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)

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



### CHEF DE SERVICE W

Für ein Viersterne-Businesshotel in der Stadt Zürich suchen wir eine kompetente und charmante Chef de service, die über eine Servicefachlehrer und die entsprechende Weiterbildung verfügt. Sie planen die Mitarbeitereinsätze, organisieren Schulungen und Weiterbildungen und sind Ansprechpartner für Gäste, Küche und Direktion. Wenn Sie mit Freude in einem der schönsten Hotelrestaurants von Zürich, mitten in der Weltstadt, arbeiten möchten und einen Arbeitsplatz mit Herausforderung suchen, dann haben Sie ihn hier gefunden.

Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

### BETRIEBSLEITER

Sie sind nicht nur Gastgeber, Macher und Führungskraft, sondern auch eine kommunikative, innovative und dynamische Persönlichkeit, die die operative Führung eines klaren Betriebskonzepts im bedienten Restaurant und der angegliederten Freeflow-Gastronomie am Flughafen Zürich erfolgreich managt. Sie erarbeiten Lösungen für den Verkauf, die Serviceorganisation, die Kalkulation und die Angebotsplanung und können diese umsetzen. Mit strategischer Planung und unternehmerischem Handeln führen Sie den gesamten Restaurationsbereich zielorientiert und motivierend. Dank einer fundierten Ausbildung in der Gastronomie und einem hohen Mass an Dienstleistungsbereitschaft wissen Sie, diese Herausforderung mit Bravour zu erfüllen. Ihr überdurchschnittlicher Einsatz wird auch dementsprechend honoriert. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### ASSISTENT/IN GESCHÄFTSLEITUNG

Für eine renommierte Cateringfirma suchen wir eine starke Persönlichkeit mit gepflegtem und sicherem Auftreten, die in einem fünfköpfigen, jungen Team eine wichtige Rolle spielt. Haben Sie Service- und Verkaufserfahrung, gute PC-Kenntnisse, sprechen Sie Deutsch, Englisch und Französisch, organisieren Sie gern Anlässe von A bis Z für Kunden mit exklusiven Wünschen und sind Sie flexibel und lernfreudig? Dann rufen Sie mich heute noch an.

Basel, Julia Schulze, 061/264 60 40

### BETRIEBSASSISTENTIN

Auf einer Seite überwachen Sie die Servicecrew, auf der anderen verwalten Sie die Tagesabschlüsse, koordinieren die Mitarbeiter und sind eine humorvolle und effiziente Unterstützung für Ihren charmanten Chef. Sie haben einen Hotelfachschulabschluss, Flair für Zahlen und Fronterfahrung. Wenn Sie eine tolle Herausforderung mit Entwicklungspotential suchen, sind Sie in diesem Grossunternehmen am Flughafen am richtigen Platz. Rufen Sie mich an.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### KADER & KARRIERE

## KUNSTHAUS ZÜRICH

Im Rahmen der geplanten Erneuerungen im Kunsthause werden auch Restaurant, Museumscafé und Saal umgebaut. Für diese Neuansichtung wird die

### Miete der Gastronomie

von der Stiftung Zürcher Kunsthause ausgeschrieben. Sie startet ab dem Frühling 2001 auf der Basis einer Rohbauniete und erfordert eine entsprechende finanzielle Beteiligung.

Gesucht sind Interessenten, welche die Idee eines modernen, zum speziellen Umfeld passenden Betriebes mit persönlichem Engagement und Begeisterung realisieren. Die Bewerber sind eingeladen, innerhalb eines Rahmenkonzeptes ihren Entwurf der zukünftigen Kunsthause-Gastronomie vorzustellen.

Nähere Unterlagen erhalten Sie beim Beauftragten für die Mietsuche:

Martin Volkart, Beratung – Begleitung – Projekte,  
 Lorettostrasse 17, 4500 Solothurn,  
 Telefon 032 621 80 36, Telefax 032 621 80 39

# Adecco

## HOTEL & EVENT

Zertifiziertes QualitätsSystem  
 ISO 9002/EN 22002  
 Reg. Nr. 1172902

### ASSISTENT MANAGER W/M FINANZEN UND PERSONAL

Ob Eintritt oder Austritt, BVG oder AHV, Lohnbuchhaltung oder Mithilfe in der FIBU – die zwischenmenschlichen Qualitäten einer Personalverantwortlichen sind für Sie selbstverständlich. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung (KV und Hotelfachschulabschluss, HKG oder dipl. Personalassistentin), haben bereits Erfahrung im Personalwesen oder suchen den Einstieg in diesen Bereich. Rufen Sie mich an, eine Herausforderung mit Entwicklungsmöglichkeiten erwartet Sie in einem Fünsterne-Deluxe-Hotel in Zermatt.

Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

### JUNIOR-CHEF DE RECEPTION W/M

Für ein modernes Stadthotel in Luzern suchen wir einen kompetenten Junior-Chef de réception. Sind für Sie die Begriffe gastorientiert, qualitätsbewusst und dynamisch keine leeren Worte? Sie verfügen über erste Führungserfahrungen, fundierte Sprachkenntnisse, kennen Fidelio und können mit dem Computer arbeiten. Wenn Sie die freundliche Atmosphäre eines gut eingespielten Teams zu schätzen wissen und die Abläufe einer Réception genau kennen, dann senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Luzern, Rosmarie Scherrer, 041/210 02 60

### KÜCHENCHEF

Eine anspruchsvolle Stelle in einem bekannten Hotel mit Gastronomie «la française» in Zürich wartet auf den aussergewöhnlichen Küchenchef. Sie erkennen Zusammenhänge und können diese in Ihrem Bereich schnell und erfolgreich umsetzen. Sie sind loyal, kreativ, haben die Fähigkeiten eines Machers und das Talent eines Organisators. Erfahrung in führender Position mit à la carte- und Bankett-Bereich bringen Sie mit, und Sie verfügen über beste Fachkenntnisse sowie einen fairen, konsequenter Führungsstil. Rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### RECHTE HAND DES KÜCHENCHEFS

Wenn Sie kreativ, lernfreudig und flexibel sind und Freude daran haben, ein junges Team aktiv zu unterstützen, dann sind Sie der richtige Kandidat. Für eine exklusive Cateringfirma suchen wir den selbstständigen Koch mit Führungserfahrung, der Deutsch und Französisch spricht und mit überzeugendem Auftreten und fundierter Berufserfahrung Anlässe in renommierten Betrieben für die Gäste unvergesslich werden lässt.

Basel, Esther Sardagna, 061/264 60 40

### CHEFS DE SERVICE SERVICEFACHANGESTELLTE

Als hochkarätige Profis mit gepflegtem Auftreten und Qualitätsbewusstsein möchten Sie temporär arbeiten, neue Erfahrungen sammeln, Spass bei der Arbeit haben und erst noch gut verdienen. Wie wäre es zum Beispiel mit der Generalversammlung einer Top-Bank am 3. April 2000 oder ...? Zögern Sie nicht, und rufen Sie mich heute noch an!

Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

Wählen Sie selber aus  
 über tausend Stellenangeboten:

[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)

### KADER & KARRIERE

# Adecco

## HOTEL & EVENT

Marktgasse 32, 3000 Bern 7  
 Tel. 031/310 10 10, Fax 031/310 10 11

Im Auftrag unseres Kunden, einer renommierten Altersresidenz im Raum Bern, suchen wir nach Vereinbarung einen

### Leiter Küche m/w

In dieser Funktion sind Sie für das gesamte Küchen-departement verantwortlich. Einkauf, Kalkulation, Menü-erstellung, Mitarbeiterführung und Einsatzplanung, Monatsabrechnungen und Budgetverantwortung sind nur einige Punkte, die in Ihren Aufgabenbereich fallen. Nebst guten Berufserfahrungen, zeichnen Sie sich durch ein organisatorisches Talent, Ideenreichtum, Kreativität und einem hohen Qualitätsdenken aus.

Im weiteren suchen wir eine/n

### Chef de partie sowie eine Hotelfachassistentin

Für beide Positionen gilt: Berufsausbildung, erste Berufskenntnisse, motiviert und aufgestellt und Freude mit einem Team zusammen Verantwortung zu übernehmen.

Wenn Sie an einer geregelten Arbeit (Tagesstelle) mit kant. Anstellungsbedingungen interessiert sind, dann senden Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsdossier.

Andreas Schenk

[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)

# GWATT

**Zentrum**  
 Hotel, Kultur, Arbeit  
 3645 Gwatt

35 000 Übernachtungen erwarten eine hervorragende, individuelle und zuverlässige Betreuung durch den/die

### Leiter/in Hotel und Administration

in unserem ausserordentlich vielseitigen Kurs- und Tagungszentrum, direkt am Thunersee. Dazu gehören 105 Zimmer mit unterschiedlichem Komfort und über 200 Betten in einem naturnahen Gelände von 9 ha.

**Die Aufgaben:** Leitung des Hotelbereichs und der gesamten Administration mit Front- und Back-office sowie Hausdienst und Personaladministration.

**Die Erwartungen:** Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position, Hotelfachschul-Ausbildung. Sie sind selbstständig, belastbar, teamfähig, zielorientiert und flexibel, aber haben Freude an wirkungsvoller administrativer Arbeit.

**Die Chance:** spannende Aufgabe, fröhliches Team, guter Lohn.

**Mein Wunsch:** Das Sie möglichst bald bei uns eintreten.

Fred Bauer, Geschäftsführer  
**GWATT-Zentrum**  
 3645 Gwatt  
 Telefon 079 315 47 73

123403/15296



## TWANNBERG

Das \*\*\*-Hotel Feriendorf Twannberg liegt über dem Bielersee zwischen Bern und Neuenburg. Unser Hotel hat 108 Betten und ist eine eigentliche Ferienanlage mit Restauration, Bankett- und Seminarräumen sowie einer Selbstbedienung auf der Terrasse.

Für unsere Gäste und Mitarbeiter stehen Sportplätze, Mehrzweckhalle, Grill und Spielplätze, aber auch unser öffentliches Hallenbad zur Verfügung.

Wir suchen nach Absprache Sie als unseren neuen

### Küchenchef

Wir wünschen uns einen zuverlässigen und selbstständigen Teamleader, der seine Küchenrendite und die Mitarbeiterkosten im Griff hat. Das Mitkochen und Einkauf, aber auch das Delegieren und Erarbeiten von neuen Ideen machen die Stelle interessant.

Wir stellen uns einen Küchenchef vor, der eine längerfristige Stelle sucht und uns beim Planen unseres neuen Restaurationskonzeptes und dem Umbau unserer Küche hilft.

Wagen Sie als Anfangsküchenchef oder als gestandener Berufsmann den Schritt in eine positive Zukunft. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung, Fax oder E-mail.

Peter W. Arnold, Direktion  
**Hotel Feriendorf Twannberg**  
 2516 Twannberg  
 Faxnummer 032 315 27 74 oder  
 E-mail: [info@twannberg.ch](mailto:info@twannberg.ch)

123316/74403



### Hotel zum Storchen

#### Chef de partie

Ihr neuer Arbeitsplatz

befindet sich in einem traditionellen Erstklasshotel direkt an der Limmat.

Unser eidi. Dipl. Küchenchef, Herr Fredi Nussbaum, versteht es mit seiner jungen Brigade unsere Gäste mit marktgerechter, abwechslungsreicher und leichter Küche zu verwöhnen.

Sie übernehmen gerne Verantwortung, haben Ideen und sind interessiert Ihre Erfahrungen per sofort oder nach Vereinbarung einzusetzen.

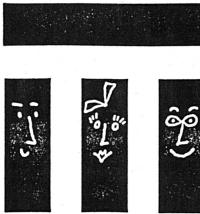
Außerdem erlaubt Ihnen unser modernes Arbeitszeitmodell, Ihre Freizeit optimal zu gestalten.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns, Sie zu einem persönlichen Gespräch einzuladen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn R. Liechti oder rufen Sie uns einfach an.

**HOTEL ZUM STORCHEN**  
 Am Weinplatz 2, 8001 Zürich  
 01/227 27 77

123319/41483

040622/123198



Lieber Chef de Réception!

Selbstverständlich sind auch Damen willkommen! In unserem internationalen Unternehmen gehen VIP's ein und aus, Personen aus aller Welt. Das macht die Arbeit des Réceptions-teams so interessant und herausfordernd, denn der erste Eindruck muss stimmen. Und dies täglich.

Als gewinnende, überzeugende Persönlichkeit leiten Sie das Empfangsteam von etwa 12 Kolleginnen und Kollegen an unserem Hauptsitz am Mythenquai in Zürich. Sie bieten Gewähr für ein hohes Dienstleistungsbewusstsein und wirken als Vorbild und Integrationsfigur.

Für den Kontakt mit verschiedensten Stellen sind Diskretion, ausgezeichnete Umgangsformen und Organisationstalent gefragt. Mehrjährige Praxis in einer ähnlichen Stellung in der Hotellerie oder in einem grossen Dienstleistungsunternehmen sowie Führungserfahrung erleichtern Ihnen die Aufgabe. Gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch sowie PC-Kenntnisse setzen wir voraus.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese interessante Herausforderung. Marianne Christen, Swiss Re, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich, Tel. 01 285 29 13, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Unsere offenen Stellen im Internet:  
[www.swissre.com](http://www.swissre.com)

Swiss Re



Die Führung der Küchenbrigade in unserem traditionellen Fünfsterenhôtel direkt am Zürichsee, in dem wir eine internationale, anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen, möchten wir Ihnen als unserem neuen

**KÜCHENCHEF**

anvertrauen.

Einkauf, Kalkulation, Mitarbeiterführung, Angebotsgestaltung, Lehrlingsausbildung, ...etc. ... und natürlich kochen. Die Liste ist lang, aber als langjährigem Berufsmann/-frau in der gehobenen Küche müssen wir Ihnen über eine solche Stelle nicht viel erzählen.

Auf jeden Fall ist es eine grosse Herausforderung, die dementsprechend hohe fachliche, aber auch charakterliche Fähigkeiten an den Bewerber stellt.

Möchten Sie diese tolle Position mit viel Potential in einem ebenso tollen Team einnehmen, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Die Stelle wäre per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen. Gerne geben wir Ihnen auch telefonisch Auskunft über 01 266 27 00.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

**'Hotel Eden au Lac**  
Peter Angele, Direktor  
Utoquai 45, 8023 Zürich  
peter.angele@edenaulac.ch



The Swiss Leading Hotels

123446/40185

hotel job

### Ober-Goms (Wallis)

Für das 3\*-Hotel St. Hubertus in Obergesteln suchen wir per 1. Mai 2000 eine

#### Direktion (Paar oder Einzelperson)

##### Zum Betrieb:

20 komfortable Zimmer und 14 Appartements, 2 Restaurants mit total 135 Plätzen, Terrasse, Bar, Seminarräume, Hallenbad/Sauna, Tennisplätze und Autoeinstellhalle. Ein neu eröffneter Golfplatz und die Langlaufloipe befinden sich in unmittelbarer Nähe. Anzahl Mitarbeiter: Sommer 10-12, Winter ca. 16.

##### Anforderungsprofil:

Sie verfügen über die nötigen Grundkenntnisse und Erfahrungen, um den Betrieb mit Erfolg zu führen. Sie sind nicht nur Gastgeber, Macher und Führungskraft; Sie verstehen es auch mit der Dorfbevölkerung zu kommunizieren und freuen sich an einer intakten Landschaft.

Sie sind zuständig für die operative Führung und erstatten dem Verwaltungsrat regelmässig Bericht. Geboten wird eine verantwortungsvolle Stelle mit entsprechenden Kompetenzen und zeitgemässen Anstellungsbedingungen. 3½-Zimmer-Wohnung im Hotel.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Walter Rohner.

123494/84735

### EINEN BETRIEB FÜHREN IN WUNDER-SCHÖNER PARKLANDSCHAFT...

- ... und doch im Herzen der Stadt – diese Chance haben Sie im «Römerpark» des traditionsreichen Tennisclubs Winterthur (LTC). Sie sind der/die aufmerksame Gastgeber für Clubmitglieder, für Mitarbeiter umliegender Firmen und für Passanten, aber auch der kompetente Organisator von Seminaren, Tagungen und Banketten, denn Sie bringen mit:
- ✓ Erfahrung in den Bereichen Küche oder Land Service
- ✓ Know-how (theoretisch und/oder praktisch) in Betriebsführung
- ✓ ausgeprägte Gastgeber-Mentalität und Freude am Kontakt
- ✓ eigene unternehmerische Ideen – und genügend Realismus, um die richtigen davon umzusetzen ...

Sie übernehmen den Ganzjahresbetrieb gegen Ende März oder nach Vereinbarung als Mieter, und dies zu günstigen Bedingungen – eine Chance auch für jüngere Gastgeber und ihre Partnerin. Melden Sie sich mit Ihren vollständigen Unterlagen bei Herrn H.P. Fuchs.

GASTRO SUISSE  
JOB SERVICE

GastroSuisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel. 01 377 55 35 • Fax 01 371 89 09  
E-Mail: [jobservice@gastrosuisse.ch](mailto:jobservice@gastrosuisse.ch)

123530/46183

hotel  
staff

human resources management

#### Executive Search

Unsere Auftraggeber schätzen unsere langjährigen Branchenkenntnisse. Die Erfahrung beweist, dass unser Know-how innerhalb kurzer Zeit hochwertige Resonanzen auslöst. Mit uns gewinnen Sie Sicherheit in Ihrer Personalplanung und schaffen damit eine langfristige Optimierung Ihrer unternehmerischen Resultate.

#### Staff Line

##### Management positions

**Betriebsleiter**, Catering, ZH, BS, GE · **Personalleiter** Hotelgruppe, ZH, BS · **Convention Manager** Hotel&Resort, ZH, LU, SO · **F&B Manager**, Leading Hotel, BE, ZH · **System Manager**, Hotelgruppe, ZH · **Verkaufsleiter**, Hotelgruppe, ZH, BS · **Gouvernante** Hotel&Resort, LU, ZH, BE-Land · **Direktionsassistentin** Deluxe Hotel, ZH, BE, SG · **Küchenchef**, Seminarhotel BE, LU, ZH, SG · **Key Account Manager**, Handelsgastonomie, ZH, BE · **Sales Manager**, Leading Hotel, ZH, GR · **Restaurantleiter**, Relais&Châteaux, SG, ZH, SO.

Eintritt nach Vereinbarung

#### Wir vermitteln Erfolg

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an hotelstaff human resources management ag. Weitere Angebote unter: [www.hotelstaff.com](http://www.hotelstaff.com)

Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

E-Mail [kurt.oehrli@hotelstaff.ch](mailto:kurt.oehrli@hotelstaff.ch)

Personalienleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Tourismus, Catering und Events

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



Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches Viersterne-Hotel, 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 Lände
- Kristallsaal

#### Restaurant-Leiter/in

- Liegen Ihre Stärken in Organisation und Mitarbeiterführung?
- Lieben Sie den gepflegten Plat tenservice?
- Möchten Sie Verantwortung übernehmen?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See  
Rudolf und Anita Haur, Direktion  
3654 Gunten  
Tel. 033 252 92 92, Fax 033 252 92 93



121800/15237

#### 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.

SCHAFFER & 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](mailto:schaeferpartner@access.ch) · Domizil: Handelszentrum (HZW) - Alte Winterthurerstrasse 14A - 8304 Wallisellen

CARRIERE

# 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).

### Stellengesuche/Demandes d'emploi

#### Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
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/Unterberg		
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 Küchekoch/Sous-chef	54	CH	März	D/F/I	ZH		
1266 Küchenchef	44	CH	sofort	D/E/F	Deutsch-CH		
1267 Koch	25	DE	A	April	D/E/F	ZH	
1272 Küchenchef	34	CH	Mai	D/E/I	3-4*-Hotel, VS/BE		
1273 Koch	31	FR	C	Juli	F/D/E	ZH	
1276 Chef de partie	39	CH	Mai	D/E/F	ZH		
1277 Pâtissier	39	FR	C	n. Ver.	F/D	BE/FR	
1286 Chef pâtissier	56	CH	sofort	D/I	TI/LU/ZH		

#### Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
1019 Service/Zimmer	32	FR	A	sofort	F/D/E	ZH	
1092 Saalkellner	21	IT	A	April	V/D/F	TI/LU/GR	
1234 Kellner	31	IT	A	Mai	V/D/F	Deutsch-CH	
1235 Chef de service	30	CH	Mai	D/F/E			

#### Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
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		
1270 Gérant	31	CH	März	V/F/E	GE/VD		
1271 Geschäftsführer	47	CH	April	D/F/E	ZG		
1274 Aide du patron	31	FR	B	Juni	F/D/E		
1284 Réception	31	CH	April	F/E/D	LU		
1285 Réceptionistin	52	CH	April	D/F/E	TI		

### 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.

123437/84735

#### Bewerbungstalon/Talon de demande d'emploi:

(Bitte gut leserlich **ausfüllen**/Préparez à 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/Alemand: Französisch/Français: Italienisch/Italian: 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

JANUAR				DEZEMBER			
Mo	Lu	1	8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26	6 13 20 27	6 13 20 27
Di	Ma	2	9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27	7 14 21 28	7 14 21 28
Mi	Do	3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28	8 14 21 28	8 14 21 28	8 14 21 28
Do		11 18 25			1 8 15 22 29		

An kreative Fachleute vermieten wir im Auftrag auf April 2000 oder nach Vereinbarung, zu besonderen tarifären Konditionen ein kleineres

## Restaurant

Der sympathisch ausstaffierte Betrieb mit ländlichem Charakter befindet sich im Dorfzentrum an einer belebten Hauptstrasse im Zürcher-Oberland.

Die Lokalitäten umfassen das Passanten-Restaurant (50 Plätze), das «Stöbl» (40 Plätze) sowie eine Gartenterrasse (60 Plätze). Zudem stehen als **Gasthof** 3 Doppel- und 4 Einzimmerschlafzimmern zur Verfügung. Zusätzlich eine geräumige Wirts-Wohnung und 5 Personenzimmer. Zur Diskussion steht eine allfällige **Zumietung** eines grösseren Saales. Ausreichend Parkplätze sind vorhanden.

Die **gezeigte Liegenschaft** befindet sich in einwandfreiem baulichem Zustand. Bestens ist der Betrieb eingerichtet. Das Objekt wurde bezüglich der täglichen Arbeitsabläufe rational geplant und eignet sich idealerweise für ein versiertes Koch-Wirts-[Ehe]-Paar. Eine solide Existenz kann hiermit geboten werden. Kleininventar muss teils übernommen werden.

Interessenten senden uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu Handen der nachstehenden Anschrift. Wir stehen Ihnen für Vorabklärungen auch telefonisch gerne zur Verfügung.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA** Ihre Zukunft!

122323/211990

## Terminia Consulting

Steinstrasse 21  
8036 Zürich

01 451 00 11  
01 463 52 90

## C·H·E·S·E·R·Y G·S·T·A·A·D

Robert Speth

Ab Juni 2000 suchen wir für unser Gourmet-Restaurant, 17 Punkte Gault/Millau, jungen, fachlich gut ausgebildeten, sprachgewandten

### Chef de rang (m, w)

### Sous-chef (25-35 J.)

flexibel, mit Erfahrung in der klassischen und neuzeitlichen Küche.

Wir erwarten von Ihnen einen ausgeprägten Geschmackssinn sowie die Fähigkeit, eine Brigade von ca. 6 Mitarbeitern motivieren und führen zu können.

## GOLFCLUB Restaurant GSTAAD

Für unser neues Restaurant suchen wir für die Zeit von Juni-Oktober selbständige/n, junge/n

### Koch/Köchin

mit Erfahrung in der italienischen Küche

### Commis de cuisine



Restaurant Pianobar

Bewerbungen bitte an: Robert Speth

Restaurant Chesery, CH-3780 Gstaad

Telefon 033 744 24 51, Fax 033 744 89 47

123373/14990



Hotel-Restaurant  
LE VIEUX MANOIR AU LAC  
3280 Murten-Meyriez

Wir sind eines der schönsten Relais & Châteaux-Häuser der Schweiz, mit einem weiterum bekannten A-la-carte-Restaurant direkt an der deutsch/französischen Sprachgrenze, am idyllischen Murtensee gelegen.

Zur Ergänzung unseres fröhlichen Teams offerieren wir nach Übereinkunft folgende Stellen:

### Hotelfachassistentin

zur Unterstützung unserer Gouvernante

### Chef de rang/Demi-chef de rang

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

E. und E. Thomas, Direktion

Telefon 026 678 61 61  
Fax 026 678 61 62

E-mail: welcome@vieuxmanoir.ch

123266/26212

Member of  
swiss golf Hotels



Das traditionsreiche DOLDER GRAND HOTEL sucht nach Vereinbarung eine/n

### SALES REPRESENTATIVE M/w

Sie sind eine weltoffene, kommunikative Persönlichkeit, lernen gerne neue Menschen kennen und suchen ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet.

Mit Ihrem Charme, Ihrer Überzeugungskraft und Ihren fundierten Kenntnissen der Hotellerie vertreten Sie regional und national eines der führenden Häuser der Schweiz. Wenn Sie über ausgezeichnete Sprachkenntnisse in D/E/F sowie gute PC-Kenntnisse (Word, Excel, evtl. Fidelio) verfügen, bieten wir Ihnen eine vielseitige und zukunftsorientierte Stelle im Salesbereich.

Für weitere Informationen steht Ihnen Frau Judith Wenger, Tel. 01 269 39 20, gerne zur Verfügung oder freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.



DOLDER GRAND HOTEL ZURICH

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich

Telefon 01 269 30 00, www.doldergrand.ch



A member of  
The Leading Hotels of the World.

123345/113140

GAUER HOTEL  
SCHWEIZERHOF BERN



Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit. Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Die Zukunft hat schon lange begonnen: Flache Hierarchie und moderner Führungstil sind bei uns Alltag. Das Durchschnittsalter unseres Kaders von 39 Jahren spricht für sich...

Unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin verlässt uns, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Per Anfang April oder nach Vereinbarung suchen wir eine neue

### Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin/ Generalgouvernante

Wir stellen eine dynamische und pflichtbewusste Person vor, die Be- und Führungserfahrung in Hotels ersten Ranges, Durchsetzungsfähigkeit und gleichzeitig auch ein grosses Herz hat. Auch sollte es Ihnen Spaß machen, Lehrlinge auszubilden.

Wir bieten Ihnen eine äusserst interessante und vielseitige Kaderstelle. Sie selektieren Ihre Mitarbeiter selbst in Zusammenarbeit mit der Personalabteilung. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Lohnbudgets. Sie leiten die Bereiche Etage, Buffet/Economat, Office und öffentliche Reinigung. Ebenfalls zu Ihren Aufgabenbereichen gehören die Koordination mit den externen Wäschereien und das Personalhaus. Ihnen unterstellt sind die Schneiderin und die Floristin.

Sie sind Schweizer/Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwarten Sie! Frau Trinidad Meichtry, unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, oder Frau Margrit Stadelmann, Personalchefin freuen sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof

Paul B. Mattenberger, Direktor

Bahnhofplatz 11, 3000 Bern

Telefon 031 326 80 80, Fax 031 326 80 90

www.schweizerhof-bern.ch

e-mail: team@schweizerhof-bern.ch

123417/4600

Best Western  
Aarauerhof  
KONFERENZHOTEL

Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Aarau mit zwei Restaurants, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Dancing sowie 81 Hotelzimmern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

### Produktionskoch (m/w)

Wir bieten ideale Arbeitszeiten (9.00-18.00 Uhr), ein interessantes Aufgabengebiet, gute Entlohnung sowie ein junges und motiviertes Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann melden Sie sich bitte telefonisch bei Herrn Dominik Wyss, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu. Wir freuen uns auf Sie.



Best Western Hotel Aarauerhof, Aarau, Bahnhofstrasse 68 • 5001 Aarau  
Tel. 062 837 83 00, Fax 062 837 84 00. E-mail: aarauerhof@bestwestern.ch  
www.bestwestern.ch/aarauerhof

12347/19

DOMICIL  
HOTEL

Am 17. Juni 2000 eröffnen wir in Frauenfeld unser **★★★**-Businesshotel mit 48 Zimmern, Restaurant mit 100 Plätzen und einer Bar.

Um unseren Start optimal vorzubereiten, suchen wir per Anfang Juni 2000 folgende Mitarbeiter:

Küche

### Chef de partie Koch/Jungkoch

Service

### Servicefachangestellte Barkeeper/Barmaid

Etage

### Hotelfachassistentin

Front

### Réceptionistin Réceptionspraktikant/in

Brennen Sie darauf, etwas Neues aufzubauen und aktiv mitzugestalten?

Steht auch für Sie die Zufriedenheit der Gäste an erster Stelle?

Dann senden Sie doch bitte noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an unseren Herrn Häberlin.

Hotel Domicil • Postfach 3084,  
8500 Frauenfeld • Telefon 052 723 53 53

123457/402386

Gastro Metzg

Wir sind eine innovative Metzerei, die sich ausschliesslich auf die Belieferung der Gastronomie konzentriert. Um unsere Kunden noch besser bedienen zu können, haben wir grössere Investitionen und Umstrukturierungen eingeleitet und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

### Produkte-Entwickler

Ihre Qualifikationen

- Erfahrung u. a. in der Systemgastronomie
- Fundiertes Fachwissen gepaart mit Kreativität und Phantasie
- Verständnis für industrielle Produktionsabläufe
- Technische Begabung
- Erfahrung in der Qualitätssicherung
- PC-Kenntnisse

Der Verantwortung entsprechendes Salär sowie ausgezeichnete Sozialleistungen bieten wir Ihnen in einem angenehmen Arbeitsumfeld.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

P. Brun, Gastro-Metzg AG, Steinstrasse 22  
8106 Adlikon-Regensdorf

123405/408256

### Tagungs- und Seminarzentrum

Neues Kultur- und Wirtschaftsforum mit kleinem, an- spruchsvollem Hotelbetrieb, sucht

### Forumleiter/in

Sie führen und organisieren dieses Tagungsforum und Klein-Hotel in einem historischen, speziell für diesen Zweck neu ausgebauten Landsitz, Nähe Autobahn-Dreieck Egerkingen.

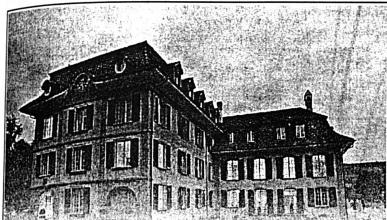
Sie sind erfahren im Hotel-, Seminar- und Tagungs- betrieb und haben ein besonderes Flair und Spass an der Organisation von Anlässen mit anspruchsvollen Gästen. Mit den aktuellen Kommunikationsmitteln und EDV sind Sie gut vertraut. Wir bieten ein zeitgemässes, leistungs- abhängiges Salär und auch eine den entsprechenden Bedürfnissen angepasste Unterkunft.

Sind Sie an dieser **faszinierenden Aufgabe** interessiert und möchten Näheres darüber erfahren, dann melden Sie sich bitte unter Telefon:

01 362 60 30 oder 079 402 60 89 Herr Schwegler.

Wir behandeln Ihre Anfrage mit der nötigen Diskretion.

123397/402920



Wir freuen uns,  
Sie schon bald auf Schloss Hüningen  
willkommen zu heißen!

Mitten in den Schweizer Voralpen, im beschaulichen Emmental und doch nur 15 Minuten von Thun und Bern entfernt, steht etwas versteckt zwischen den alten Bäumen das 4-Sterne Hotel Schloss Hüningen - Ort der Begegnung für Menschen aus aller Welt. Hier verbinden sich 400-jährige Geschichte, Tradition und Schlossambiance mit modernem Komfort zu einem einmaligen Ganzen. Um unsere hochgesteckten Ziele für das Jahr 2000 zu erreichen, suchen wir folgende MitunternehmerInnen die durch fachliche wie auch menschliche Qualität überzeugen.

#### KÜCHE

#### Chef de partie Jungkoch

#### SERVICE

#### Servicefachangestellte(r) Serviceangestellte(r)

#### BAR

#### Gastgeberin an der Bar

#### HAUSDIENST

#### Mitarbeiter im Hausdienst

#### MITARBEITERCREDO

Unsere Mitarbeiter geniessen grosse Selbständigkeit, viele Kompetenzen und Mitspracherecht und freuen sich als unser Mitarbeiter auch Verantwortung zu übernehmen. Ein leistungsbezogenes Salär nach LGV ist für uns selbstverständlich. Interne, teambildende, qualitätsorientierte Schulungen sowie fachspezifische Weiterbildungen gehören zu unserem Standard. Helle, moderne und erstklassig ausgerüstete Arbeitsplätze sind die Voraussetzung für motivierte Mitarbeiter, die zusammen im Team Höchstleistungen erreichen. Wir sind der Überzeugung, dass arbeiten Spass macht und uns nicht nur fachlich sondern auch menschlich weiterbringt. Wenn Sie mehr über Schloss Hüningen erfahren möchten finden Sie uns auf [www.schlosshuenigen.com](http://www.schlosshuenigen.com).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Unterlagen. Herzlichst Ihr Hans-Ueli Gerber & Markus Deutsch, Gastgeber

#### SCHLOSS HÜNINGEN

Seminar-, Bankett- und Ferienhotel  
Evang. Studien- und Kulturzentrum  
Restaurant, Fitness- und Wellnessoase

CH-3510 Konolfingen im Emmental  
Tel. 031 791 26 11 Fax 031 791 27 31  
Internet: [www.schlosshuenigen.com](http://www.schlosshuenigen.com)  
E-mail: [hotel@schlosshuenigen.com](mailto:hotel@schlosshuenigen.com)



In Sils Maria, dem schönsten Engadiner Dorf!  
(Nähe St. Moritz)

Erstklassshotel\*\*\*\* (2-Saison-Betrieb) mit 124 Betten, Appartements, Jugendstilspesaal, Restaurant, Bar, Terrasse, moderne Wellness- und Fitnessanlage.

Wir suchen eine **Gouvernante**, die mit uns die Seele des Hauses sein will, ein Herz für die Mitarbeiter hat, mit dem Kopf der Perfektion zugetan ist, mit fleissigen Händen für viel Schwung im Hotel sorgt und mit beiden Beinen im Leben steht.

Sind Sie das!  
Dann freuen wir 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](mailto:info@hotel-edelweiss.ch)

123505/31259



Für das Grand Hotel Bellevue mit seinen 85 Betten, 2 Restaurants und Pianobar, inmitten eines grossen Parks gelegen, suchen wir von Mitte April bis Ende Oktober folgende motivierte Mitarbeiter, die uns unterstützen.

#### Réceptionsmitarbeiter m/w

\*\*\*

#### Servicemitarbeiter m/w

\*\*\*

#### Chef de partie m/w

\*\*\*

#### Nachtportier m/w

\*\*\*

#### Zimmermädchen

Sprechen Sie diese interessante und anspruchsvolle Herausforderung an, dann freuen Sie sich, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzusenden.

#### Wir freuen uns auf Sie!

Grand Hotel Bellevue  
Yves P. Timonin, Gastgeber  
Hauptstrasse, 3700 Gstaad

Telefon 033 748 31 71, Fax 033 744 21 36  
E-mail: [ytimonin@swissonline.ch](mailto:ytimonin@swissonline.ch)

123190/14958

#### human resources management

#### Staff Welcome

#### Staff Line

#### Staff Box

#### Fach- und

#### Führungskräfte

[www.hotelstaff.ch](http://www.hotelstaff.ch)



Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Tourismus, Catering und Events

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



Wo das Berner Oberland Dampf macht.

Wir sind ein attraktives Ausflugsziel im Berner Oberland und mit der ehemaligen Dampfzahnradbahn erreichbar.

Auf die Sommersaison 2000 hin suchen wir zur Ergänzung unseres Teams im lebhaften Hotelbetrieb auf dem Brienz Rothorn

#### Aide du Patron Hilfeskoch Buffet-/Office-/Hausangestellte Serviceangestellte

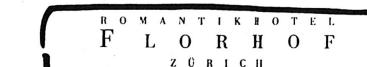
Sind Sie interessiert?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Brienz Rothorn Bahn AG  
Hotel Rothorn Kulm  
Postfach  
3855 Brienz

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau P. Balmer,  
Tel. 033 952 22 11, gerne zur Verfügung.

248002/123460



Für unser A-la-carte-Restaurant (45 Plätze und romantisches Garten) mit einer hochstehenden und kreativen Frischküche suchen wir:



#### Chef de partie mit Garde-manger- und Pâtisserie-Erfahrung

#### Commis de cuisine (auch Saison- oder Biga-Bewilligung möglich)

#### Chef de rang (auch mit Saisonbewilligung)

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

B. und B. Schiesser, Pächter  
im Romantik Hotel Florhof  
Florhofstrasse 10, 8001 Zürich  
Telefon 01 229 44 70 Fax 01 261 46 11  
e-mail: [schiesser@florhof.ch](mailto:schiesser@florhof.ch)  
[www.romantikhotels.com/zuerich](http://www.romantikhotels.com/zuerich)

123231/10274



\*\*\*\*\*  
Riffelalp  
Resort  
2222 m

#### GESUCHT:

#### CHEF DE RÉCEPTION

Eintritt ab sofort, zum Aufbau des gesamten Administrationsbereichs

#### SALES- & MARKETING-REPRESENTATIVE

Eintritt ab sofort

#### CHEF DE RÉCEPTION

Eintritt ca. Anfang September 2000

#### Der Count-down zum Gipfeltreffen beginnt!

Auf einer Höhe von 2222 m, direkt dem Matterhorn gegenüber und mit Ausblick auf ein fantastisches Bergpanorama entsteht zurzeit das neue Riffelalp-Resort. Ab dem 1. Dezember 2000 werden hier Gäste aus aller Welt mit dem modernsten 5\*-Komfort verwöhnt werden.

Wollen Sie mithelfen, das faszinierendste und ehrgeizigste Hotelprojekt der Alpen zu realisieren?

Unter [www.zermatt.ch/riffelalp](http://www.zermatt.ch/riffelalp)  
finden Sie zusätzliche Informationen zum Projekt, zu Lage und Angebot!

PS: Ab 20. November 2000 suchen wir aufgestellte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in allen Bereichen, die sich gerne als Gastgeber sehen, kontaktfreudig sind, Kreatives und Neues in ihre Arbeit einfließen lassen wollen und effizient und qualitätsbewusst ihre Aufgaben erfüllen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

H.J. WALTHER

Riffelalp-Resort, 3920 Zermatt (Schweiz)  
Telefon: +41 27 966 05 55, Fax: +41 27 966 05 50  
[riffelalp@zermatt.ch](mailto:riffelalp@zermatt.ch), [www.zermatt.ch/riffelalp](http://www.zermatt.ch/riffelalp)

123493/23957



Für unser modernes \*\*\*\*Hotel an der Stadtgrenze von Luzern, direkt am See gelegen, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams den/die

#### F&B-Fachmann/-frau

welche/r im speziellen für unseren Bankettbereich verantwortlich zeichnet.

Ein sicheres und gepflegtes Auftreten, Verhandlungsgeschick, Organisationsstärke und innovatives Denken zeichnen Sie im besonderen aus. Als Gastgeber betreuen Sie zudem selbständig die Banketttanlässe und unterstützen unseren F&B-Manager in den Bereichen Einkauf, Kontrolle und Lagerbewirtschaftung.

Wir würden uns freuen, Ihnen unser einmalig schönes Hotel zu zeigen und Sie über diese interessante Tätigkeit sowie die vorteilhaften Anstellungsbedingungen ausführlich zu informieren.

Regina Gipenberg freut sich auf Ihre Kontaktnahme.

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern  
Telefon 041 375 81 81, Telefax 041 375 81 82



Ein liebenswertes \*\*\*\*-Hotel im Zentrum von Klosters!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort oder 1. April 2000 für die kommende Sommersaison oder Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Eine charmante, freundliche

#### Receptionistin

für die exaktes Arbeiten eine Selbstverständlichkeit zu haben, die Reservierungsabwicklung, Check-in/Check-out, Tagesabrechnungen, Korrespondenz auf Word, Excel, allg. Büroarbeiten, Gästebetreuung. Gute Sprachkenntnisse in D/E erwünscht.

Küche:

#### Entremetier

#### Commis de cuisine

Etagé/Küche:

#### Zimmermädchen

#### Buffetmitarbeiter/innen

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste genauso am Herzen wie uns, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für sämtliche Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Hotel Steinbock, Frau Silvia Barbiani  
CH-7250 Klosters, Telefon 081 422 45 45  
[www.steinbock-klosters.ch](http://www.steinbock-klosters.ch)

122912/10863



Seelick  
CH-3705 Faulensee  
Familie Habegger  
Tel. 033 655 60 80, Fax 033 655 60 85

Für unser gediegernes \*\*\*-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



vom 10. April bis Oktober 2000.  
Bewerbungen bitte an Grotto Cavalli,  
6653 Verscio, Telefax 091 792 25 41.

123531/84735

GAUER HOTEL  
SCHWEIZERHOF BERN



Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit. Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Die Zukunft hat schon lange begonnen: Flache Hierarchie und moderner Führungsstil sind bei uns Alltag. Das Durchschnittsalter unseres Kaders von 39 Jahren spricht für sich...

In der Jack's Brasserie mit der französischen Ambiance ist man wie Gott in Frankreich. Der Meinung war auch Gaul Millau und verlieh uns 14 Punkte. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per Anfang März oder nach Vereinbarung einen

### Sous-chef

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

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

Unser Küchenteam ist nicht nur professionell und hochmotiviert, sondern äusserst aufgestellt! Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen.

Sie sind Schweizer Bürgerin oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwartet Sie! Herr Philipp Kalza, Küchenchef, oder Frau Margrit Stadelmann, Personalchefin, freuen sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof  
Paul B. Mattenberger, Direktor  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Telefon 031 326 80 90, Fax 031 326 80 90  
www.schweizerhof-bern.ch  
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch Swiss Deluxe Hotels  
123418/4060

### Hotel Sofitel

Wir sind ein internationales 4-Stern-Business-Hotel im Herzen von Zürich mit 167 Zimmern, welche zurzeit renoviert werden. Zudem gehören das Restaurant «Diff» und die Bar «Les Ambassadeurs» zu unserem Haus.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir nun für die

### Reservation

eine selbständige Persönlichkeit, welche aktiv zum Erreichen unserer Ziele beiträgt. Sie kommunizieren gerne mit unseren Gästen am Telefon und schriftlich in D/E/F, das Arbeiten am Computer sind Sie gewohnt und mit Ihrer ausglichenen und freundlichen Art beraten Sie unsere Gäste zur vollen Zufriedenheit.

### Night-audit

Sie sind ein verantwortungsbewusster, zuverlässiger und erfahrener Berufsmann. Das Arbeiten in der Nacht sind Sie gewohnt und sprechen D/E/F.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in einer weltweit führenden Hotel- und Dienstleistungsunternehmung ACCOR.

HOTEL SOFITEL  
Frau Beatrice Spreiter  
Stampfenbachstrasse 60  
8035 Zürich  
Telefon 01 360 60 60



### \*\*\* HOTEL NEUFELD \*\*\* in Zürich

Wir suchen auf den 1. März oder nach Vereinbarung einen/e

### Réceptionisten/-in mit Erfahrung oder Hotelhandelsschule

\*\*\*

### Nachtconcierge für Samstag Nacht und Ferienablösung

Sie fühlen sich in einem jungen, kleineren Team wohl, sind aufgestellt, herzlich, motiviert, unkompliziert, selbstständig und verfügen über gute Sprachkenntnisse (D, E, F) sowie EDV-Erfahrung (Fidelio Front-office).

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Hotel Neufeld  
Friesenbergstrasse 15  
8055 Zürich  
Tel. 01 463 74 00

123205/382861

Grand Hotel  
ZERMATTERHOF



Sind Sie interessiert, ab kommender Sommersaison 2000 oder nach Vereinbarung in einem führenden Fünfsternehaus 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  
Swiss Deluxe Hotels  
Telefon 027 966 66 00  
Fax 027 966 66 99

123408/3959

### Hinter den Kulissen und doch im Mittelpunkt!

In unserem \*\*\*\*plus Hotel mit 335 Zimmern am Zürcher Flughafen, vier Restaurant Outlets und einer Bankett- und Seminar Kapazität bis zu 200 Personen bieten wir Ihnen einen tollen Einstieg in die internationale Hotelwelt.

Als Administrations-Fee der Bankettabteilung haben Sie die Fäden in der Hand! — Sind Sie unsere zukünftige



welche uns am Telefon entlastet, die Offerten bearbeitet, Verträge schreibt und versendet, Koordinationsaufgaben übernimmt sowie allgemeine Korrespondenz erledigt?

Wenn Sie eine kaufmännische oder ähnliche Ausbildung mitbringen und erste Hotel- oder Tourismuserfahrungen gesammelt haben, sind Sie unsere neue Teamkollegin. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten und die Möglichkeit zur Weiterbildung.

Zögern Sie nicht — rufen Sie an, wir freuen uns, Sie kennen zu lernen oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung zu.

Mövenpick Hotel ZH-Airport  
Lorenz Plumettaz  
W. Mittelholzerstr. 8  
8152 Glattbrugg  
Tel. 01 808 80 21

**MÖVENPICK**  
HOTEL  
Pick the Best

P 123378/361



Gesucht nach Grindelwald, Berner Oberland  
Auf kommende Sommersaison (Anfang Juni bis Ende November 2000) suchen wir noch:

### Service-Fachangestellte und versierte Buffet-/Haus-/Etagen-Hilfe

Interessentinnen melden sich bitte bei  
Familie H. Stettler, Hotel Restaurant Oberland  
3818 Grindelwald, Telefon 033 853 10 19.

Bewilligungen und modern eingerichtete Zimmer sind vorhanden.

123406/14613

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

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

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir:

### Sous Chef Bankett

Einen entsprechenden fachlichen Rucksack. Gesunde Abneigung gegen Durchschnittlichkeit und soziale Kompetenzen.

### Commis de cuisine

Teamorientiert und flexibel sowie eine abgeschlossene Kochlehre und Berufserfahrung sind von Vorteil.

### Receptionist/in

Fröhlichkeit, Berufserfahrung sowie gute Deutsch-, Englisch- und Fidelio Kenntnisse sind die wichtigsten Voraussetzungen.

### Servicemitarbeiter/in

für unser Restaurant Szenario  
Ein ansteckendes Lächeln, eine abgeschlossene Servicelehre sowie gute Sprachkenntnisse in D/E sind Bedingung.

### Service-Aushilfen (Std.-Lohn)

Bankett oder Restaurant

Gute Deutschkenntnisse notwendig.  
Serviceerfahrung von Vorteil aber nicht Bedingung.

Interessiert? Dann würden wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch die Vorteile einer internationalen Hotelkette sowie unsere interessanten Flugvergünstigungen im Rahmen der SAir Group vorstellen.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Spannung. Bei Fragen gibt Ihnen Frau Tali Bachenheimer gerne unter Tel: 01-317 31 53 weitere Auskunft.

**swissôtel ZÜRICH**

A Passion For Perfection™

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich

123198/40905

Hotel ☆☆☆☆

### NATIONAL Davos

Für unser Erstklasshotel suchen wir für die kommende Sommersaison 2000 mit anschliessendem Winter, ab 1. Juni 2000, folgende freundliche Mitarbeiter:

### 1. Réceptionistin Réceptionistin Chef garde-manger Servicefachangestellte/n Portier tournant Zimmermädchen Nachtportier

(mit Deutschkenntnissen)

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Freut es Sie, mit ihrem Talent unsere Gäste mit einer erstklassigen Leistung zu verwöhnen?

Wir heißen Sie in unserem schönen Erstklasshotel schon heiliglich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen — wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

Senden an:  
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz  
TELEFON 081 413 60 46

123434/46729

### WALDEGG

Rickenstrasse  
8735 St. Gallenkappel  
Tel. 055 284 63 33  
Fax 055 284 63 30  
restaurant-waldegg@bluewin.ch



Frühling in Sicht!

Sie interessieren sich für unsere Gäste oder das hektische Treiben in der Küche. Dann sind Sie bei uns richtig — unser Team braucht Verstärkung! Wir suchen per Übereinkunft:

### - Servicemitarbeiter/in und Serviceaushilfe für Sa. + So.

### - Koch m/w als entremetier sowie Mitarbeiter/in für die kalte Küche

Packen wir die Chance gemeinsam an! Ein Job bei uns bringt Sie bestimmt weiter. Rufen Sie uns an Telefon 055 284 63 33, Frau Cordula Liechti freut sich auf Ihren Besuch und überreicht Ihnen gerne ein kleines Geschenk.

123287/385067

**Über Premieren und Saucieren**  
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

## ★★★ HOTEL BELLEVUE MAGGLINGEN

An erhöhter Lage und doch am Puls des Geschehens

liegt Ihr neuer Arbeitsplatz. Für unser \*\*\*\*-Hotel Bellevue in Magglingen suchen wir per 1. April 2000 oder nach Vereinbarung den talentierten

### Küchenchef (Dame/Herr),

welcher sich längerfristig bereit erklärt, uns sein grosses Fachwissen, seine geschätzte und ausgewiesene Führungskompetenz, seine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft und seine versierten PC-Kenntnisse (Word/Excel/Internet) zur Verfügung zu stellen.

Die Gäste sind anspruchsvoll und erwarten ein vielfältiges Angebot aus unserer frischen Marktküche. Im Bankettbereich (Abwechslung durch Seminare, Hochzeiten, Familienfeste usw.) können wir Anlässe bis 280 Personen durchführen und finden dank gut eingespieltem Team und professioneller Organisation dennoch genügend Zeit, die Gäste des A-la-carte-Restaurants nicht nur zu bedienen – sondern zu verwöhnen!

Nur wenn Sie:

- sehr selbstständig und mit hoher Eigenverantwortung arbeiten können
- lukanische, technische und organisatorische Zusammenhänge erkennen und zielgerichtet lenken wollen
- für Teammitglieder und Lehrlinge nicht den Chef markieren, sondern die kompetente Vorbildfunktion wahrnehmen und begeistert ausbilden
- gerne und ohne Vorurteile an den Grundlagen zur Erreichung der angestrebten ISO-Zertifizierung mitarbeiten
- Einkauf, Warenkalkulation und Angebotsplanung mit organisatorischem Geschick, Ideenreichtum und Entscheidungsfreude angehen...

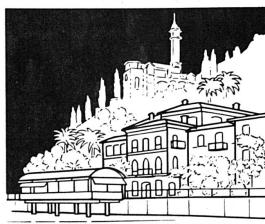
...dann wird dieser Stellenwechsel sowohl für Sie als auch für uns eine echte Bereicherung und zugleich ein entscheidender Meilenstein in Ihrer beruflichen und persönlichen Entwicklung.

Weil wir viel verlangen – sind wir auch gerne bereit, viel zu geben! Hinzu kommen alle Vorteile eines Grossunternehmens in Bezug auf Weiterbildung und Aufstiegsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an: SV-Service AG, Regionaldirektion Bern/Zentralschweiz, Frau Barbara Sinniger, Leiterin Betriebsgruppe, Belpstrasse 41, Postfach 307, 3000 Bern 14.

SV  
service

123412/395699



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison in Morcote, Tessin  
(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegernes Familienhotel, mit weitherum bekannten A-la-carte-Restaurant der oberen Klasse, suchen wir für lange Sommersaison (März bis Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

Jungen, dynamischen, ideenreichen

### Chef de partie – Tournant

\*\*\*

### Commis de cuisine

\*\*\*

### Haus- und Officebursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.  
Verlangen Sie Herrn oder Frau Tschannen.

Telefon 091 996 1131 • Fax 091 996 1929  
Hotel Carina, 6922 Morcote

121352/25666

## Hotel \*\*\*\* Du Lac Wädenswil

Für unser \*\*\*\*-Hotel, direkt am Zürichsee, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine charmante, selbstständige

### Réceptionistin

Sie haben KV-Abschluss oder Gleichwertiges und verfügen über gute Sprachkenntnisse (D, E, F). Zudem haben Sie bereits einige Jahre Hotelerfahrung und Freude am Umgang mit internationalen Gästen. PC (Windows/Word/Fidelio) ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, Selbstständigkeit und geregelte Arbeitszeiten.

Ab sofort oder nach Vereinbarung für unsere Bistro/Bar Le Festival suchen wir eine freundliche und aufgestellte

### Bar/Service-Mitarbeiterin

mit Serviceerfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Du Lac  
Herr Stefan Dornal  
Seestrasse 100, 8820 Wädenswil  
Telefon 01 780 00 31  
123356/37010



Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 60 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Genießen ... und ein Lächeln dazu.

Für unser \*\*\*\*-Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich, suchen wir sofort eine/n selbstständige/n, kreative/n, initiativische/n.

### Konditor/in

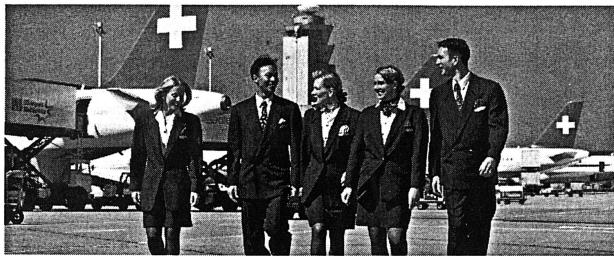
der/die gerne in einem lebhaften Betrieb für unsere anspruchsvollen Gäste täglich erstklassige und phantasiereiche Desserts hinzubaut.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse an Petra de Capitani.



ZFV-Unternehmungen  
Die Zürcher Gastronomiegruppe  
Mühlebachstrasse 86  
Postfach, 8032 Zürich  
P 123185/41408

## Als Seasonal-Flight Attendant fliegen Sie neuen Horizonten entgegen.



Haben Sie Lust auf Veränderung? Sind Sie interessiert an einer abwechslungsreichen und aussergewöhnlichen Tätigkeit? Möchten Sie gerne in einem dynamischen und multikulturellen Umfeld arbeiten? Sind Sie zudem jung, flexibel und lieben den Kundenkontakt?

sprechende Schulbildung

- sehr gute Sprachkenntnisse der schweizerischen Muttersprache (D, F oder I)
- sehr gute Sprachkenntnisse in Englisch (mündlich und schriftlich), weitere Sprachkenntnisse von Vorteil
- gepflegte Erscheinung, natürliches Auftreten, positive Ausstrahlung
- hohe Dienstleistungsbereitschaft
- gute Gesundheit

**Bewerbungsunterlagen und zusätzliche Informationen, auch über Anstellungsmöglichkeiten als Flight Attendant, erhalten Sie unter Tel. +41 1 812 56 46 oder unter [www.swissair.com/cabin-crew](http://www.swissair.com/cabin-crew)**

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!  
Swissair, Human Resources Cabin Personnel,  
PKC, 8058 Zürich-Flughafen

P 123242/13460



### Was wir sonst noch von Ihnen erwarten:

- Schweizerische Nationalität oder Niederlassung "C"
- Alter zwischen 18 und 25 Jahren
- Mindestgröße 157cm
- abgeschlossene Berufslehre oder ent-

### Speiserestaurant «Steinegg» 8852 Altendorf

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir eine aufgestellte

### Servicefachangestellte

(Muttersprache Deutsch)

per 1. März oder nach Vereinbarung.  
Mo. und Di. Ruhetag.  
Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Emma Enderli  
Tel./Fax 055 442 13 18  
123354/223093



Suchen Sie eine Herausforderung in einem dynamischen, internationalen Umfeld?  
**DER KURVEREIN ZERMATT** sucht per sofort oder nach Ver- einbarung:

### Marketing & PR Assistant

**Ihr Aufgabenbereich:**

- ist für die Organisation und Durchführung von Pressereisen zuständig
- sorgt für die regelmässige Information über die «Events» in Zermatt
- erstellt Medienmitteilungen
- kontrolliert die Erreichung der gesetzten Ziele im Pressebereich
- betreut die Journalisten vor Ort
- pflegt die Beziehungen zu den Journalisten
- unterstützt den Marketingleiter in der Ausarbeitung von Marketingplänen.

**Anforderungsprofil:**

- kontaktfreudig
- gutes und sicheres Auftreten
- sehr gute Fremdsprachenkenntnisse D, E, F in Wort und Schrift
- journalistisches Flair
- Kenntnisse der Medienlandschaft
- Vertrautheit mit den neuen Kommunikationsmitteln
- Skifahrer/in.

**Wir bieten:**

- angenehmes Arbeitsklima in einem jungen, motivierten Team
- moderne Arbeitsplätze
- zeitgemäss Anstellungsbedingungen.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 3. März 2000 an: **Kurverein Zermatt**, Harald Schnyder, Personalwesen, 3920 Zermatt.

Telefon 027 967 46  
123364/49549

## EIN SOMMER AUF SEE...

Die Schiffsrestauration Thunersee sucht für die kommende Sommersaison per 1. Mai oder nach Vereinbarung

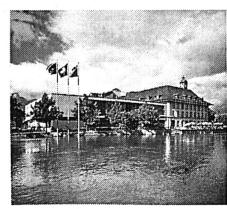


### Alleinkoch m/w

Sie besitzen fundierte Kochkenntnisse und haben auch an einem wunderschönen Sommertag den Überblick in Ihre Schiffsküche.

## ...ODER AN LAND!

Unser \*\*\*\*-Ferien-, Geschäfts- und Seminarhotel in der Thuner Altstadt sucht Sie zur Verstärkung unseres Teams von Mai/Juni bis September/Oktober



### Garde-manger m/w

Se besitzen gute Fachkenntnisse, haben Freude am Herrichten von Buffets und unterstützen unseren Chef Produktion tatkräftig.

### Entremetier m/w

Sie kochen gerne marktfrisch und behalten auch einen kühlen Kopf, wenn unsere Terrasse bis auf den letzten Platz besetzt ist.

### Sekretärin und Praktikantin Schiffsbüro

Wenn Sie sprachgewandt, belastbar und teamorientiert sind, dann wird Ihnen die Arbeit im Schiffsbüro sicher Spass machen.

### Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an:  
Marlis Blaser, Personalchefin, Hotel Freienhof und Schiffsrestauration Thunersee, 3600 Thun.

123430/34649

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

### Servicefachangestellte/r

mit Freude an Weinkultur sowie

### Koch m/w für 15-Pkt.-Gault-Millau-Küche

in motiviertes und eingespieltes Team.

Haben Sie Freude am Beruf und einer anspruchsvollen Tätigkeit?

Wir sind ein CH-Gilden-Betrieb und haben 15 Pkt. Gault Millau 2000.

Montag und Dienstag frei, sehr gute Entlohnung.

Möblierte 2½-Zimmer-Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Bewerben Sie sich schriftlich oder telefonisch bei



Wo Gäste noch Könige sind

Restaurant Krone, Albert und Therese Brändle  
Ebnaterstrasse 136, 9630 Wattwil  
Tel. 071 988 13 44, Fax 071 988 67 44  
123267/362182

**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  
Gouvernante / 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 verstehen.

Sie sind flexibel, belastbar, pragmatisch und haben einen langen Atem. Als Kämpferin verfolgen Sie hartnäckig die gesteckten Ziele.

Sind Sie diesen Anforderungen gewachsen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:



Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Herrn Sandro Cancelli  
Postfach 1923 - 8065 Zürich  
Tel 0041 (0) 1 808 99 88 direkt

P 12345/395263

**HOTEL DES BALANCES****ROTES GATTER**  
Restaurant · Bar

Im Herzen der Luzerner Altstadt, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser renommiertes Erstklassotel per März 2000 oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

**Stv. Chef de réception (m/f)**  
**Receptionist mit Ablös Night-auditor (m)**

Es erwarten Sie ein junges und motiviertes Team mit einer aufgestellten Chef de réception. Sie sind eine verantwortungsbewusste, kommunikative Gastgeberpersönlichkeit, die mit Elan und Verkaufskräfte mithilft, unser Haus im Logementbereich optimal auszulasten. Fundierte Sprachkenntnisse (E/F, evtl. I) sowie Windows- und Fidelio-Erfahrung setzen wir voraus. Wenn Sie sogar schon mit Best Western vertrat sind - noch besser!

Interessiert? Frau Sandra Peyer (Chef de réception) gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto adressieren Sie bitte an Christina Waldmeier, Direktionsassistentin.

RESTAURANTS · BAR · SALLE DES BALANCES  
TERRASSE · SEMINAR-SERVICE  
HOTEL DES BALANCES · WEINMARKT  
CH - 6000 LUZERN 5 - SWITZERLAND  
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51  
E-Mail: info@balances.ch · Internet: http://www.balances.ch



12345/22683

**Restaurants GLATT DÖRFLI**

glatt und gut

Die Glattdörfli-Restaurants sind ein vielfältiger Gastro-nomiebetrieb 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, Salaradministration, 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 Durchsetzungsvormögen 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 Thomas Tönni, 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

**Belvedère**

STRANDHOTEL & RESTAURANT  
SPIEZ AM THUNERSEE



Haben Sie Lust, am schönen Thunersee im einzigen \*\*\*\*-Hotel am linken Seerufer Ihr Können darzubieten und es zu erweitern?

Auf 20. März 2000 oder nach Vereinbarung sucht unser junges Team Sie als Kollegin oder Kollege bei der Umsetzung der hohen Ansprüche unserer Gäste.

**Küche:**  
Herr Thomas Tellenbach, unser Küchenchef, hat im Jahre 1999 mit seinem Team den 14. Gault-Millau-Punkt erkocht. Um den hohen Qualitätsgedanken weiterzuführen, suchen wir folgende, begeisterte Fachleute zur Ergänzung unserer Küchenbrigade:

**Garde-manger  
Pâtissier  
Entremetier**

Sie sind interessiert? Senden Sie umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Strandhotel & Restaurant Belvédère  
z. H. Frau Rosmarie Seiler-Bigler und  
Herr Markus Schneider  
Schachenstrasse 39  
3700 Spiez

Telefon 0041 33 654 33 33  
Telefax 0041 33 654 66 33

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

123375/311984



Traditionelles, komfortables, persönlich geführtes 4-Stern-Stadthotel in Basel sucht zur Ergänzung des jungen Teams auf 1. März 2000 oder zu einem späteren Zeitpunkt eine zuverlässige, aufgestellte und motivierte

**Receptionistin**

Sie haben Freude im Umgang mit Menschen, besitzen Teamgeist und beherrschen E, F in Wort und Schrift, haben Erfahrung im Fidelio, Word und Excel, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an  
Frau B. Tschumi, oder senden Sie uns Ihre detaillierte Bewerbung an

Hotel Merian und Fischrestaurant  
Café Spitz, Rheingasse 2, 4050 Basel  
Tel. 061 685 11 11, Fax 061 685 11 01  
Kontakt@merian-hotel.ch

123348/352

GAUER HOTEL

**SCHWEIZERHOF BERN**

Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit. Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Die Zukunft hat schon lange begonnen: Flache Hierarchie und moderner Führungsstil sind bei uns Alttag. Das Durchschnittsalter unseres Kaders von 39 Jahren spricht für sich...

In der Jack's Brasserie mit der französischen Ambiance ist man wie Gott in Frankreich. Der Meinung war auch Gault Millau und verlieh uns 14 Punkte. Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Chef Entremetier****Commis de cuisine****Commis pâtissier**

mit einer abgeschlossenen Berufsschule sowie Teamgeist.

Unser Küchenteam ist nicht nur professionell und hochmotiviert, sondern äusserst aufgestellt! Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen.

Schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwartet Sie! Herr Philipp Kaluza, Küchenchef, oder Frau Margit Stadelmann, Personalchefin, freuen sich auf Ihre Bewerbung.

one of  
The  
Leading  
Hotels  
of the  
World

Hotel Schweizerhof

Paul B. Mattenberger, Direktor  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern

Tel. 031 326 80 80, Fax 031 326 80 90  
www.schweizerhof-bern.ch  
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch

Swiss Deluxe Hotels

123440/4600



HOTEL-GARNI  
Astoria  
CH-3920 ZERMATT

Wir suchen auf Sommersaison 2000 in Jahresstelle für unser familiäres 4-★-Hotel folgende aufgestellte, motivierte Mitarbeiter/innen:

**Chef de réception (m/w)**

– Sie sind selbständiges Arbeiten gewohnt und in der Lage, den Arbeitsablauf einer Hotelréception zu koordinieren  
– EDV- und Sprachkenntnisse D/E/F sind Voraussetzung

**Receptionistin**

– EDV- und Sprachkenntnisse D/E/F sind Voraussetzung  
– Réceptionserfahrung von Vorteil

Wenn Sie sich für eine dieser vielseitigen Stellen interessieren, erwarten wir gerne Ihre detaillierten Unterlagen.

Eintritt nach Vereinbarung.

Frau M. Sieber      Telefon 027 967 52 22  
Hotel Astoria      Fax 027 967 56 72  
3920 Zermatt  
e-mail: astoria.zermatt@reconline.ch

123445/173193

Hotel ★★★★

**NATIONAL**  
Davos**HERLICH WILLKOMMEN!**

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

**1. Réceptionistin**

und eine

**Réceptionistin**

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste lieblich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf an der vielfältigen Réception mitverantwortlich zu sein, und beherren Sie das Front-office-System Fidelio?

Liegt Ihnen das Wohl der Gäste am Herzen und sind Sie auf der Suche nach einer nicht alltäglichen Herausforderung?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und heissen auch Sie bei uns lieblich willkommen!

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

HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS PLATZ

123456/45720

**Wo Sie jetzt die besten Jobs im Engadin aufgabeln.**

Attraktive Saison- und Jahresstellen in den Departementen Küche, Service, Hauswirtschaft und Reception in den vier Pontresiner 4-Sternhotels Walther, Schweizerhof, La Saratz.

Hotel Walther, Tel. 081-839 36 36 · Hotel Schweizerhof, Tel. 081-842 01 31

Hotel La Collina, Tel. 081-838 85 85 · Hotel Saratz, Tel. 081-839 40 00

...an der 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

P 123060/13609

123456/22707

123456/22707

GAUER HOTEL  
SCHWEIZERHOF BERN

Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit. Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Die Zukunft hat schon lange begonnen: Flache Hierarchie und moderner Führungsstil sind bei uns Alltag. Das Durchschnittsalter unseres Kaders von 39 Jahren spricht für sich...

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

### Etagengouvernante

Wir stellen uns eine dynamisch und pflichtbewusste Person vor, die unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin bei Abwesenheit vertreten und gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen. Sie sollten zudem sprachgewandt in D/E sein und Freude am Organisieren haben. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen.

Voraussetzung sind eine abgeschlossene Berufsschule, erste Führungserfahrungen sowie fundierte Kenntnisse des Housekeeping-Departments.

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

Hotel Schweizerhof  
Paul B. Mettlerberger, Direktor  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Telefon 031 326 80 80, Fax 031 326 80 90  
www.schweizerhof-bern.ch Swiss Deluxe Hotels  
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch 123419/4600



Das traditionsreiche DOLDER GRAND HOTEL mit weltweit erstklassigem Ruf sucht eine/n

### NIGHT AUDITOR M/W

mit abgeschlossener Ausbildung oder entsprechender Berufserfahrung. Wenn Sie eine selbständige, flexible und durchsetzungsfähige Fachperson mit guten Sprachkenntnissen in D/E/F sind, bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung mit grosser Eigenverantwortung.

Für weitere Informationen steht Ihnen Frau Judith Wenger, Tel 01 269 39 20, gerne zur Verfügung oder freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.



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

Swiss Deluxe Hotels

A member of  
The Leading Hotels of the World

1230441/13140



LE GRAND  
CHALET  
GSTAAD

Dem 7. Himmel ganz nah...

...sind wir nicht nur wegen unserer herrlichen Lage, sondern weil wir fast himmlische Verhältnisse bieten können!

Zur Ergänzung unseres vielgelobten Teams suchen wir für die Sommersaison von Ende Mai bis 15. Oktober 2000

ausgewiesene Fachleute mit Begeisterungsfähigkeit, Flexibilität, hoher Motivation und Freude an der gehobenen Gastronomie in gepflegtem Rahmen.

### Praktikant für Réception und Service

Chef de rang m/w

Chef de partie

Commis de cuisine

Hotel LE GRAND CHALET, 3780 Gstaad  
Franz und Josefine Rosskogler  
Tel. 033 748 76 76, Fax 033 748 76 77

123411/279978

See Hotel  
**GOTTHARD**  
Wovon Sie träumen

Für unser kleines Schmuckstück am Vierwaldstättersee suchen wir mit Eintritt im April oder Mai 2000 folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen

**Empfang**  
Réceptionistin - Aide du patron

**Küche**  
Chef de partie - Saucier  
Chef de partie - Tournant

**Service**  
Servicefach-Mitarbeiterinnen  
für A-la-carte-Service

Wenn Sie Freude haben, in einem Team von blass 20 Kollegen und Kolleginnen einen ganzen, schönen Sommer lang eine wichtige Rolle zu spielen, dann rufen Sie uns an, damit wir einen Vorstellungstermin vereinbaren können.

Wir freuen uns darauf!

Wir sind ein modernes Seminar- und Kongresshotel und verfügen über 180 Betten, 22 Seminarräume und eine Aula für bis zu 220 Personen. Unsere Gäste können bei uns tagen, Seminarien abhalten, Kongresse veranstalten, Feste feiern und vieles mehr.

Auf Ende Februar 2000 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

### Réceptionisten/-in

und eine/n

### Réceptionspraktikanten/-in

In Ihrer Funktion als Réceptionist/in, Praktikant/in verstehen Sie es, unseren Gästen das Gefühl von Herzlichkeit und Wohlbefinden zu vermitteln, die Gastfreundschaft und die Atmosphäre in unserem Hause entscheidend mitzutragen, in hektischen Momenten stets die Übersicht und Ruhe zu bewahren.

Kontaktfreudig, verkaufsorientiert, fachlich versiert, engagiert und charmant; jederzeit offen für Neues und Fidelio-Kenntnisse – so stellen wir uns unsere/n neue/n Réceptionisten/-in, Praktikanten/-in vor.

Eine interessante Herausforderung mit regelmässigen Arbeitszeiten, ein aufgestelltes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee! Senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an; wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

### Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee

Carmen Stirnimann, Chef de réception  
oder Remo Fehlmann, stv. Direktor  
Postfach 161, 6207 Nottwil

Telefon 041 939 50 50, Telefax 041 939 50 30  
e-mail: fehlmann\_remo\_az\_srk@bluewin.ch

123335/318450

GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD  
CH-3818 Grindelwald

Für unser inmitten einer imposanten Bergwelt gelegenes 5-Stern-Hotel suchen wir für die kommende Sommersaison oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

**CHEF DE PARTIE (w/m)**  
**COMMIS DE CUISINE (w/m)**

\*\*\*\*\*

**PORTEUR**  
**NACHTCONCIERGE (w/m)**

**PORTIER D'ÉTAGE**

\*\*\*\*\*

**CHEF DE RANG**  
**COMMIS DE RANG**

\*\*\*\*\*

**OFFICE-MITARBEITER (w/m)**

Sie sind kompetent sowohl im menschlichen als auch im fachlichen Bereich, suchen eine neue Herausforderung und eine abwechslungsreiche Tätigkeit, dann zögern Sie nicht, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Grand Hotel Regina, Daniel Meier,  
CH-3818 Grindelwald  
Telefon 033 854 86 10

Swiss Deluxe Hotels

one of  
The  
Leading  
Hotels  
of the  
World®



Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen für einen unserer Grossbetriebe in der Region Zürich-Flughafen nach Vereinbarung

### einen Küchenchef (m/w)

Sie übernehmen folgende Aufgaben:

- Angebotspannung für verschiedene Restaurationsbetriebe, wie SB-Restaurant-bedientes Restaurant-Direktionsrestaurant
- Führen einer Küchenbrigade von über 20 Mitarbeitern (Köche, Hilfsköche, Offiziermitarbeiter)
- Sicherstellen der Qualitätsvorgaben
- Food Cost verantwortlich
- Training on the job
- Promotionen und Aktivitäten
- Zusammenarbeit mit den Küchenchefs der Restoramabetriebe in und um Zürich-Flughafen

Wir erwarten von Ihnen:

- Erfahrung als Küchenchef (mind. 5 Jahre)
- Erfahrung in Grossküchen (von Vorteil in Gemeinschafts- und Systemgastronomie)
- Bankettfahrung von mehr als 1000 Personen
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Kostenbewusstes, unternehmerisches Denken
- Führungspersönlichkeit verbunden mit Sozialkompetenz (Kommunikator, Organisator)
- Teamplayer

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse.

Restorama AG  
Frau Ayten Ileri  
Postfach  
8058 Zürich-Flughafen

123334/384847

restorama

an AirRelations Company

Restaurant  
Zunfthaus zu Weben  
Gerechtigkeitsgasse 68  
3011 Bern



### Ihr Sprungbrett in der Berner Altstadt

Unser traditionsreiches Restaurant mitten in der Berner Altstadt sucht mit Eintritt nach Vereinbarung einen engagierten, jüngeren

### Sous-Chef.

Mit einem fundierten Fachwissen handeln Sie unternehmerisch, haben Freude in engster Zusammenarbeit mit dem Küchenchef aktiv zu planen, sind begeistert ausschliesslich Frischprodukte zu verarbeiten und belastbar mit einem motivierten Team unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Wir bieten eine vielseitige, interessante Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit (So/Mo geschlossen) und ein dem Verantwortungsbereich entsprechendes Salär.

Interessiert Sie dieses Sprungbrett?

031 311 42 58. Der Küchenchef Peter Briw oder Helene Hebeisen zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz!

Für unseren lebhaften, beliebten Betrieb am See suchen wir noch

### 2 Hofa

Eintritt 1. März und 1. Mai 2000

### 2 motivierte Servicemitarbeiter/innen

mit Erfahrung im Speiseservice  
(gute Deutschkenntnisse)  
Eintritt ab 1. April 2000

### 1 Chef de partie

Eintritt ab 1. März 2000

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ruedi und Clair Giger  
Hotel Rotes Kreuz  
CH-9320 Arbon/Bodensee  
Telefon 071 446 19 18  
Fax 071 446 24 85

1231971/4026

**DOMINO GASTRO**  
**GASTRO**  
**HOCH IM KURS**

sind gute Fachleute.

Wir sind mit den besten Hoteliers und Gastwirten der Schweiz in Verbindung.

**DOMINO GASTRO**  
**Mr. Personal-Profi**

sucht für Sie die passende Stelle.  
Rufen Sie uns bitte an.

Zürich	01 432 73 73
Basel	061 313 40 10
Suhr	062 842 48 31
Graubünden	055 415 52 83
Engadin/Tessin	081 834 59 59
Interlaken	033 823 32 32
Luzern	055 415 52 82
Zentrale Pläffikon	055 415 52 82

www.Dominogastro.ch

**DOMINO GASTRO**

# JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

**Sales:** Für Ihre Kunden tun Sie alles, denn Sie wissen, dass das Produkt stimmt. Als guter Verkäufer liegt Ihnen die Zufriedenheit Ihrer Kunden am Herzen. Sie kennen sich aus in der Gastronomie und Hotellerie. Ein leistungsgerechtes Salär ist selbstverständlich. Arbeitsort ist Zürich, Eintritt nach Vereinbarung. Interessiert, dann melden Sie sich jetzt in **Luzern oder Zürich**.

**Chef de service:** Speis und Trank sind Ihr tägliches Brot. Als Gastgeber wissen Sie dies mit Achtung und Begeisterung Ihren Gästen vorzusetzen. Ihre Mitarbeiter wissen Sie sicher, bestimmt und mit Feingefühl zu führen. Wenn Sie sich einer neuen Herausforderung stellen wollen, dann melden Sie sich jetzt in **Luzern oder Zürich**.

**Betriebsassistent:** Organisation war schon immer Ihr Talent. Gäste bedienen Ihre Berufung, Küche und Keller sind Ihr Steckenpferd. Wenn Sie alle diese Qualitäten vereinen, dann sind Sie die gesuchte Fachkraft, die das Herz aller Berufsteile höher schlagen lässt. Sind Sie an interessanten und zukunftsversprechenden Positionen interessiert, dann rufen Sie uns jetzt in **Zürich** an.

**Stellvertretender Geschäftsführer Pub:** Reger Betrieb spannt Sie an. Sie sind eher ein Nachtmensch. Sie können nicht nur mit Gästen umgehen, sondern haben auch ein Flair für das Administrative. Wenn Sie in einer lebhaften Umgebung tätig sein wollen, dann melden Sie sich jetzt in **Basel**.

**Restaurantaufleiter:** Ihre Erfahrung haben Sie bereits in ähnlicher Position gesammelt, als Frau oder Mann der Tot, setzen Sie sich gern für das Wohl der Gäste ein. Sie schätzen eine gepflegte Umgebung. Wenn Sie gerne über Ihre Abende verfügen wollen, dann melden Sie sich jetzt in **Basel oder Zürich**.

**Küchenchef:** Kochen verbinden Sie mit Kreativität. Als Fachmann wissen worauf es kommt. Sie haben Führungsqualitäten und sind ein Organisationsgenie. Wenn Sie bereit sind, Ihr Können auch bei regem Betrieb auszuleben, dann melden Sie sich jetzt in **Basel, Luzern oder Zürich**.

**Chef de partie/Servicemitarbeiter:** Die Gastroprofis melden sich in **Basel, Luzern oder Zürich**. Auf HYPERLINK <http://www.gastronet.ch> finden Sie in Sekundenschnelle die zu Ihnen passende Stelle.

**Temporär • Dauer • Kader**  
Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/2814044  
Luzern 6003 • Hirschengraben 35 • Fon 041/2402101  
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/2121144  
<http://www.gastronet.ch> [jobsandmore@gastronet.ch](mailto:jobsandmore@gastronet.ch)



SIE

Hotelfachassistentin für unseren  
Room-Service und Service-  
angestellte für unser Restaurant  
in unserer renommierten Privatklinik

Eine interessante Aufgabe und ein motiviertes Team erwarten Sie in unserem Room-Service oder im Restaurant.

**Ihre Ausbildung:** Abgeschlossene Berufslehre als Hotelfachassistentin oder Servicefachangestellte/r.

Sind Sie flexibel, der Umgang mit Menschen bereitet Ihnen Freude, Sie legen viel Wert auf eine gepflegte Ambiance und tragen gerne Verantwortung. Ein Schnuppertag wird Sie von dieser interessanten Aufgabe überzeugen (100%, 40h-Woche, 5 Wochen Ferien, oder Teilzeit nach Absprache).

Wenn Sie Schweizer/in sind oder eine Niederlassungsbewilligung besitzen und echte Kollegialität leben können, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Bild an Henriette Krämer, Leiterin Hotellerie (Tel. 01/250 75 30).



PRIVAT KLINIK  
BETHANIEN

TOBLERSTRASSE 51 / CH-8044 ZÜRICH

P 123767/713142

## Sommersaison 2000 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für uns 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 A-la-carte-Service und Direktinkasso.

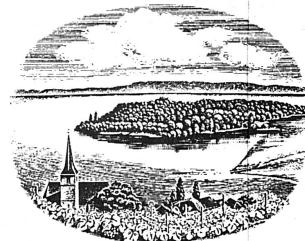
Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet** (von Mitte Mai bis Mitte September):

**Team-Leiter(in)** mit gastgewölklicher Erfahrung, Freude am Umgang mit Gästen und Angebotsgestaltung. Aktive Mitarbeit an Snackzubereitung und Kassendienst. Umsatzbezogene Entlohnung.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonierarbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2000 schriftlich oder telefonisch bei

**fischstube**  
**Zürichhorn**  
H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich  
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58  
E-Mail [restaurant@fischstube.ch](mailto:restaurant@fischstube.ch), Internet [www.fischstube.ch](http://www.fischstube.ch)

## ST. PETERSINSEL



ILE DE ST. PIERRE  
Bielersee · Lac de Bienne

Sie suchen einen Arbeitsplatz in einmalig schöner Umgebung und möchten dennoch nicht allzuweit von einer Stadt entfernt sein. Dann kommen Sie zu uns auf die St. Petersinsel im Bielersee.

Für die Sommersaison 2000, 8. April bis 22. Oktober, fehlen uns noch:

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Servicefachangestellte**  
**Casserolier/Küchenhilfe**  
**Officebursche**  
**Zimmer- und Lingeriemitarbeiterin**

Ihr Arbeitsbeginn ist ab Anfang April bis Mitte Mai möglich.

Lieben Sie eine neue Herausforderung? So senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

**Restaurant-Hotel St. Petersinsel**  
Robert Regli  
3235 Erlach  
Telefon 032 338 11 14

123391/128783

äglich

## Frühstück am Pool?

Schön wär's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund ums Wasser. Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

ab sofort oder auf Sommersaison in Saison- oder Jahresstelle

## Reservationssekretär/in

zur Mitarbeit in unserem Reservationsbüro für die Hotels **Maison Blanche-Grand Bain\*\*\*\*** und **de France\*\*\***.

Gute Fremdsprachenkenntnisse in Deutsch und Französisch erforderlich. Es erwartet Sie ein vielfältiges und interessantes Aufgabengebiet; auch Teilzeitarbeit möglich.

## Empfangsmitarbeiter/in

die gerne unsere anspruchsvolle Kundschafft verwöhnt, grosses Verantwortungsbewusstsein mitbringt und Deutsch und Französisch mündlich beherrscht.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir informieren Sie gerne genauer über den Alltag in einem nicht alltäglichen Kur- und Ferienort.

\*\*\*\*\*  
HOTELS  
MAISON BLANCHE  
GRAND BAIN

CH-3954 Leukerbad  
Tel. 027 470 51 61  
Fax 027 470 34 74

## Alpenblick

Lieben Sie einen starken Auftritt  
immitten der Jungfrau-Region?

Interessante Stellen mit grossem Verantwortungsbereich inmitten intakter Natur neu zu besetzen:

## - Restaurantleiter/in Chef/in de service

## - Aide du patron Direktionsassistent/in

## - Réceptionssekretär/in

## - Chef de partie

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihre grösste Herausforderung!!

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

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

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](http://www.hotel-alpenblick.ch)  
E-Mail: [info@hotel-alpenblick.ch](mailto:info@hotel-alpenblick.ch)



JEUNES  
RESTAURATEURS  
D'EUROPE  
SUISSE



**STRELA**  
★★★  
RESTAURANTS

Infolge Krankheitsfall suchen wir für unser  
100-Betten-★★★-Hotel mit A-la-carte-Betrieb  
per sofort in mittlere Brigade

## Chef de partie Commis de cuisine

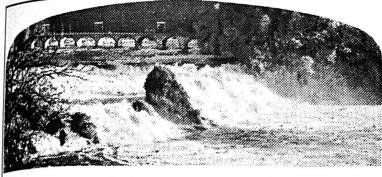
Interessenten melden sich bitte bei

W. J. Gschwend, Hotel Strela  
Obere Strasse 39, 7270 Davos Platz  
Telefon 081 413 60 44, Fax 081 413 12 07

123262/161110

**Über den Rösti-Graben und Wiener'schnitzel**

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



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 Umsatzentlohnung)

### 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:

**1** RESTAURANT  
**PARK**  
AM RHEINFALL

8212 Neuhausen a. Rht., Telefon 052 672 18 21  
Ralph Alder

99521/26689

LE GRAND CAFE  
**PALACE**  
BAR-GRILL  
**BRASSERIE**

Wytenbachstrasse 2, Biel

- Möchten Sie unsere anspruchsvolle Kundenschaft mit traditionellen und täglich wechselnden Gerichten verwöhnen?

- Sind Sie kreativ, kalkulationsicher und belastbar?

- Kochen Sie gerne?

Bei uns wird die Stelle als

### KÜCHENCHEF

frei.

- Eintritt April/Mai 2000

- gute Entlohnung

- Samstag/Sonntag und an Feiertagen geschlossen

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und geben Ihnen gerne weitere Auskünfte:

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Lotti Keller, Brasserie Palace, Biel, Tel. 032 323 66 33.

P 123371/408300

**Koch/Köchin?**  
**Die MIGROS sucht Sie!**

Zur Ergänzung unserer Teams in die MIGROS Restaurants Basel-Stadt und Umgebung suchen wir einsatzfreudige/n

### Koch/Köchin mit Lehrabschluss

Wir bieten Ihnen eine interessante **Dauerstelle ohne Nacht- und Sonntagsarbeit**, mit MIGROS Anstellungsbedingungen (41 Std./Woche, 5 Wochen Ferien), bei der Sie Ihr Fachwissen und Ihre Kreativität voll einsetzen können.

Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Genossenschaft MIGROS Basel

Vermerk: Koch/Köchin

Personalabteilung

Postfach, 4002 Basel



**WOLLEN SIE DABEI SEIN UND ZU DEN BESTEN GEHÖREN?**

**GaultMillau HOTELS DES JAHRS '98**

**Willkommen**

**IM TEAM DES ERSTEN RESORTS DER SCHWEIZER LUXUSHOTELLERIE**

Für die GRANDHOTELS BADRAGAZ suchen wir eine/n

**Food & Beverage Assistant/in**

In dieser Funktion unterstützen Sie das F&B-Team in den täglichen operativen und administrativen Arbeiten der Bankett- und Seminarorganisation. Sie schreiben Menü- und Speisekarten, korrespondieren in deutscher, französischer und englischer Sprache und helfen mit bei der Betreuung von Anlässen.

Haben Sie eine abgeschlossene Hotelfachschule – oder adäquate Werdegang – und in ähnlichen Häusern bereits Erfahrung gesammelt? Das tägliche Arbeiten mit dem PC (Word/Excel sowie Micros-Kassensystem) bereitet Ihnen keine Mühe? Sind Sie eine flexible und ausgeglichene Persönlichkeit? Dann wartet eine vielseitige Herausforderung in einem gehobenen internationalen Umfeld auf Sie.

Frau Sandra Dornbierer, Personalassistentin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Telefonnummer für erste Fragen: 081 303 27 22.

12362/26168

**GRANDHOTELS BADRAGAZ**  
Health, Spa & Golf Resort

\*\*\*\*\*  
GRANDHOTEL QUELLENHOF  
Drei Dörfer Hotel

\*\*\*\*\*  
GRANDHOTEL HOFBADAGAZ  
E-Mail: resortragaz@bluewin.ch  
Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30 Telefax +41 81 303 30 39

**HOLIDAY**  
...your sunny side of life.

### IN THUN gibt's noch viel zu tun!

Unser Team braucht Verstärkung ...

... nicht nur Hände, die anpacken – auch Köpfe, die mitdenken! Vielleicht sind gerade SIE der/die sympathische

### Servicefachangestellte oder Kellner

mit klaren Zielen und dem Willen zu MEHR.  
Oder der überzeugte

### Koch (m/w)

der weiß, dass er nie ausgelernt hat und mit Freude dem Chef bei der Aus- und Weiterbildung unserer Lehrlinge und jungen Berufsschüler aktiv zur Seite steht.

Dann **willkommen** in unserem motivierten Team!

### Wir freuen uns auf SIE!

Gerne laden wir Sie zum persönlichen Gespräch ein.

Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Ruth Lévy, Direktion, Hotel Restaurant Holiday, Gwaltstrasse 1, 3604 Thun.

\*\*\*\*\*

Hotel Restaurant Holiday  
Gwaltstrasse 1, CH-3604 Thun  
Telefon +41 (0)33 336 57 57, Fax +41 (0)33 336 57 04

123162/34657

**Julen**  
ROMANTIK HOTEL  
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 nutzen.

Dann sind Sie bei uns richtig!

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir zur Verstärkung unseres jungen Mitarbeiterteams für kommende Sommersaison (ab Mai oder nach Vereinbarung) noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen in Saison- oder

Jahresstellung

### Réception

### Réceptionist/-in

Küche

### Chef de partie

### Commis de cuisine

Service

### Servicefachangestellte

Zimmer

### Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

ROMANTIK HOTEL JULEN  
Familie Daniela und Paul Julian  
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

122918/64998



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 erwarten

- selbständige Organisation im A-la-carte- und Bankettbereich
- 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

**DG**  
**DOMINO GASTRO**

Ihr Partner für anspruchsvolle Stellen in Basel und Region:

### Réceptionist/-in Hotel-Sekretärin D. E. F

für schöne Geschäftshotels mit sehr guter Infrastruktur. Gute Praxis im Kaufmännischen und PC sind erwünscht.

### Gouvernante

- für grosses Spital als Ass. der Hausw.-Betriebsleiterin
- für Buffet/Lingeriebereich
- 4-★-Hotel als Alleingouvernante

### Teamleader/-in Service

- sehr gepflegtes à-la-carte-Restaurant
- umsatzerstärker, dynamischer Grossbetrieb mit starkem saisonalem Geschäft

### Servicemitarbeiter m/w

### Sous-chef/-in

- für den Bankettbereich

### Chefs de partie

### Jungköche/-köchinnen

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

**Tel. 061 313 40 10**

St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel

E-Mail: m.ottterbach@dominogastro.ch

www.dominogastro.ch

Romantik-Hotel/Restaurant

**Chesa Grischuna**

7250 Klosters

Viele Geschichten, Traditionen und Erinnerungen werden mit unserem Haus verbunden, trotzdem sind wir immer wieder gespannt auf Neues.

Ab Sommer 2000 werden wir unsere Küche neu ausrichten. Wenn Sie dabei sein wollen, an einer Jahreszeit interessiert sind und die entsprechenden Voraussetzungen mitbringen, sind Sie die richtige Person als

**Küchenchefin/Küchenchef**

• eine stabile Persönlichkeit, ab circa 35 Jahren, welche sich mit Leib, Seele und Herzblut für eine gleichbleibende, ehrliche Küche mit neuzeitlichem Pfiff einsetzt

• ein Organisationstalent, das seine Sporen bereits abverdient hat, belastbar, aber auch umgänglich ist, eine mittelgroße Brigade führen kann und Erfahrung in hektischen Saisonbetrieben nicht nur in grossen, sondern auch in kleinen Häusern mitbringt.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre kompletten Unterlagen oder Ihren Anruf.

Romantik-Hotel Chesa Grischuna  
Familie Guler  
Bahnhofstrasse 12  
7250 Klosters  
Tel. 081 422 22 22

123209/17434

**G** LÄRNISCHHOF  
STADT & BUSINESSHOTEL - ZÜRICH

Sind Sie ein aufstrebender, junger Chef de partie, mit Führungsqualitäten, talentiert in der Zubereitung von

Fischen, einem Flair für die italienische Küche, dann bietet Ihnen unser kreativer und zukunftsorientierter Küchenchef, Franz Wenger, die Möglichkeit, sich in seiner Brigade als

### Sous-chef

zu entfalten. Er und sein Team verstehen es in unseren neuen Restaurants «Vivace» und «Le Poisson» täglich Topqualität, Harmonie und Kreativität unter einen «Hut» zu bringen.

Eintritt: 1. April 2000 oder nach Übereinkunft.

Interessiert?

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Fritz Wenger, Küchenchef oder an die Direktion

**GLÄRNISCHHOF\*\*\***

Stadt & Businesshotel Zürich

Clarendonstrasse 30, 8022 Zürich 2

Telefon 01 286 22 22

www.glaernischhof.com

123461/40339

**HOTEL RIGI**  
LERN- UND KULTURHAUS AM SEE

Wir sind ein Seminarhotel an wunderschöner Lage direkt am Vierwaldstättersee und verwöhnen unsere Gäste mit einer gepflegten Küche in persönlicher Ambiance. Neben unseren Seminaren richten wir erfolgreich Banketts zu verschiedenen Anlässen aus.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

### Serviceangestellte/n

Wir erwarten

- Berufserfahrung
- Selbstständigkeit und Übersicht
- Freude am Kontakt mit unseren Seminar-gästen

sowie

### Office-Hilfe

für Arbeiten in Küche und Office

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Frau

A. Röwekamp, Hotel Rigi, Lern- und

Kulturhaus am See, Seestrasse 53, 6353

Weggis, Telefon 041 392 03 92.

123464/37419

122918/64998



Die nächste Sommersaison im Engadin?

★★★-Ferienhotel mit 200 Betten, neu eröffnete Wellnessanlage und... bietet einsatzfreudigen und offenen Mitarbeitern/-innen, für die Sommersaison (10. Juni 2000 bis 8. Oktober 2000) folgende offene Stellen an:

### Réception/Loge und Back-office

RÉCEPTIONIST/RÉCEPTIONISTIN UND  
RÉCEPTIONSPRAKTIKANT/RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN

Sprachen: Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch von Vorteil

### LOGENTOURNANT

Ablösung des Concierge, Nachtpfortier und Chauffeur Sprachkenntnisse: Deutsch; Fremdsprachen von Vorteil

### Speisesaal/Allegra-Bar

SAALKELLNER/SAALKELLNERIN

Sprachkenntnisse: Deutsch; Italienisch von Vorteil

### Küche

CHEF DE PARTIE (W/M)  
PÂTISSIER, ENTREMETIER, TOURNANT

CHEF SAUCIER (M/W)  
mit Erfahrung

COMMIS DE CUISINE (M/W)  
mit Erfahrung

### Etage

ZIMMERFRAU  
mit Erfahrung

Auf Wunsch besteht die Möglichkeit, auch in der Wintersaison 2000/2001 bei uns zu arbeiten.

Haben Sie unser Angebot angesprochen? Dann senden Sie uns baldmöglichst Ihre kompletten Unterlagen samt Foto an:

Hotel Europa St. Moritz  
Direktion A. und E. Bützberger  
7512 Champfèr  
Telefon 081 839 55 55, Fax 081 839 55 56



123186/7293



TSCHUGGEN GRAND HOTEL  
AROSA



Nach nunmehr 6 Jahren stellt sich Frau Ulrike Ruf einer neuen Herausforderung. Es liegt ihr sehr am Herzen, die Persönlichkeit als Nachfolger/in im TSCHUGGEN zu wissen!

Wollen Sie „hoch“ hinaus und in einem der führenden Ferienhotels der Schweiz als

### Chef de Réception m/w

die nicht alltägliche Position übernehmen?

Gerne gibt Ihnen Frau Ruf in einem persönlichen Gespräch mehr Details über das jüngste Mitglied der „Leading Hotels of the World“.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Daniel J. Ziegler  
Direktor

A member of  
TheLeadingHotels  
of theWorld

Tschuggen Grand Hotel · CH-7050 Arosa  
Tel. +41(0)81 378 99 99 · +41(0)81 378 99 90  
E-Mail: tschuggenarosa@spin.ch / Homepage: www.tschuggen.ch



MOROSANI POSTHOTEL

★★★

Bei uns geht manchmal ganz schön die Post ab!

Für die Saison von Mai bis Oktober 2000 suchen wir in unser renommiertes 4-Sterne-Haus mitten in Davos motivierte Mitarbeiter/-innen.

### Für einen herzlichen Empfang:

Erste/r Réceptionist/in  
mit Fidelio-Kenntnissen, Organisationstalent  
und einigen Jahren Front-Erfahrung, D/E/F.

Nachtpfortier  
mit kaufmännischen Grundkenntnissen, D/E.

### In unsere moderne Küche mit 15 Gault-Millau-Punkten:

Chef de Partie  
mit Berufserfahrung.

Commis de Cuisine

Erste Buffetdame  
mit Durchsetzungskräfte und Erfahrung.

### Für unsere Gourmets im Pöstli-Restaurant und unsere Hotel-Gäste:

Servicefachangestellte/r  
mit Erfahrung in der Saisonhotellerie, D/E.

Mitarbeiterin an der Tagesbar  
mit Service-Anfangskenntnissen, D/E.

### Ins Housekeeping:

Erste Hausdame  
mit Erfahrung.

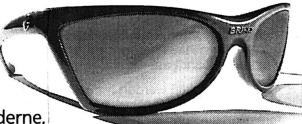
Ist die Mitarbeit in der Gastronomie nicht nur Ihr Beruf, sondern auch Ihre Berufung? Dann freut sich Margreth Gubser, Gastgeberin, auf Ihre Bewerbung mit Foto. Morosani Posthotel, Promenade 42, 7270 Davos Platz, Telefon 081 413 74 74, www.morosani.ch



### Beste Job-Aussichten im prickelnden St. Moritz!

Viel Sonne und das einzigartige, internationale Flair haben St. Moritz zu einem der berühmtesten Ferienorte der Welt gemacht.

Das Posthotel - mitten im pulsierenden Zentrum von St. Moritz gelegen - bringt Tradition und moderne, junge Hotellerie in harmonischen Einklang.



Zur Verstärkung suchen wir per Mai 2000 oder nach Vereinbarung eine

### Direktions-Assistentin

Falls Sie Deutsch, Englisch, Französisch und eventuell Italienisch sprechen, über F&B-, House-Keeping-, Logistik- und Administrationserfahrung verfügen und an einer Jahresanstellung interessiert sind, dann freut sich Hans-Jörg Good über Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen ganz herzlich.



Via dal Vout 3 · CH-7500 St. Moritz · Fon 081 832 21 21 · Fax 081 833 89 73  
www.posthotel-stmoritz.ch

### Teamleiter/in Restaurants

Für unser Restaurant mit angegliederten Cafeterias und Kiosken suchen wir eine selbständige, flexible und engagierte Persönlichkeit.

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören die Führung und Betreuung eines Teams von ca. 8 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Sicherstellung eines attraktiven Angebotes und die Unterstützung des gut eingespielten Kaderteams.

Sie sind eine ausgebildete Hotelfachassistentin, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin FA oder verfügen über eine ähnliche Ausbildung. Außerdem bringen Sie bereits Erfahrung in ähnlichen Funktionen mit. Wenn Ihnen Teamarbeit ein Anliegen ist, Schicht- und Wochenenddienste sind kein Problem darstellen und Sie über PC-Kenntnisse verfügen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an untenstehende Adresse.

Für allfällige Fragen steht Ihnen Frau B. Runge, Leiterin Restaurants, Telefon 01 255 39 11, gerne zur Verfügung.

UniversitätsSpital  
Personalbüro 4  
Frank Nagel  
8091 Zürich

UniversitätsSpital  
Zürich

### SCHWEIZERHOF

Ich will dort arbeiten, wo  
nicht nur der Winter am schönsten ist?

In unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel im Herzen von St. Moritz, mit dem bekannten Restaurant Acla, bieten wir ab Frühjahr oder zum Sommerbeginn folgende neue Herausforderungen:

CHEF DE PARTIE  
PÂTISSIER  
COMMIS DE CUISINE  
CHEF DE RANG  
COMMIS DE RANG

Schreiben Sie doch einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie Herrn Achim Kuhn an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Hotel Schweizerhof, Via dal Bagn 54, CH-7500 St. Moritz  
Telefon 081 - 837 07 07 Fax 081 - 837 07 00  
E-mail: staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

### Köche (w/m)

### Serviceangestellte/n

### Pizzaiolo/a

### Haushilfen, Wäscherei, Lingerie (nähen) (w/m)

und für Firehouse-Pub 112, Lötschbergplatz CH-3700 Spiez

### Barmaid/-man

Bitte melden Sie sich bei:

Familie Baumer

Telefon 033 654 40 44, Fax 033 654 76 75

123313/32123

### Hotel-Restaurant



Krattingen über dem Thunersee  
Telefon/Fax 033 654 29 69

Möchten Sie in einem aufgestellten Team arbeiten?

Ist Ihnen das Wohlbefinden der Gäste wichtig?

Wir brauchen Verstärkung per sofort

aufgestellte/r  
Serviceangestellte/r

sowie

Koch, Mami oder Frau  
der/die sich neben dem Patron in allen

Sparten einer kreativen Küche weiterbilden möchte.

Weitere Auskunft erhalten Sie gerne von Herrn oder Frau Baumann.

119918/105996

Für Sommersaison im Berner Oberland

Landgasthof, 7 km von Interlaken

gesucht:

### - Hausmädchen für

### - allgemeine Putzarbeiten und Lingerie

### - Küchenbursche/Hilfskoch

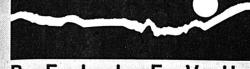
Eintritt nach Vereinbarung oder April/Mai bis Ende November Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf!

Familie Schipke-Wasser  
Hotel-Gasthof Bären

3804 Habkern  
Telefon 033 843 11 82

123103/287784

**DAVOS**  
**W A L D H O T E L**  
  
**B E L L E V U E**

Suchen Sie für die kommende Sommersaison noch einen anspruchsvollen Job, der Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikationen, Berufs- und Sprachkenntnissen auch Freude macht?

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Panoramalage von Davos und mitten in einzigartiger Landschaft des Landwassertals, wo Sie zur Ergänzung unseres kreativen Teams Ihren verantwortungsbewussten Beruf ab 15. Juni bis 30. September 2000 als:

**Réception/Sekretariat:** **Secretary D/F/E**  
 (Fidelio/Word und Excel-97 mit Erfahrung, für Jahresstelle)  
**Nachtpfortler** (sprachgewandt)

**Restaurationen und Speisesaal:** **Servicefachamtsarbeiter/in**  
**Demi-chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Servicepraktikant/in**

**Küche:** **Chef saucier/Sous-chef**  
**Chef entremetier**  
**Chef de partie mit Pâtisserie-Erfahrung**  
**Demi-chef de rang/Tournant**  
**Commis de cuisine**  
**Küchenangestellter**

**Beherbergung/Lingerie:** **Anfangsgezourneante**  
**Etappenportier/Tournant**  
**Zimmer-/Lingerieangestellte**

**Hauswirtschaft:** **Allround-Mitarbeiter-Ablösung**  
 für Garten/Hotelbus/Office/Solebad

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem persönlich geführten und neu renovierten **Zwei-Saison-4-Stern-Betrieb** legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

  
**SRG/BU**  
 Schweizerische  
 Radio- und Fernseh  
 Gesellschaft  
 Unteres Märitum  
 Graubünden

**Waldhotel Bellevue, 7210 Davos Platz**  
**Joe F. Theiler-Zehnder, Dir.**  
**Tel. 081 415 37 47, Fax 415 37 99**

A black and white advertisement for the Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken. The top half features the hotel's name in large, bold, serif capital letters. Below the name is a logo consisting of a stylized 'B' inside a square frame with five stars above it. The text '3800 INTERLAKEN' is centered below the logo. The bottom half of the advertisement is a large, stylized graphic of five stars of varying sizes. Four of the stars contain black and white photographs of smiling people: a woman on the top left, a woman on the top right, a man on the bottom right, and a man on the bottom left. The fifth star, which is the largest, contains a large black question mark. The background of the graphic is a textured, light gray.

Am 2. Mai 2000 ist es nun soweit. Die Hotels



**NOVOTEL**



**ibis**  
h o t e l



**ETAP**  
HOTEL

öffnen ihre Türen unter dem Motto  
„Gastfreundschaft im Technopark“. Der neue Hotelkomplex bietet insgesamt 457 Zimmer, 2 Bars, 2 Restaurants mit Terrasse, Konferenzmöglichkeiten und Hallenbad mit Fitnessbereich.

Die Hotelüberbauung befindet sich in Zürich City, direkt neben dem Technopark, in der Nähe des Hauptbahnhofes.

Zur Verstärkung unserer Teams suchen wir noch tatkräftige Unterstützung in folgenden Bereichen:

**Empfang/Administration:**

**Réceptionisten/-innen**

**Night-auditor**

**Service:**

**Servicemitarbeiter/innen**

**Küche:**

**Köche/Hilfsköche**

Wir bieten:

**Einmalige Karrieremöglichkeiten in einem expandierenden Hotelkonzern mit derzeit 3000 Hotels**

**Verschiedene interne Weiterbildungsmöglichkeiten Weltweite Accor-Vergünstigungen.**

Heute Zürich, morgen Paris, London, Berlin oder vielleicht New York!

Wenn Ihr Beruf Ihre Leidenschaft ist und Sie diese mit uns teilen möchten, freuen wir uns auf Ihre baldige schriftliche Bewerbung.

**ACCOR PRE-OPENING-BÜRO**  
z. H. Frau Eichler oder Frau Curau  
Stelzenstrasse 6  
8152 Glattbrugg  
Telefon 01 810 13 02/05,  
Fax 01 810 13 07



123394/4090

**Sind**  
**Sie**  
**unser**  
**neuer**  
**«Stern»**  
**am**  
**Beau-**  
**Rivage-**  
**Himmel**  
**?**

Unser Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten bietet Ihnen viel Entwicklungspotential. Lassen Sie sich von der familiären Atmosphäre inspirieren!

Nehmen Sie für die Sommersaison ab Anfang/Mitte Mai eine neue Herausforderung in den schönen Berner Oberland an als:

**F&B-Assistent/in**  
mit F&B- und Service-Erfahrung, Sprachen: D/E/F

**Mitarbeiter/in Buchhaltung, Qualitäts-gütesiegel, Personalwesen** (per sofort)  
geeignet für Hotelfachstudent, Sprachen: D/E/F

**Réceptionist/in**  
mit Erfahrung, Fideliokenntnissen, Sprachen: D/E/F

**Logetoumant/Night-Ablösung**  
mit Führerschein und Sprachen: D/E/F

**Chef de rang**  
mit 4-★- oder 5-★-Erfahrung und Sprachen: D/E/F

**Servicepraktikant/in**  
mit Service-Erfahrung und Sprachen: D/E/F

**Chef de partie** mit 4-★- oder 5-★-Erfahrung

**Kochlehrling**  
geeignet für interessierte, selbständige Schüler

**Zimmerdame und Portier**  
mit Deutschkenntnissen

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
**Grand Hotel Beau Rivage**  
Frau Susanne Lötcher,  
3800 Interlaken,  
**Telefon 033 821 62 72, Fax 033 823 28 47**  
[beaurivage@mail.ch](mailto:beaurivage@mail.ch)  
[www.beaurivage.ch](http://www.beaurivage.ch)



\* \* \* \*

**HOTEL DES BALANCES**



**ROTES GATTER**

*Restaurant · Bar*

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser renommiertes Erstklasshotel per sofort oder nach Vereinbarung einen kompetenten und aufgestellten

**Chef de service (w/m)**

Zusammen mit unserer Restaurant-Leiterin verstehen Sie es, das junge, 15köpfige Mitarbeiterteam motivierend zu führen. Sie sind eine aufmerksame und gewinnende Gastgeberpersönlichkeit. Ihr Organisationstalent bürgt auch in sehr hektischen Situationen für einen reibungslosen Ablauf.

Trauen Sie sich diese sehr verantwortungsvolle Aufgabe zu? Wenn Sie diese Frage mit einem klaren «JA» beantworten können und Sie es schätzen, auch im Kader sehr teamorientiert zu arbeiten, dann freuen wir uns, von Ihnen die vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H. von Christina Waldmeier, Direktionsassistentin, zu erhalten. Absolute Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

RESTAURANTS · BAR · SALLE DES BALANCES  
TERRASSE · SEMINAR-SERVICE  
HOTEL DES BALANCES · WEINMARKT  
CH - 6000 LUZERN 5 - SWITZERLAND  
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51  
E-Mail: [info@balances.ch](mailto:info@balances.ch) · Internet: <http://www.balances.ch>



123219/22683

<p>Für unser <b>Ambiance-Tea-Room</b> in Thun suchen wir nach Vereinbarung</p>	
<p><b>Geschäftsführer/in/Paar</b> (oder in Pacht)</p>	
<p>Sind Sie aufgestellt, mit vielen Ideen und bringen Sie eine gewisse Erfahrung mit? Suchen Sie nach einer Möglichkeit, nach einem Jahr Geschäftsführung sich selbstständig zu machen bzw. auch sofort zu pachten? Wir werden Sie dabei tatkräftig unter- stützen, damit Sie und wir unser Ziel erreichen. Einblick: <a href="http://www.herrenbekleidung.ch">www.herrenbekleidung.ch</a> Bewerbungsunterlagen mit Foto an Chiffre L-005-733271 an Publicitas AG, 3001 Bern.</p>	

**DER TEUFELHOF BASEL**

Zur Ergänzung unseres 57köpfigen Teams suchen wir  
ab sofort oder nach Vereinbarung

**1 Servicemitarbeiter/in**  
welcher/r den Umgang mit Menschen und Weinen liebt.

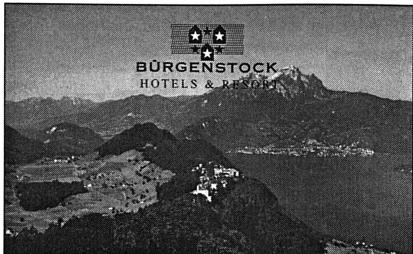
**1 Weinfachmann/Weinfachfrau**  
welcher/r Wein nicht nur liebt, sondern auch sehr gute  
Weinkenntnisse besitzt, gerne berät, sich aber auch der  
Knochenarbeit einer perfekten Lagerhaltung bewusst ist  
und im Service wie auch im Weinverkauf zuhause ist.

---

Mehr über unseren Betrieb erfahren Sie im Internet unter  
[www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)

---

Vollständige Bewerbungen senden Sie bitte an:  
Monica Thommy, Leonhardsgraben 49, CH – 4051 Basel



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 Hotel-dorf.

In unserem aufgestellten Team suchen wir für die Sommersaison 2000 (April bis Ende Oktober) folgende Gastgeber/innen:

Küche	Empfang
Chef de partie	Réceptionist/in
Chef pâtissier	Reservationssekretärin
Commis de cuisine	Telefonistin
Hilfskoch	Nigh-auditor (D/E)
Office/Buffet	Nachtporter (D/E)
F&B-Assistentin/Economat	Praktikant/in
Buffetmitarbeiter/in (D)	Hausbursche/Chasseur (D)
Officemitarbeiter/in	Housekeeping/Lingerie
Restaurant/Bar/Bankett	Etagengouvernante
Chef de service (w/m)	Zimmermädchen
Leiter/in Frühstücksservice	Lingeriemitarbeiter/in
Sommelier	Näherin
Chef de rang	Diverse in unserem Fitnessclub:
Commis de rang	Masseur/in
Servicepraktikant/in	Bademeister
Barmitarbeiter/in	
Commis de bar/Praktikant	
Restaurant Taverne	Für unsere Golfanlage:
Leiter/in Restaurant Taverne	Küchen-/Service-
Serviceemitarbeiter/in	mitarbeiter/in
Buffetmitarbeiter/in	
Berghaus Hammetschwand	Für unseren Kiosk/Shop:
Allrounder (Service/Küche)	Shop-/Kiosksmitarbeiterin
	Für unsere Hotels:
	Floristin

Es erwarten 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-6362 Bürgenstock,  
Telefon 0041 41 6104750 oder 0041 41 6105545  
E-Mail: humain.resources@buergenstock-hotels.ch

MEMBER OF  
The Leading Hotels  
of the World swiss golf Hotels Swiss Deluxe Hotels 122915/6459

WOLLEN SIE DABEI SEIN UND ZU DEN BESTEN GEHÖREN?  
GaultMillau HOTELS DES JAHRS 98  
Willkommen  
IM TEAM DES ERSTEN RESORTS DER SCHWEIZER LUXUSHOTELLERIE

Für das elegante Restaurant BEL-AIR im \*\*\*\*\*GRANDHOTEL QUELLENHOF (LEADING HOTEL OF THE WORLD) suchen wir einen

Chef de rang  
Weinkellner

Haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung als Chef de rang bzw. Weinkellner in einem ähnlichen Betrieb gesammelt? Sind Sie sprachgewandt, flexibel und haben Sie ein Flair für den Umgang mit einer internationalen, anspruchsvollen Kundenschaft? Dann wartet eine interessante Aufgabe am Puls von Kulinarik, Noblesse und Service auf Sie.

Frau Sandra Dornbier, Personalassistentin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.  
Telefonnummer für erste Fragen: 081 303 27 22.

GRANDHOTELS  
BAD RAGAZ  
Health, Spa & Golf Resort

GRANDHOTEL QUELLENHOF  
E-Mail: resortragaz@bluewin.ch  
Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30 Telefax +41 81 303 30 33



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Acutspital für Innre 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 Tätigkeitsbereich 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 Sekretärsarbeiten auf IBM PC (Microsoft Word/Excel), Arbeiten mit E-mail. Freude am Umgang mit Patienten und Gästen an der Front.

**Ein freundlicher Arbeitsplatz** im Schlossstiel erwartet Sie. Internes Personalrestaurant, grosszügige Anstellungsbedingungen, moderne, helle Dienstwohnungen circa 50 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, w.m. 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, Personalechefin  
8265 Mammern (Untersee) TG  
Telefon 052 742 11 11  
P 122906/23728



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 Rezeption kennen Sie aus Ihrer mehrjährigen Erfahrung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und besitzen gute Sprachenkenntnisse 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 Rezeption und tragen in dieser wichtigen Position durch Ihre Leistungen zum Betriebserfolg bei.

Frau Christine Schnetzer 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: schnetzer@ascot.ch  
http://www.ascot.ch



GOLDEN TULIP

12360/09387



ICH WILL DORT ARBEITEN, WO NICHT NUR DER WINTER AM SCHÖNSTEN IST?

In unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel im Herzen von St. Moritz, mit dem bekannten Restaurant Acla, bieten wir Ihnen ab Frühjahr oder zum Sommerbeginn eine neue Herausforderung als

SOUS-CHEF DE CUISINE

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und schätzen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit. Sie werden an der Seite unseres Chef de Cuisine einen lebhaften Betrieb kennenlernen. Gerne würden wir Sie in naher Zukunft bei uns begrüßen. Und wie? Ganz einfach: Schreiben Sie doch einen Brief an Herrn U. Höhener oder rufen Sie unseren Chef de Cuisine, Herrn G. Seifried an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof, CH-7500 St. Moritz  
Telefon 081 - 837 07 07 Fax 081 - 837 07 00  
E-mail: staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch



Hotel-Speiserestaurant  
zur Rheingerbe

Kathy Knobel-Bäbler  
Schiffäldi 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  
Jungkoch  
Zimmermädchen  
Lingerieangestellte  
Küchenhilfe

Gerne erwarte ich die Zustellung Ihrer schriftlichen Bewerbung oder die telefonische Anmeldung an:

Hotel zur Rheingerbe, Kathy Knobel-Bäbler  
8260 Stein am Rhein/Bodensee  
Telefon 052 741 29 91, Fax 052 741 21 66

123110/145165



TOP HOTEL JOHANNITER  
RESTAURANT BOLERO  
CARAMBA BAR  
Bundesplatz 18  
6003 Luzern  
Telefon 041 210 18 55



123078/23019

Über Einsiedlungsträger und Hoffnungsschlinger

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



SWISS HOLIDAY PARK AG  
CH-6443 Morschach  
Telefon 041-825 50 50  
Telefax 041-825 50 60  
info@swisholidaypark.ch  
http://www.swisholidaypark.ch

Der SWISS HOLIDAY PARK, im Herzen der Zentral-schweiz am Vierwaldstättersee gelegen, lässt seinen Gästen keine Wünsche offen. Die einzigartige Verbin-dung von einer zauberhaften Landschaft, in seiner Viel-falt einzigmaligem Sport- und Erlebnispark sowie moder-nem Kongress- und Seminarforum, machen unser Unter-nehmen zu einem starken Anbieter in einem attrak-tiven Zukunftsmarkt.

Für unsere vielfältige Gastronomie suchen wir eine/n

#### Chef de service

Die wesentlichen Aufgaben des Chef de service be-stehen aus:

- gästebezogenem Denken und Handeln
- stark frontorientiert, sicheres Auftreten
- Sicherstellung eines optimalen Outlet-Betriebes
- Erstellen der Arbeitspläne nach L-GAV
- Mitarbeit bei der Gestaltung und Ausführung von Spezialitätenwochen usw.

sowie motivierte, freundliche, kommunikative, kreative und loyale Persönlichkeiten als

#### Leiter Stewarding Servicemitarbeiter/in Bankett- und Seminar Koordinatorin F&B-Controller Cost-Controller

Von unserem/-er zukünftigen Mitarbeiter/in erwarten wir eine gastronomische Grundausbildung oder eine vergleichbare Berufserfahrung.

Für detaillierte Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung oder erwarten Ihre kompletten Bewer-bungsunterlagen.

121070/384837

## Restaurants GLATT DÖRFELI

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 selbstständig und haben eine Berufslinie erfolgreich abgeschlossen, sind Sie ehrgeizig, in Ihrem Beruf weiterzukommen und zeigen Teamgeist?

Wir bieten Ihnen ein interessantes Weiterbildungs-programm, attraktive Arbeitszeiten und freie Sonn-tage 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. Tönnert, Personalleiter Einkaufszentrum Glatt, 8103 Glattzentrum Telefon 01 830 55 76

P 123061/13609



Wir sind das führende Geschäftshotel mit 60 Zimmern, Restaurant/Bar, Terrasse sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten bis zu 300 Personen in Winterthur. Wir suchen per Mitte März oder nach Vereinbarung eine freundliche und zuverlässige

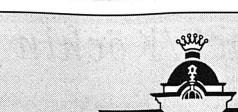
#### Réceptionistin

Sie sollten flüssig D, E und F sprechen, von aufge-stellter, fröhlicher Natur sein und Freude am Umgang mit Gästen aus aller Welt haben. Eine fundierte Ausbil-dung im Gastgewerbe mit Erfahrung an der Réception ist von Vorteil für diese Stelle. Sie werden auf jeden Fall sorgfältig an die neue Aufgabe herangeführt und ha-ben danach ein selbstständiges Wirkungsfeld. Fort-schrittliche Anstellungsbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind für uns selbstverständlich. Wenn Sie mehr über diese attraktive Stelle erfahren möchten rufen Sie uns einfach an oder senden Sie uns Ih-re vollständige Bewerbung mit Foto an:

Garten Hotel Hr. A. Schaffner  
Stadthausstrasse 4 8402 Winterthur

Telex: 052 / 265 0 265

121657/45829



## GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

\*\*\*\*\*

Für unser 5-Stern-Ferienhotel suchen wir zum Eintritt nach Vereinbarung:

#### Sales Manager

Sie haben bereits Erfahrung im Sales- und Marketingbereich gesammelt, sind sprachgewandt, flexibel und belastbar. Ihr sicheres Auftreten, gepaart mit guten Umgangsformen und natürlicher Freundlichkeit, sind ein weiterer Pluspunkt. Sie sind gewohnt, Initiative zu ergreifen und Ideen zu entwickeln und in Taten umzusetzen. Wenn Sie zudem bereits über Kontakte zur Reisebürobranche, Firmen und Verbänden verfügen, wäre dies ein weiterer Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Jahres-stelle in einem der schönsten und traditionsreichsten Hotels der Schweiz.

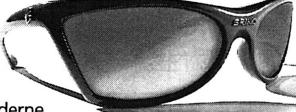
Und was wir sonst noch bieten, würden wir Ihnen gern in einem persönlichen Gespräch darlegen. Ihre vollständige Bewerbung rich-ten Sie bitte an:

Xaver Stocker, Direktor  
Grand Hotel Kronenhof  
7504 Pontresina  
Telefon 081 842 01 11

123304/27722

#### Beste Job-Aussichten im prickelnden St. Moritz!

Viel Sonne und das einzigartige, internationale Flair haben St. Moritz zu einem der berühmtesten Ferienorte der Welt gemacht.



Das Posthotel - mitten im pulsierenden Zentrum von St. Moritz gelegen - bringt Tradition und moderne, junge Hotellerie in harmonischen Einklang.

Zur Verstärkung unseres Sommer-Teams suchen wir eine/n

#### 1. Receptionistin / Receptionistin mit Erfahrung, e/f(i)

#### Chef de partie tournant, Commis de cuisine Servicemitarbeiterin Zimmermädchen / Portier

Falls Ihnen ein moderner Arbeitsstil zusagt, der auf Selbständigkeit, Flexibilität und Teamwork beruht, dann sollten Sie sich bei uns melden.

Hans-Jörg Good freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen!



Via dal Vout 3 • CH-7500 St. Moritz • Fon 081 832 21 21 • Fax 081 833 89 73  
www.posthotel-stmoritz.ch

Wir suchen für unser Restaurant in Zofingen (AG) per März oder nach Ver-einbarung

- Koch oder Chef de cuisine
- Aide du patron m/w mit Fähigkeitsausweis
- Serviceangestellte

Wir freuen uns, Ihnen telefonisch weitere Auskunft zu geben.

Herr Antonazzo  
Rest. Schützenstube  
Vordere Wallgasse 34  
4800 Zofingen  
Tel. 062 751 93 77  
(11-14 und 18-23 Uhr)

123341/38621

Wir suchen nach Vereinbarung junge & talentierte

#### Servicefachangestellte CH oder C-Bew.

Wir kochen Bärner Märüküche ohne wenn und aber... mit Spaß!

GOURMANDE  
MOLÉSON BERNE  
Arbergergasse 24 · 3011 Bern  
Tel. 031 311 4463 · Bernhard Hüser  
oder Fr. Murat verlangen.

123400/40826

Gesucht per 1. April 2000 oder nach Vereinbarung

#### Anfangsküchenchef

in gut frequentiertes Speiserestaurant in der Zürcher City.

Wenn Sie als Sous-chef die ersten Erfahrungen gesammelt haben und gerne die Verantwortung über ein kleines Team (inkl. Lehrling) übernehmen wollen, ist diese Stelle der nächste Schritt in Ihrer Karriere.

Chiffre 123206, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

123323/39519



In Sils Maria, dem schönsten Engadiner Dorf! (Nähe St. Moritz)

Erstklassshotel\*\*\*\* (2-Saison-Betrieb) mit 124 Betten, Appartements, Jugendstilspesaal, Restaurant, Bar, Terrasse, modernste Wellness- und Fitnessanlage.

Wir suchen auf kommende Sommersaison, ab circa 21. Juni bis 15. Oktober 2000

Mitarbeiter, die mit uns die Seele des Hauses sein wollen, ein Herz für unsere Gäste und die Kollegen haben, mit dem Kopf der Perfektion zugetan sind, mit fleissigen Händen für viel Schwung im Hotel sorgen und mit beiden Beinen im Leben stehen.

#### Réception:

#### Réceptionsmitarbeiterin mit Erfahrung Praktikantin (12 Monate)

#### Küche:

#### Chef entremetier m/w Chef pâtissier m/w

#### Hauswirtschaft:

#### Portier

mit Erfahrung und guten Deutschkenntnissen

#### Wellness/Fitness:

#### Masseurin/Leiterin Wellnessanlage

Sind Sie das?

Dann freuen wir 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

123503/31259

Ein freundliches Lachen -- ein freundliches Wort, bedeutet uns und unseren Gästen viel und prägt diesen Ort.

In unserem \*\*\*\*plus Hotel mit 335 Zimmern, vier Restaurant Outlets und einer Bankett- und Seminarkapazität bis zu 200 Personen, am Zürcher Flughafen, bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung ab April 2000 oder nach Vereinbarung. Als



übernehmen Sie die Führung der 30 Mitarbeiter und sind für den reibungslosen Arbeitsablauf Ihres Departements sowie die optimale Belegungsauslastung zuständig. Sie sind eine sprachgewandte, frontorientierte, innovative Persönlichkeit und verstehen es, zusammen mit Ihrem Team die Gästewünsche zu erfassen und auf diese einzugehen. Nebst der nötigen Ausbildung und Erfahrung in der Hotellerie bringen Sie Führungserfahrung sowie Kenntnisse im Yield Management mit. Sie sind im Alter ab 28 Jahren, belastbar, flexibel und bereit für Neues.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann zögern Sie nicht und senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Mövenpick Hotel ZH-Airport AG

Lorenz Plumettaz

W. Mittelholzerstrasse 8

8152 Glattbrugg

Tel. 01 / 808 80 21

E-Mail: lorenz.plumettaz@moevenpick.ch



P 123245/361

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

Auf Anfang März 2000 oder nach Vereinbarung suchen wir **Koch/Köchin** sowie **Jungkoch/köchin** in unser gepflegtes Speiserestaurant (neu im Gault Millau). Tradition ist uns wichtig, doch

auch Neues reizt uns sehr. Optimal wäre die Verbindung unserer traditionellen Küche mit frischen Ideen. Wir bieten: gutes Arbeitsklima, zeitgemäße Entlohnung und geregelte Arbeitszeit sowie ein junges, aufgeschlossenes Team. Um sich problemlos einzufügen, sind Sie nicht älter als 40. Wir erwarten: Freude am Beruf, guten Teamgeist und exaktes Arbeiten. Interessiert? Herr Michael Meyer vom Gasthaus & Weingut

Bad Osterfingen (seit 1472) informiert Sie gerne über Einzelheiten. **Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen** CH-8218 Osterfingen · Telefon 052-681 21 21 oder 681 49 34

Das **Hotel Martinshof** ist ein sehr abwechslungsreicher und interessanter Betrieb mit vier verschiedenen Standbeinen:

die klassische Dorfbeiz, das exklusive thailändische Spezialitäten-Restaurant «Thai-Garden», (im Gault Millau ausgezeichnet) das mexikanische Restaurant und Bar Cucaracha und das zentral gelegene 3 Stern-Hotel mit 22 Zimmern und 80 Parkplätzen

Ich suche für meine Unterstützung eine/n

**CHEF DE SERVICE**

per sofort oder nach Vereinbarung

**Was wird vorausgesetzt?**

- fundierte fachliche Ausbildung im Gastgewerbe
- frontorientierter, grosser persönlicher Einsatz
- junge aufgestellte Person (25 - 30 Jahre jung)

**Was wird geboten?**

- sehr gute Einführung, mit speziell für Sie zusammengestelltem Programm
- die Möglichkeit, sich in einer Kaderposition zu bestätigen
- selbständiges Arbeiten mit Unterstützung des Geschäftsführers
- abwechslungsreiche Arbeit mit Einsicht und Mitbestimmung im gesamten Betrieb

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, die Geschicke dieses anspruchsvollen Betriebes mit 30 Mitarbeitern zu bestimmen, dann senden Sie mir doch Ihre Bewerbungsunterlagen zu, die ich selbstverständlich vertraulich behandeln werde, oder rufen Sie mich einfach an. Alles Nähere bespreche ich gerne mit Ihnen persönlich. **Frau Julia Etter**, Geschäftsführerin.

\*\*\*  
**MARTINSHOF**  
HOTEL RESTAURANT

Hauptstrasse 81 · 4528 Zuchwil/Solothurn · Tel. 032 686 26 26



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 bedeutenden 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:

**Remplacant/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



12074/27265

**Koch/Köchin** sowie

**Jungkoch/köchin** in unser gepflegtes Speiserestaurant (neu im Gault Millau). Tradition ist uns wichtig, doch

auch Neues reizt uns sehr. Optimal wäre die Verbindung unserer traditionellen Küche mit frischen Ideen. Wir bieten: gutes Arbeitsklima,

zeitgemäße Entlohnung und geregelte Arbeitszeit sowie ein junges, aufgeschlossenes Team. Um sich problemlos einzufügen, sind Sie nicht älter

als 40. Wir erwarten: Freude am Beruf, guten Teamgeist und exaktes Arbeiten. Interessiert? Herr Michael Meyer vom Gasthaus & Weingut

Bad Osterfingen (seit 1472) informiert Sie gerne über Einzelheiten. **Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen** CH-8218 Osterfingen · Telefon 052-681 21 21 oder 681 49 34

123228/401068

**WISSEN**

**OHNE**

**WIE ... ?**

ist das Geheimnis.

**SIE ... ?**

trotz Wissens-Management, Intranet, interner Ausbildung

**UN MÖGLICH**

Sie sind ein Team-Mitglieder, dem Kundenbedürfnisse, Qualitätsmanagement und dem Wunsch nach den Sternen zu greifen nicht fremd sind?

► **Produktionskoch**

► **Assistent**

► **Sous-Chef/Grill**

► **Hilfskoch**

► **Service**

► **Lehrlinge**

► **MIT**

**IHNEN**

sind wir

**UN SCHLAGBAR**



Wir freuen uns auf Sie!

Muggenbühlstrasse 15  
8038 Zürich  
01 482 11 45

123261/41068

Muggi@Active.ch

jugendlich und modern führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zürich. Das freundliche Arbeitsklima bekommen auch unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unser Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet zu spüren. Das Spezialitäten-Restaurant verfügt über 70 Sitzplätze und bietet in einer stilvollen Ambiance eine marktorientierte, französische Küche an. Ebenfalls dazu gehört die Bankettabteilung, in welcher in vier Salons bis zu 60 Personen bewirtet werden können.

Ein motiviertes, gut eingespieltes Team sowie eine moderne Küche mit frischen, marktgerechten Produkten bieten die besten Voraussetzungen für einen attraktiven Arbeitsplatz im Herzen von Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

**SOUS-CHEF**

Diese verantwortungsvolle Aufgabe richtet sich an eine Persönlichkeit mit Berufserfahrung, Kreativität und Initiative.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an Vreni Gallmann, Personalchefin.

Hotel Schweizerhof Zürich  
Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich, Telefon 01 2188888

123261/41068



Sonnmatto, 6006 Luzern

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

Zur Ergänzung unserer Servicebrigade suchen wir für die kommende Sommersaison (von circa 15. Mai bis Ende September 2000) einen

**Chef de rang m/w**

Sie haben eine Servicefachlehrre absolviert oder bringen sehr gute, langjährige Service-Erfahrung mit. Sie könnten bereits erste Führungserfahrungen sammeln und können die Ferienstellvertretung unseres Chef de service übernehmen.

**Saisonbewilligung ist vorhanden.**

Wenn Sie unsere Stelle interessiert, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**Sonnmatto**  
Manuel de Francisco-Schmid, Direktor  
Postfach  
6000 Luzern 15  
Telefon 041 375 32 32  
E-Mail: sonnmatto@tict.ch  
www.sonnmatto.ch

123478/23337



**MOTEL-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:

**MOTEL POSTILLON**  
Frau Odette Sterlin  
6374 Buochs  
Telefon 041 620 54 54  
oder e-mail: info@postillon.ch

120686/138240

**Buochs - N2 - Luzern**

**Hotel-Restaurant Du Lac ★★★★ Interlaken**

Als das Haus für Individualgäste in Interlaken suchen wir natürlich auch individuelle Persönlichkeiten in unser Mitarbeiterteam. Engagiert, fachlich versiert und offen für Neues, so möchten wir Sie gerne kennenlernen!

**Produktion:**

**Chef de partie/Saucier/Tournant  
Commis de cuisine tournant**

**Service:**

**Sefo-Mitarbeiter/innen/Praktikant/innen  
Commis de service**

**Adm./Front-office:**

**Praktikantin**

Interessiert...! So setzen Sie sich doch einfach mit Frau Reusser oder Herrn Hofmann in Verbindung – wir freuen uns darauf!

Telefon 033 822 29 22, E-Mail: dulac@bluewin.ch



123515/16241

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und verwöhnen in über 120 Unternehmen der ganzen Schweiz unsere Gäste mit moderner Mitarbeiter- und Businessverpflegung.

Für unser Personalrestaurant der Dow (Europe) SA in Horgen suchen wir per Anfang Mai 2000 zur Verstärkung unseres Teams eine gepflegte und initiativ

**Betriebsassistentin**

Im Aufgabengebiet im dynamischen Umfeld unseres lebendigen Restaurants ist äusserst vielseitig und umfasst u.a. den Empfang und die Betreuung unserer Mittagsgäste, die Unterstützung des Frontteams am Buffet und an der Kasse sowie die Erledigung organisatorischer und administrativer Arbeiten.

Falls Sie über eine kommunikative und flexible Persönlichkeit sowie gute Englischkenntnisse verfügen und zudem einen Hotelfachschulabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung mitbringen, möchten wir Ihnen gerne in einem Gespräch die vielen Facetten dieser Position näher bringen.

Wir bieten Ihnen beste Sozialleistungen, in der Regel Samstag/Sonntag frei, 5 Wochen Ferien und den vollen 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

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

**Eurest SA (Suisse)**  
Frau N. Huber  
Badenerstrasse 18  
8004 Zürich

120686/138240



A member of Compania Group AG



für unsere vier  
Trendlokale in Zürich  
suchen wir

Junge, qualifizierte Mitarbeiter

Servicemitarbeiter/innen  
Jungküche und Küchenhilfe  
-Hilfsküche auch Staglere

-Teilzeit Servicemitarbeiter

Hast Du Lust in einem jungen,  
professionellen Team mitzuarbeiten, den Puls der neuen

Zürcher Gastronomie zu erleben  
und einen guten Lohn zu verdienen, dann melde Dich bei:

**Beatrice Zanoni**  
Höchsgass Gastro AG  
Seefeldstrasse 120, 8008 Zürich  
Tel. 01 383 07 02  
beatrice.zanoni@bluewin.ch

123213/2720



TELEFON 081 838 44 44  
TELEFAX 081 838 40 00  
INTERNET: www.hotelpoststil.ch

CH-7514 SILS-MARIA ENGADIN

Für unser spezielles, neu gebautes ★★★★-Hotel mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria suchen wir zur Ergänzung unseres dynamischen Teams auf die Sommersaison 2000 Anfang Juni bis Ende Oktober (und Wintersaison von Mitte Dezember bis Mitte April) folgende motivierte Mitarbeiter:

### CHEF DE PARTIE

Sie sind kreativ, arbeiten gerne selbstständig und sind bereit, Verantwortung zu übernehmen. Sie haben Freude an einer marktorientierten Frischprodukte-Küche.

### KÜCHENFRAU

Zur Mithilfe in der Küche und für Reinigungsarbeiten im Hotel.

### SERVICEMITARBEITER/INNEN

Mit ihrer fröhlichen, zuvorkommenden Art verwöhnen Sie unsere Haustiere im Speisesaal ODER unsere Gäste im A-la-carte-Restaurant und Gartenwirtschaft Stüva da posta.

### 1. RÉCEPTIONISTIN / DIREKTIONSSISTENTIN

Sie denken unternehmerisch, sind flexibel und initiativ. Ihre sehr gute Ausbildung können Sie im Umgang mit unseren Gästen und Mitarbeitern bestens einsetzen. Suchen Sie eine längerfristige Herausforderung und möchten Sie in einem ansprechenden Aufgabengebiet wachsen, so sind Sie bei uns genau richtig!

### RÉCEPTIONISTIN

Sie haben Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse ein, und in hektischen Zeiten unterstützen Sie unser Serviceteam.

### RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN

zur Unterstützung unseres Réception-Teams.

Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

Familie Theres und Hanspeter Nett.

123969/154293



### GASTHAUS KREUZ

Regula Nyffenegger  
Andreas Schweinfest  
4628 Wolfwil  
Telefon 062 926 16 43

Das schönste Plätzchen entlang der Aare?!

Herzlich willkommen!

Wir sind ein junges Team in alten Gemäuer mit einem wunderschönen franz. Barockgarten, von dem aus man die ruhig fliessende Aare betrachten kann.

Für unsere lebhafte Sommersaison mit einer vielschichtigen Gästechar suchen wir noch aufgestellte, fröhliche und begeisterungsfähige Mitarbeiter:

### Servicefachangestellte/n Gastronomiefachangestellte/n Jungkoch/-köchin

mit abgeschlossender Berufsausbildung, für Sommersaison, evtl. auch Dauerstelle möglich. Für weitere Informationen würden wir uns freuen, wenn Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

123195/406227

Wir suchen per 1. April in unser junges, motiviertes Küchenteam selbstständigen 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, Sali 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



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 Magna, Familie R. Schweizer-Pitsch

7500 St. Moritz

Telefon 081 832 21 41 / Fax 081 833 16 72

www.lamagna.ch e-Mail: info@lamagna.ch

123091/33839

### HOTEL

### ADMIRAL



Franz Plaschko und Karin Julen

Wir suchen ab sofort einen dynamischen

### COMMIS DE CUISINE

Wir wünschen uns einen Mitarbeiter, der mit viel Freude seinen Beruf ausübt, gerne Verantwortung übernimmt und sich in einem gut eingespielten Team wohl fühlt.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann bitten wir um Ihre Bewerbungsunterlagen.

### HOTEL ADMIRAL

z. H. Frau Karin Julen  
3920 Zermatt

Telefon 027 966 90 00

123305/87700

Interessieren Sie sich für eine verantwortungsvolle Berufsausbildung in unserer Küche?

Die SONNENHOF AG sucht nach Vereinbarung eine/n

Chef Gardemanger und eine/n

### Chef Tournant

Wir bieten Ihnen, nebst geegelter Arbeitszeit (jedes 2. Wochenende frei) und guten Weiterbildungsmöglichkeiten ein anspruchsvolle, abwechslungsreiche Tätigkeit einem kreativen, jungen Team und ein angenehmes Arbeitsklima, in dem selbstständiges Arbeiten erwünscht ist.

Von Ihnen erwarten wir sehr gute Fachkenntnisse, sorgfältige, selbständige Arbeitsweise, Erfahrung in der Patisserie, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit. Möchten Sie durch Ihre vielfältige Kochkunst zum Wohlbefinden unserer Patienten beitragen?

Herr R. Götzinger, Küchenchef, freut sich auf Ihre Bewerbung oder gibt Ihnen gerne Auskunft, Tel. 031 358 11 34, Natel 079 659 83 25 (Mo. - Fr. 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr).

Sonnenhof AG · Bucherstrasse 30 · 3006 Bern:  
Klinik Sonnenhof-Klinik Sonnenland  
3006 Bern 3012 Bern 3792 Saanen-Gstaad  
E-Mail: klinik@sonnenhof.ch Internet: www.sonnenhof.ch

123202/312460

### 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 Ihnen Beruf lieben!

Wir vermitteln Sie kostenlos in Betriebe der gesamten Schweiz.  
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

123028/64735

### 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 ALPENBLICK IM GIBISNÜT

Für den bevorstehenden Saisonstart im Februar/März 2000 sind wir auf der Suche nach jungen und motivierten Gastronomen für Service & Küche.

#### Servicemitarbeiter/innen

100% & Teilzeit im A la carte-Stübli

##### Koch/Chef de partie

##### Hilfskoch/Reinigung

##### Teilzeitmitarbeiterinnen

für Bankettanlässe

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

### HOTEL ALPENBLICK

Roger Trinkler  
Bergstrasse 322  
8707 Uetikon am See  
Tel. 01 920 15 53  
E-mail: gbsnus@aoe.com

123305/87700

### THE NEW YORK CAFE

emmabruecke switzerland

### WANTED!

Fun und Lifestyle gelten nicht nur für unsere Mitarbeiter/innen die mit ihrem Sill unser neues Themenrestaurant mitgestalten wollen. Trendig, schrill, ungewöhnlich ist unser Konzept. Ungewöhnlich kreativ, kooperativ, kommunikativ sind Sie mit viel Feeling, Power und einem guten Background. Vielleicht gehören Sie schon bald zu unserem Team als...

#### ■ Bar-Master ■

Chef mit Feeling und Ideen

#### ■ Barmaid ■

attraktiv und kommunikativ

#### ■ Barkeeper ■

ungewöhnlich, mit viel Power

#### ■ Servicemitarbeiterin ■

teamfähig und kooperativ

Sie wissen wie der Hase läuft und haben auch eine Ahnung von den amerikanischen Ess- und Trinkgewohnheiten, kennen den Unterschied zwischen Rush Hours und Happy Hours, Sie verlieren weder Gesicht noch Geduld, Sie sind flexibel und kein Greenhorn mehr. Sie sind Leaderfigur und trotzdem teamfähig.

### LOOKING FOR A NEW CHALLENGE?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, z.Hd. Herrn M. Marcon an folgender Adresse:

RESTAURANT SONNE / THE NEW YORK CAFE  
Sonnenplatz 6020 Emmenbrücke  
Telefon 041 626 64 44 - Fax 041 626 59 59

### GASTHAUS ZU LINDE

Für unser schönes Gasthaus im Kanton Zug suchen wir eine/n:  
Aide du patron sowie  
Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz, die Möglichkeit, selbstständig und kreativ zu arbeiten und Neues dazuzulernen.

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n Mitarbeiter/in, die/der sich darauf freut, unsere Gäste zu verwöhnen.

Ideal für Hotelfachschulabgänger oder jemand, der in Zukunft einen eigenen Betrieb führen möchte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, Monika Jans, Gasthaus zur Linde 6312 Steinhausen, Tel. 041 748 81 18

123429/76765

### RESTAURANT ZIMMERMANIA

LE BISTRO

Wir sind ein typisches Bistro im Zentrum der Berner Altstadt, bekannt für seine Ambiance, seine Tradition und seine kreative französische Küche. (14 Punkte Gault Millau).

Wir suchen auf Mitte März 2000 einen jungen, fachtückigen und aufgestellten Koch als

### Chef garde-manger

Wir bieten Ihnen den gestellten Anforderungen entsprechend guten Lohn, 5 Wochen Ferien, geregelte Arbeits- und Freizeit. Das Restaurant ist am Sonntag und Montag und allg. Feiertagen geschlossen.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an Hans Kunz oder an Achim Römer, Küchenchef.

Restaurant Zimmermania – Le Bistro  
Brunngasse 19, 3011 Bern  
Telefon 031 311 15 42  
Fax 031 312 28 22

123338/164496

Zur Reorganisation unseres italienisch geführten Betriebes suchen wir im Raum Basel, per sofort oder nach Vereinbarung, qualifiziertes Personal:

### Aide du patron

### Koch

### Pizzaiolo

### Kellner

### Küchenhilfe

Senden Sie Ihre Bewerbungen unter Chiffre C 630-715104 an MOSSE BASEL AG, Postfach, 4001 Basel.

MB 123428/44300

**Qualität und Dienstleistung!**

Sind Sie der/die zukünftige GastgeberIn für unser Mövenpick Restaurant im Hotel Airport am Flughafen? Ab April 2000 oder nach Vereinbarung bieten wir Ihnen einen Einstieg mit Perspektiven in unserer internationalen Hotel Gruppe. Als



sind Sie das begeisterungsfähige, kreative und humorvolle Organisations- und Führungstalent in unserem 160-plätzigen Mövenpick Restaurant. Dieser Bereich ist die Drehscheibe unseres umfangreichen F&B-Angebotes mit grosszügigem Frühstückbuffet, wechselnden kulinarischen Aktionen sowie einem umfassenden und permanent angepassten à-la-carte-Angebot. Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Aufgabe.

Als ausgewiesene/r Fachfrau/mann mit ersten Führungserfahrungen und/oder einer Hotelfachschule setzen Sie mit uns auf die Werte der Qualität und der Dienstleistung am Kunden. Profitieren Sie von unseren Top Weiterbildungsmöglichkeiten.

Unser 35-köpfiges Mövenpick-Team freut sich, Sie an einem unverbindlichen Schnuppertermin willkommen zu heissen.

Mövenpick Hotel Zürich Airport  
Herr Lorenz Plummertz  
W. Mittelholzerstrasse 8  
8152 Glattbrugg  
Telefon: 01/ 808 80 21



P 123380/361

\*\*\*\*\*  
HOTEL  
ORSELINA  
LOCARNO

TESSIN

Ab Anfang/Mitte Mai bis zirka Ende Oktober 2000 suchen wir

**KOCH/ENTREMETIER**

und

**RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN**

Möchten Sie in einem gepflegten Betrieb mit einem motivierten Team mitarbeiten?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Referenzen.

Familie A. Arnstutz, Hotel Orselina, 6644 Orselina

12344/27259



Wir sind ein modernes 4-★-Hotel im Herzen der Zentralschweiz mit 55 Zimmern, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Wellnessbereich, auf 1300 m über dem Vierwaldstättersee mit einzigartigem Alpenpanorama im autofreien Stoos/SZ.

Für die Sommersaison 2000 suchen wir noch folgende Mitarbeiter, Eintritt 1. April oder nach Vereinbarung:

**Direktionsassistentin oder  
Direktionsassistent  
Bereich Administration**

(Jahresstelle)

Wir haben KV- oder Hotelfachschulabschluss und bereits Erfahrungen in den Bereichen Finanzbuchhaltung, Lohnwesen, Beherrschens MS-Office, Abacus und Fidelio, sind motiviert, an den Zielen des Betriebes aktiv mitzuhelfen und haben eine grosse Einsatzbereitschaft sowie Freude am Umgang mit Mitarbeitern/-innen, und wenn Sie zwischen 25 und 30 Jahre jung sind,

dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem Team.

Wir bieten Ihnen:  
einen nebefreien Arbeitsplatz  
abwechslungsreiche Arbeit  
leistungsbezogene Entlohnung  
mit allen gesetzlichen Bedingungen des L-GAV.

Gerne freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.  
Sporthotel Stoos, Marcel Käppeli, 6433 Stoos  
079 452 27 53

123499/34207



Sind Sie interessiert, in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld eines Fünfsternhäuses 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

122892/2956

Swiss Deluxe Hotels

PREFERRED  
HOTELS & RESORTS  
WORLDWIDE

122892/2956

SPORTHOTEL  
Stoos

Wir sind ein modernes 4-★-Hotel im Herzen der Zentralschweiz mit 55 Zimmern, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Wellnessbereich, auf 1300 m über dem Vierwaldstättersee mit einzigartigem Alpenpanorama im autofreien Stoos/SZ.

Für die Sommersaison 2000 suchen wir noch folgende Mitarbeiter, Eintritt 1. Mai oder nach Vereinbarung:

**Etagengouvernante****Zimmermädchen****Portier****Chef de partie****Commis de cuisine****Chef de réception****Réceptionist/in**

Wir bieten Ihnen:  
einen nebefreien Arbeitsplatz  
abwechslungsreiche Arbeit  
leistungsbezogene Entlohnung  
mit allen gesetzlichen Bedingungen des L-GAV.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Sporthotel Stoos, Marcel Käppeli, 6433 Stoos  
079 452 27 53

123498/34207

**ZUMIPARK AG**  
Privates Alters- und Pflegeheim  
Urs Brunold, Direktor  
Küschnacherstrasse 7  
8126 Zumikon

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Jungkoch**

Wir wünschen uns ein motiviertes Teammitglied, welches gewohnt ist, sauber und exakt zu arbeiten und Freude hat, unsere Gäste mit einer anspruchsvollen à-la-carte-Küche zu verwöhnen.

Wenn Sie an einer verantwortungsvollen Mitarbeit interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Unser Küchenchef, Herr F. Hardegger, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon 01 919 85 00.

P 123479/206951



Wir führen eines der schönsten Restaurants, mit klassisch modernem Ambiente, schöner Sonnenterrasse und einer abwechslungsreichen Markt-Küche, im Weltkulturerbe 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



Nach dem erfolgreichen Um- und Ausbau dieser stilvollen und romantischem Mühle in ein erstklassiges Restaurant, mit einem anerkannt hochstehenden Kücheniveau 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

**ZOO RESTAURANTS****Achtung Jungkoch!**

Suchen Sie im Anschluss an Ihre Wintersaison eine Sommersaisonstelle (ab April 2000 oder nach Vereinbarung)? Wir bieten Ihnen das Aussergewöhnliche... eine Stelle im mittler der Stadt Basel!

Für nähere Informationen steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Ulrich Baier, gerne telefonisch zur Verfügung. Interessenten, die bereit sind, auch an Wochenenden zu arbeiten, jedoch die Vorteile eines Tagesbetriebs schätzen, senden bitte Ihre schriftliche Bewerbung zuhanden Herrn Peter Keller.

Bachlettenstrasse 75, CH-4054 Basel

Telefon +41 61 281 00 80, Fax +41 61 281 07 49

E-Mail: restaurants@zoobasel.ch

123191/3668

**Restaurant St. Meinrad, Etzel Pass SZ**

über dem Zürichsee

Wir suchen per 1. April 2000 oder nach Vereinbarung

**Koch (w/m)**

in unser gutgehendes Restaurant mit beliebter und vorzüglicher Küche. Wir bieten Ihnen gute Entlohnung, selbständige Tätigkeit sowie Vertretung des Chefs. Es erwartet Sie ein kameradschaftliches Team.

Fam. Lüscher, Telefon 055 412 25 34

P 123475/398074

htr

Über Aktualitäten und inserieren Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

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



WIR SIND EIN INTERNATIONALES LUXUSHOTEL IM HERZEN DER STADT ZÜRICH.  
FÜR UNSEREN LEHNSCHAFT SUCHEN WIR EINEN MOTIVIERTEN

#### PostenChef/Chef de partie

UM UNSEREN GÄSTEN EINE ANSPRUCHSVOLLE UND GEPFLEgte KÜCHE AUF HOHEM NIVEAU ANBieten KÖNNEN, SOLLTEN SIE ALS BEWERBER FOLGENDE EIGENSCHAFTEN MITBRINGEN:

- positive Führungsseigenschaften und Organisationstalent
- Interesse an leistungsorientierten, genauen und selbständigen Arbeiten
- Teamfähigkeit, Verantwortungs- u. Qualitätsbewusstsein
- Bereitschaft zur praktischen Lehrlingsausbildung

ALS GEHENLEISTUNG BIETEN WIR IHNEN:

- moderne Infrastruktur am Arbeitsplatz
- Verarbeiten von erstklassigen Frischprodukten
- geregelte Arbeitszeiten
- Mitarbeiterunterkunft
- zeitgemäße Entlohnung

HABEN WIR IHNEN NEUGIER GEWECKT UND MÖCHTEN SIE MEHR ÜBER UNSEREN BETRIEB ERFAHREN, DANN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERONALBÜRO, TELEFON 01/220 50 20, ODER SENDEN IHRE UNTERLAGEN AN:

Hotel Baur au Lac  
Yves G. Dreyfus  
Vizedirektor  
Talstrasse 1, 8022 Zürich

*The Leading Hotels of the World*  
Swiss Deluxe Hotels

- Weine aus Australien, Neuseeland, Südafrika, Chile, Argentinien

# WANTED!



AUSSER UNSEREN  
700 VERSCHIEDENEN WEINEN  
DER NEUEN WELT  
BIETEN WIR UNSEREN GÄSTEN  
EINE LEICHE, FRISCHE UND  
KREATIVE SPEZIALITÄTEN-  
KÜCHE AUS ALLER WELT.

WIR SUCHEN NOCH FOLGENDE  
TEAM-MITGLIEDER:

KOCH-KÜNSTLER (W/M)

12337403566

GASTGEBER IM SERVICE (W/M)

\*\*\*

FÜR MEHR INFORMATIONEN  
RUFT MICH AN!  
ED KAESLIN TEL. 061/833 12 33

Bar/Bistro/Vinothek  
& RESTAURANT  
\*\*\*\*\*  
11-24h/ MONTAG RUHETAG

Zum Engel  
Brodlaube 23  
4310 Rheinfelden



FÜR UNSERE GRANDE BRASSERIE PARISIENNE  
IM HERZEN ZÜRICH'S, GEPRÄGT DURCH DIE CUISINE BOURGEOISE  
FRANÇAISE, SUCHEN WIR PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

#### Chef de partie

#### Demi-chef de partie (CH / A, B oder C-Bewilligung)

WIR PFLEGEN DIE SCHMACKHAFTEN, SOLIDE, FRANZÖSISCHE KÜCHE  
AUF DER BASIS VON FRIECHPRODUKTEN.

WENN SORGFÄLTIGES ARBEITEN AM HERD, FREUDE AN HOHER  
QUALITÄT SOWIE EIN STARKES "FÉ SACRÉ" FÜR TADELLOS  
PRÄSENTIERTE GERICHTE ZU IHREN PRINZIPIEN UND IHREM  
LEISTUNGSAUWEIS ZITTLERN, DANN ERWARTET SIE BEI UNS EIN  
JUNGES, DYNAMISCHES UND GUT ORGANISIERTES TEAM.  
BEWERTUNGUNTERLAGEN UND ANFRAGEN RICHTEN SIE BITTE  
AN HERM DIETMAR HASSELWANDER.

Brasserie Lipp  
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich  
Telefon 01/211 15 65



ES GIBT WEGE, DIE FÜHREN AN MÖVENPICK VORBEI...  
ABER WENN SIE UNSERE ANSICHT TEILEN, DANN KÖNNEN  
SICH UNSERE WEGE ZUSAMMENFINDEN.

MIT 149 ZIMMERN, VIER F&B OUTLETS UND BANKETTANLÄSSEN  
BIS ZU 1500 PERSONEN, SIND WIR DAS GRÖSSTE BANKETT- UND  
KONGRESSHOTEL IN ZÜRICH. DAMIT SICH UNSERE GÄSTE BEI  
UNS WIE ZUHAUSE FÜHLEN, SUCHEN WIR PER 1. APRIL 2000  
ODER NACH VEREINBARUNG EINE/N



SIE BEGRÜSSEN, BETREUEN UND VERABSCHIEDEN – KURZ SIE  
SIND KOMPETENTE ANSPRECHSPARTNERIN FÜR UNSERE  
INTERNATIONALE KUNDENCHAFT IN ALLEN BELANGEN DES  
EMPFANGSBEREICHES.

SIE HABEN EIN SICHERES UND FREUNDLICHES AUFIREN, SIND  
VERANTWORTUNGSBUSST, ARBEITEN GERNE SELBSTÄNDIG,  
HABEN FREUDE AM KONTAKT MIT MENSCHEN UND SPRECHEN  
D/F/E, DANN HABEN WIR EINE ABWECHSLUNGSREICHE UND  
INTERESSANTE AUFGABE FÜR SIE.

INTERESSIERT? SENDEN SIE UNS NOCH HEUTE IHRE UNTERLAGEN  
ODER RUfen SIE UNS AN. GERNE ERZÄHLN WIR IHNEN MEHR.

MÖVENPICK HOTEL REGENDORF

JOSEF KNUTTI  
IM ZENTRUM  
8105 REGENDORF  
TELEFON 01/871 58 70  
E-MAIL: JOSEF.KNUTTI@MOEVENPICK.COM

**MÖVENPICK**  
HOTEL  
PICK THE BEST

P 1232046361

ROMANTIK HOTEL  
FLORHOF  
ZÜRICH

FÜR UNSER ERSTKLASSIGES BOUTIQUE-HOTEL IM HERZEN VON ZÜRICH SUCHEN WIR NACH VEREINBARUNG:

**Zimmerfrau**  
(mit Erfahrung, auch Saisonbewilligung möglich)

WIR FREUEN UNS, VON IHNEN ZU HÖREN!

B. & B. SCHLEISSER, Pächter  
IM ROMANTIK HOTEL FLORHOF  
Florhafensee 4, 8001 Zürich  
Telefon 01/261 44 70/Fax 01/261 46 11  
e-mail: schleiss@florhof.ch  
www.romantikhoteles.com/zuerich

12230074



★★★★★  
Wellness-Hotel



ERMITAGE-GOLF

3778 Gstaad-Schönenried

■ 033 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von  
Gstaad präsentiert sich unser ★★★★★-Hotel für den  
Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants  
(-Stube, -Bistro, -Table d'hôtes), einem grosszügi-  
gen Wellness-Angebot, Tennis- und Freizeit-Solbad  
(25 °C), Saunapark, Beauty- und Baderabteilung, Tennis-  
plätzen und Squashhalle.

#### Réception:

- **Reservations-Sekretärin**  
...erfahrene und fröhliche Persönlichkeit!

#### Service:

- **Oberkellner** D, F, E  
Gästegeber sein, über Fachwissen  
verfügen, gute Führungseigenschaften  
besitzen

#### • Chef de rang

- **Commis de rang**  
Gastfreundschaft ist für Sie Inhalt und  
Freude in Ihrem Wirken

#### Cuisine:

- **Pâtissier**  
...der seine Arbeit als «KUNSTWERK» ver-  
steht!

#### • Chef de partie

- **Commis de cuisine**  
...die gerne mit Frischprodukten kochen!

Zögern Sie nicht länger und senden Sie Ihre  
Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an  
Herrn Anton Pichler, Vizedirektor.

HOTEL ERMITAGE-GOLF  
3778 Gstaad-Schönenried  
Telefon 033 744 27 27  
http://www.ermittagegolf.ch

123216/32565  
GSTAAD  
SCHÖNRIED  
SWISS GOLF HOTELS  
ALPINE CLASSICS  
PRIVATE HOTELS

123476/25992

WIR SIND EIN FÜHRENDES ★★★★-HOTEL IM SOMMER- UND  
WINTERSPORTORT ENGELBERG. MIT UNSEREN 128 ZIMMERN,  
3 RESTAURANTS, SEMINAR- UND KONGRESSRÄUMLICHKEITEN  
SIND WIR GLEICHZEITIG DAS GRÖSSTE HOTEL IM ORT.

WIR SUCHEN...

...ZUR ERGÄNZUNG UNSERES KÜCHENTEAMS AUFGESTELLTE

#### Chef de partie

...FÜR UNSER RESTAURANT

#### Servicemitarbeiter/in

...FÜR UNSERE RÉCEPTION

#### Réceptionist/in D/E

...FÜR UNSRE LEHNFACHE REGINA CAFÉ/BAR

#### Servicemitarbeiter/in

...EINTRITT PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWORBUNG.  
ROLAND ODERMATT, DIREKTOR

TREFF HOTEL REGINA TITLIS  
Dorfstrasse 33, 6390 Engelberg  
Telefon +41 (0)41 637 28 28  
Telefax +41 (0)41 637 23 92  
E-Mail: treff-engelberg@swissonline.ch  
www.treff-titlis-engelberg.com

**TREFF HOTELS 2000**

123177/31354

**HOTEL eiger MÜRREN**

Unser persönlich geführtes 4-Sterne-Haus befindet sich auf der wunderschönen Sonnenterrasse Mürrens. Gegenüber von Eiger, Mönch und Jungfrau verwohnen wir bis zu 100 Hotelgäste in einer heimeligen, familiären Atmosphäre.

Für die kommende Sommersaison von Juni bis im September suchen wir ergänzend zu unserem motivierten Team folgende Mitarbeiter/innen:

**Sekretär/in** mit Teamgeist und Kreativität  
Dank moderner EDV haben Sie die Reservationen und administrative Arbeiten in D/E/F im Griff und genügend Zeit, sich um unsere Gäste zu kümmern.

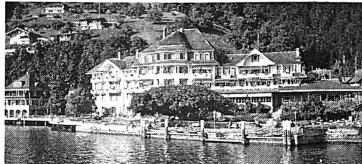
**Servicemitarbeiter/in**  
zur Betreuung unserer anspruchsvollen Kundenschaft im Speisesaal.

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
Für unsere gepflegte, neuzeitliche Küche. Sind Sie fachlich qualifiziert und arbeiten gerne in einem dynamischen Team? Dann sind Sie bei uns richtig.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an:

Adrian Stähli  
Hotel Eiger  
CH-3825 Müren  
Internet: <http://www.muerren.ch/eiger>  
E-Mail: eiger@muerren.ch  
Telefon 033 856 54 54  
Fax 033 856 54 56

123476/25992



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 Guntens am Thunersee

Telefon 033 252 92 92 / Fax 033 252 92 93  
www.hirschenguntens.ch



122191/15237

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 FaB, vous êtes alors le collaborateur que nous recherchons.

Veuillez adresser vos offres sous chiffre no 123-450  
à HôtelRevue, case postale 3001 Berne

## 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 Pirkler 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



Wir sind ein junger Betrieb mit einem Hauch von Eleganz und familiärer Atmosphäre.

Unsere Gäste sind es gewohnt, sich mit einem gepflegten und aufmerksamen Service verwöhnen zu lassen.

Sie sind begeisterungsfähig und teamorientiert. Kreativität und Fachwissen nennen Sie Ihr eigen. Dann sind Sie die Frau oder der Mann für unser Team.

Für die derzeitige Wintersaison suchen wir nach Absprache folgende motivierte Mitarbeiter:

#### Chef de partie

#### Pâtissier (w/m)

Nebst zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen, eigenen Mitarbeiterunterkünften bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

## Hotel La Ginabelle

\*\*\*\*\*

ZERMATT

Familie Abgottspont-Schell, CH-3920 Zermatt  
Telefon 027 966 50 00, Telefax 027 966 50 10  
118097/124699



Rätisches Kantons- und  
Regionalspital  
CH-7000 Chur

Direktion

Für Personalrestaurant/Cafeteria suchen wir Sie, eine einsatzfreudige

### Mitarbeiterin in Teilzeit

welche unser Team ab 1. April 2000 tatkräftig unterstützt.

Sind Sie kontaktfreudig, arbeiten gerne selbstständig und im Team, haben Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein, pflegen einen angenehmen Umgang mit den Gästen und bewahren auch in Stresssituationen einen kühlen Kopf, sind versiert im Umgang mit elektronischem Kassasystem, dann sind Sie bei uns genau richtig. Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sind absolut notwendig.

#### Anstellungsbedingungen:

Die Arbeitszeiten sind unregelmässig, zwischen 6.00 und 21.00 Uhr, inkl. Samstag und Sonntag. Besoldung und Sozialleistungen nach kantonalen Ansätzen.

Auskunft erteilt: Frau C. Enzler, Leiterin Hotellerie, Telefon 081 256 61 11, intern 6760.

Ihre handschriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Rätisches Kantons- und Regionalspital, z.Hd. Frau C. Enzler, Löstrasse 170, 7000 Chur

123222/198617

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie

und suchen als Ergänzung des Teams in einem unserer Restaurants im Raum Zürich vor sofort oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeiten

#### Küchenchef (m)

Sie sind zwischen 28 und 40 Jahre alt, haben nach Möglichkeit schon Lehrlinge ausgebildet und einige Führungserfahrung gesammelt. Kalkulationssicherheit gehört ebenso zu Ihren Stärken wie Belastbarkeit, Flexibilität und Qualitätsbewusstsein.

#### Jungkoch (m/w)

Sie sind Koch aus Leidenschaft und gehen mit viel Teamgeist und Eigeninitiative an die Arbeit.

In unserer jungen Brigade bieten wir Ihnen eine neue, abwechslungsreiche Herausforderung in einem Tagesbetrieb, beste Sozialleistungen, in der Regel Sa/So frei, 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab 1. Tag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich mit Foto bei:

Eurest SA (Suisse)  
Regionaldirektion Zürich  
Frau N. Huber  
Badenerstrasse 18  
8004 Zürich



A member of Corus Group AG

## Hotel Restaurant

### Plattenhof Zürich

8032 Zürich  
Zürichbergstrasse 19  
Telefon 01 251 19 10  
Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Überenkund 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.

121675/40860

## RESTAURANT

### Casa Rustica

3920 Zermatt

Für kommende Sommersaison, Eintritt 1. Mai 2000, suchen wir noch

#### – Serviettöchter

#### – Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Tony Bayard  
Telefon 027 967 48 58,  
Fax 027 967 37 72.

123342/300063

## Kloster Albeina

Rustikales \*\*\*\*-Ferienhotel,  
ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf!

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf Juni 2000 noch motivierte/n und aufgestellte/n

#### Réceptionistin

D, F, E, mit Berufserfahrung

(in Jahren) 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  
Didi Alder, Personalbüro  
7252 Klosters Dorf  
Telefon 081 423 21 00

12344/67971

## GASTHOF ADLER, 3772 ST. STEPHAN

Wir suchen

#### SERVICEANGESTELLTE

(auch Anfängerin)

Eintritt Anfang März oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

D. und U. Schmocker  
Tel. 033 722 18 44/Fax 033 722 01 44.

123295/80284

## Betriebsassistentin oder Betriebsassistent 100%

Wir suchen per 1. April 2000 oder nach Vereinbarung eine Betriebsassistentin oder einen Betriebsassistenten für unsere Mensa Universität in Basel. Wir bereiten täglich über 1000 Mahlzeiten zu und beliefern Kunden im Raum Basel mit Sandwiches und Speisen, die in der Mensa zubereitet werden.

Für diesen lebhaften Betrieb mit fünf Cafeterias und einer Hauptmensa wünschen wir uns eine gastfreundliche und kommunikative Persönlichkeit, die Freude hat, mit einem aufgestellten Team zu arbeiten?

Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehören das Durchführen von Verkaufsaktionen, die Leitung des Buffet und Office-Crew, das Einkaufen von Getränken und Non-food-Artikeln, Administrationsarbeiten, Mithilfe, und nach Einarbeitung Übernahme des Partyservices. Die Mensa ist von Montag bis Freitag tagsüber geöffnet.

Idealerweise besitzen Sie eine fundierte Gastronomieausbildung (Abschluss einer Hotelfachschule) und haben Erfahrung in einer ähnlichen Position. PC-Anwenderkenntnisse in Word und Excel sind unbedingt erforderlich.

Dekkt sich unser Angebot mit Ihren Vorstellungen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an SV-Service AG, Mensa Universität Basel, z.Hd. Herrn P. Odermatt, Betriebsleiter, Postfach, 4002 Basel.



P 123273/378038

**Seehotel Pilatus** 6052 HERGISWIL  
Bes. Fam. Fuchs  
Tel. 041 630 15 55  
Telex 866 159

Modernes Haus  
Hallenbad 18/9 m  
Park und Strand  
Ruhige Lage

Unser Seehotel Pilatus ist das führende 4-sterne-Ferienhotel direkt am Vierwaldstättersee. Seine 100 Betten werden ergänzt durch ein hochstehendes, gastronomisches Angebot. Unsere freuen und anspruchsvollen Gäste dürfen sich nicht nur auf ein wunderschönes Haus mit allen Annehmlichkeiten in einer schönen 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 hinauszuwaschen 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

**Spaß am Erfolg!** ...bei Coop Zürich-Linth

Suchen Sie eine interessante Stelle mit regem Kundenkontakt, wo Sie Ihre Erfahrung aus Ihrem erlernten Beruf täglich anwenden können?

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in unserem St. Annahof (Stadt Zürich) einen

**...Fischverkäufer**

Oder wagen Sie nun den nächsten Schritt in Ihrer beruflichen Karriere als

**...Fischverantwortlicher**

In unserer Verkaufsstelle in Wiedikon-ZH

Sie tragen in der Fischabteilung die Verantwortung für eine optimale Warendisposition und -präsentation und Zielerreichung.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen wie 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, Einkaufsvergünstigungen usw.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie an die Personalabteilung, Frau E. Heiss schicken wollen.

**Coop Zürich-Linth**

Personalabteilung Turbinenstrasse 30 8021 Zürich

P 123250/35568

**GAST  
RATHAUSKELLER**  
Stefan Meier & Hubert Erni

Wir suchen

**Servicefachangestellte/n** in Jahresstelle.

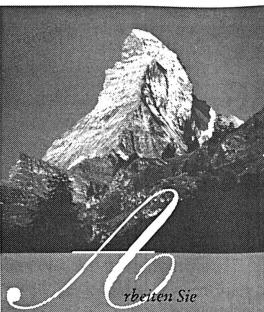
Und bieten gepflegte Ambiance, optimale Arbeitsbedingungen, Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.  
Hubert Erni & Stefan Meier

**Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG**  
Ober-Alstadt 1 Postfach CH-6301 Zug  
Telex 041 710 49 77 Telefon 041 711 00 58

107979/112038



*...rbeiten Sie*  
gerne selbstständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam!  
Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig?  
Nutzen Sie die hotel-eigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

*Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der kommenden Sommersaison:*

in unsere Réception  
**SEKRETÄRIN (D, E, F)**  
für unsere kreative Küche (16 Gault-Millau-Punkte)  
**CHEF DE PARTIE**  
**GARDE-MANGER**  
**ENTREMETIER**  
**COMMIS DE CUISINE**

sowie für unser Restaurant

der Hause

**CHEF DE SERVICE (D, E, F)**  
**CHEF DE RANG**  
**COMMIS DE RANG**  
**SERVICE-FACHANGESTELLTE**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne die Anforderungsprofile und alle Infos, z.B. über Freizeitmöglichkeiten und Weiterbildung (auch betriebsintern), zu.



**HOTEL  
Central  
LUZERN**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in Saison-/Jahrestelle noch folgend Mitarbeiter:

- **Réceptionist/in**

Ihre Aufgaben erledigen Sie selbstständig, diesbezüglich sind Erfahrung und Fremdsprachen unerlässlich

- **Réceptionspraktikant/in**

mindestens EDV-Erfahrung im Excel und Word, gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Wir bieten eine gründliche Einarbeitung im Réceptionsbereich

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Ihren Antrag.

Hotel Central, Herrn H. Alchenberger  
Morgartenstrasse 4, 6002 Luzern  
Telefon 041 210 50 60



**Landgasthof zu den drei Sternen**  
5505 Brunegg

Wir suchen in den verschiedensten Berufsgattungen Angestellte, die uns helfen, unsere Gäste zu verwöhnen.

Es werden Fest- und Teilzeitangestellte gesucht in den Bereichen:

**Hotel-Gouvernante**  
**Serviceangestellte/r**  
**Hilfsköche/-innen**  
**Köche/-innen**

Vereinbaren Sie mit Frau oder Herrn Müller einen Termin.  
Telefon 062 896 04 11  
oder 062 896 19 81

P 123272/241636

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

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

**Hotel**

**Réceptionistin**

ab 1. März

Sie haben gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift und Erfahrung mit dem Fidelio-Front-Office-Programm.

**Réceptionspraktikantin** ab 1. März

Für die Praktikumsstelle (9 Monate) erwarten wir eine kaufmännische Ausbildung, Englischkenntnisse und ein Flair für Zahlen.

**Chef de service tournant** ab 1. Mai

Sie umsorgen unsere internationalen Hotelgäste im Saal (Halbpension). Sehr gute Englischkenntnisse sind Bedingung.

**Restaurant «Latino»**

(15 Punkte GaultMillau)

**Servicemitarbeiter/in** ab 1. März

(deutschsprachig)

Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer Atmosphäre.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Frau Simone Meyer (Telefon direkt 041 226 88 04). Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



123184/22667



**HOTEL ZUM STORCHEN**

Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich, direkt an der Limmat suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft ein/e

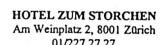
**TelefonistIn**

mit dem Aufgabengebiet Telefon, Information und Réception.

An Ihrem modern ausgestatteten Arbeitsplatz stellen Sie Ihre Sprachkenntnisse und Ihr Flair für eine internationale Kundschaft unter Beweis.

Sie kennen sich in der Stadt Zürich aus und lassen sich auch in hektischen Momenten nicht aus der Ruhe bringen.

Sind Sie an dieser vielseitigen, lebhaften und anspruchsvollen Stelle interessiert, dann zögern Sie nicht und senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Robert Liechti, Personalchef.



Golf Sempachersee - CH-6024 Hildisrieden

Für die kommende Sommersaison, März-Oktober 2000, suchen wir für unser Golfrestaurant Green Garden, gelegen über dem Sempachersee, Nähe Luzern, motivierte Mitarbeiter für Küche, Service und Empfang.

**Küche**

Sous-chef

Jungkoch

**Service**

Servicemitarbeiter/innen

**Empfang**

Réceptions-Praktikantin

Wenn Sie Interesse haben, mit uns eine Sommersaison zu arbeiten und aktiv bei der Mitgestaltung zu helfen sowie unsere Kundschaft zu verwöhnen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder telefonieren Sie uns direkt, um ein Vorstellungsgespräch zu vereinbaren. Wir freuen uns!



123221/383248

**WEISSBADBRÜCKE**

Gasthof Weissbadbrücke

Familie Schmid-Wyss • 9057 Weissbad AI

Tel. 071 799 13 31 • Fax 071 799 16 69

111103/101370

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

123250/227272

WOLLEN SIE  
DAEBI SEIN UND  
ZU DEN BESTEN  
GEHÖREN?  
GaultMillau  
HOTELS  
DES JAHRES 98

Willkommen  
IM TEAM DES  
ERSTEN RESORTS  
DER SCHWEIZER  
LUXUSHOTELLERIE

In den GRANDHOTELS BADRAGAZ sind folgende Jahresstellen zu besetzen:

**Demi-chef und Commis pâtissier**  
**Demi-chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Sie haben eine abgeschlossene Berufsschule und bereits Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb gesammelt. Sie legen Wert auf konstante Qualität und haben Sinn für das Feine und Ästhetische.

In unseren GRANDHOTELS haben Sie die Möglichkeit, Ihre Fähigkeiten nach allen Regeln der Kochkunst einzubringen. Ein gutes Betriebsklima sowie zukunftsorientierte Arbeitsbedingungen liegen uns am Herzen.

Frau Sandra Dornbierer, Personalassistentin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.  
Telefonnummer für erste Fragen: 081 303 27 22.

12350/2658

GRANDHOTELS  
BADRAGAZ  
Health, Spa & Golf Resort

GRANDHOTEL QUELLENHOF  
Stern Drei Hotels  
Grand Hotel Horberg

E-Mail: resortragaz@bluewin.ch  
Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30 Telefax +41 81 303 30 33

HOTEL  
RESTAURANT  
**SEEGARTEN MARINA**  
SPIEZ

Für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Spiez Bucht am Thunersee suchen wir in Saison- oder Jahresstelle folgende Mitarbeiter/innen:

**Réception per 1. April:**

**Réceptionistin** D/F/E mit Erfahrung

**Pizzeria «al Porto» per 1. April:**

**Pizzaiolo** mit Erfahrung

**Küche per 1. Mai:**

**Demi-chef de partie**

**Jungkoch/-köchin** (Tournant)

**Hilfskoch**

**Service per 1. Mai:**

**Servicefachangestellte/r**

mit A-la-carte-Erfahrung

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

**Hotel Seegarten-Marina, 3700 Spiez**  
L. u. R. Moro-Rentsch, Direktion  
Tel. 033 655 67 67/Fax 033 655 67 65  
www.seegarten-marina.ch/reception@seegarten-marina.ch

123465/32085

**pizpaz**  
RESTAURANT PIZZERIA BAR

BAHNHOFSTRASSE 1  
CH-3800 INTERLAKEN  
TELEFON 033 - 622 25 33  
FAX 033 - 622 66 16

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire

**CUOCO**

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

**Restaurant Piz Paz**, Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken.  
Per informazioni telefono 033 822 25 33.

122702/72214

Hotel  
**HORN BERG**

Quelle sprudelnder Lebensgefühle

Suchen Sie das Besondere?

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 Mai 2000 oder nach Übereinkunft suchen wir noch:

**eine/n Réceptionisten/-in (D, F, E)**

und

**Servicemitarbeiter/-innen**

für A-la-carte-Service

Wenn Sie den Umgang mit internationalen Gästen lieben und sich vorstellen können, in einer der schönen Gegenden der Schweiz zu arbeiten, sollten Sie uns unbedingt kontaktieren.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Philip Wayand  
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

123480/29416

HOTEL  
**NICOLETTA**\*\*\*



ZERMATT

Das familienfreundliche und sportliche 4\*-Haus im Herzen des weltbekannten Kurorts Zermatt sucht für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter/innen:

**Réceptionssekretär/in D/E/F**  
(mit Berufserfahrung und guten EDV-Kenntnissen)

**Servicemitarbeiter/in D/E/F**

**Servicepraktikant/in**

**Chef de partie m/w**

**Commis de cuisine m/w**

Wollen Sie uns helfen, unseren geschätzten Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen? Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:



**SEILER HOTELS ZERMATT AG**  
Barbara Lauber  
3920 Zermatt

Telefon 027 966 87 51 Fax 027 966 87 57  
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch



123492/251461

**HOTEL RESTAURANT TROMPETERSCHLÖSSE**

Wir sind ein Familienbetrieb am schönen See- Rhein (Bodensee Kt. Thurgau). Für die Sommersaison 2000 sind noch Stellen neu zu besetzen:

**- HOF** deutsch sprechend mit Englisch-Kenntnissen

**- JUNGKOCHE** 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.trompeterschloesse.ch

Fam. W. Wild, Hotel Trompeterschloesse  
8274 Tägerwilen

122940/376973



**Grandhotel Giessbach**

★★★★-Grandhotel oberhalb des Brienzsees  
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

Service:

**Maître d'hôtel**

Sie als unser Maître d'hôtel

- haben bereits Erfahrung als Chef de service
- besitzen Führungsqualitäten für ein Team bis zu 25 Mitarbeitern
- lieben das etwas Aussergewöhnliche
- schätzen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in allen Bereichen des Service
- möchten Ihre Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und vielleicht noch Englisch oder Italienisch einsetzen
- bevorzugen ein unkompliziertes und motivierendes Arbeitsklima und arbeiten gerne mit einem aufgestellten Team.

**Ihr nächster Schritt:** Sie senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das

**Grandhotel Giessbach**

Karin Schnurrenberger, CH - 3855 Brienz  
Telefon 033 952 25 25, Fax 033 952 25 30  
www.giessbach.ch

e-mail: grandhotel@giessbach.ch

123522/5738

htu

**Über den Röstiğraben und Wiener schnitzel.**

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

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

**Patissier**  
**Commis de cuisine**

ab Anfang April oder nach Vereinbarung bei uns haben.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung!  
Daniela Reuss, Carlton Restaurants & Bar,  
Bahnhofstr. 41, CH-8001 Zürich, Tel. +41 1-227 19 19

**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



## 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 Bankettssaal und die grosse Terrasse direkt am See sind sehr beliebt. 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 Renovierungsarbeiten freuen wir uns darauf, unsere Gäste bald wieder zu verwöhnen.

Auf Mai/Juni oder nach Vereinbarung suchen wir Sie in Jahreszeitung 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 zu 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

## Mövenpick Bankett- und Kongresshotel Zürich Regensdorf

Ihr Flair für Harmonie, Sauberkeit und Ordnung ist in unserer Hauswirtschaftsabteilung willkommen!

Per 1. April 2000 oder nach Vereinbarung suchen wir eine



Als gelernte Hotelfachassistentin mit 1-2 Jahren Erfahrung als Gouvernante, unterstützen Sie das Team und übernehmen die Stellvertretung der Generalgouvernante. Sie sind mitverantwortlich für die Sauberkeit und Ordnung der 149 Zimmer und erledigen Aufgaben in den Bereichen Minibar, Office und Lingerie. Sie sind eine initiativ, dynamische, teamorientierte Persönlichkeit, die Spass an einem vielseitigen Aufgabenkatalog hat. Sie kommunizieren in Deutsch, wenn möglich in Italienisch und oder Spanisch. Als Supervisor sind Sie selbstständiges Arbeiten gewohnt und haben Freude Ihr Wissen an unsere Lehrlinge weiterzugeben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns noch heute Ihre Unterlagen oder rufen uns an. Gerne erzählen wir Ihnen mehr.

**MÖVENPICK**  
HOTEL  
Pick the Best

P 123249/361

## ★★★ Hotel-Restaurant BERNERHOF Kandersteg

CH - 3718 Kandersteg • Berner Oberland  
Wir sind ein führendes, familiäres \*\*\*-Ferien- und Seminar-Hotel (75 Betten) an bester Lage im internationalen Sommer- und Winterferienort Kandersteg mit gepflegtem Restaurant und bekannt vorzüglicher Küche.

Ab kommender Sommersaison (Mai/Juni) suchen wir qualifizierte Mitarbeiter/innen:

**Sous-chef**  
**Réceptionist/in**  
Jahresstelle, Fidelio/Word-Kenntnisse)

**Servicefachangestellte**

Falls Sie in einem jungen, motivierten Team mit angenehmem Arbeitsklima mitarbeiten möchten, senden Sie uns bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie für weitere Auskünfte an.

**Hotel Bernerhof**  
Claudia und Gerhard Lehmann, Prop.  
3718 Kandersteg  
Telefon 033 675 88 75  
www.bernerhof.ch

**TOP**  
WelcomeSwiss  
Hotels

123465/16942

## 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 nous faire parvenir votre dossier complet  
avec photo sous chiffre no 123-448  
à HotelRevue, case postale, 3001 Berne

123079/16470

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

In unseren abwechslungsreichen A-la-carte-Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung freundliche/n

## Servicefachangestellte/n

Sind Sie motiviert und arbeiten gerne selbstständig, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie B. Hunziker-Hauser

122484/211052

**Walida** 

3806 Bönigen / Brienzsee

Telefon 033 822 62 55

\*\*-Hotel Lötschberg, Interlaken  
www.loetschberg.ch

Gesucht per 1. 4. und 1. 6.

**HOFa** (1 Saison-, 1 Jahresstelle)

Arbeiten Sie gerne im kleinen Team (3 Hofs)? Mögen Sie Abwechslung und den Gästekontakt? Bei uns dürfen Sie alle Arbeiten erledigen (außer Admin.) und lernen erst noch Englisch. Regelmässige Arbeitszeit, fixe Freitage und unbegrenzte Möglichkeiten, sich von der Arbeit zu erholen.

Voraussetzung: Hofa- oder Gafa-Lehre, E-F-/Grundkenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:  
Susi Hutmacher, Hotel Lötschberg,  
3800 Interlaken, hotel@loetschberg.ch

123283/16420

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  
Döbriestrasse 30, 6300 Zug  
Telefon 041 711 09 43

Restaurant Rössli, 8460 Marthalen  
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch w/m  
Servicemitarbeiterin

Unser Landgasthof befindet sich im Zürcher Weinland, 10 Minuten von Winterthur und Schaffhausen.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Anna und Peter Spalinger-Tresch  
Telefon 052 319 23 55

123264/154288

## HOTEL

SENATOR

RV Hotel Management AG

Wir suchen per März 2000 oder nach Vereinbarung in unserer jungen, aufgestelltes Team

eine erfahrene, sprachgewandte

## Réceptionistin (w)

Und per sofort eine

## Serviceangestellte (w)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Senator  
Heinrichstrasse 254/56  
8005 Zürich  
Telefon 01 448 18 18

123271/282383

## Lenzerheide Valbella

Charmante Person 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 erwarten Sie eine interessante, vielseitige Arbeit in einem modern eingerichteten Metzgerei-Geschäft. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Bitte Herrn P. Palliotti verlangen.

Metzgerei H. Spiess AG, 7078

Lenzenreide, Telefon 081 385 10 20.

P 122897/292214

123289/292214

EINSTEIN HOTEL ★★★★  
ST. GALLEN

- das kleine Grand Hotel...

Für das führende Hotel in St. Gallen, mit über 65 Zimmern, Panoramarestaurant, Bar, Bankett-, Seminar- und Konferenzräume.

Wir suchen nach Übereinkunft:

## eine Gouvernante

sowie

## eine Lingerieverantwortliche

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung.

Einstein Hotel, St. Gallen  
Direktion  
Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen  
Telefon 071 227 55 55.

123210/125768

Sie sind nicht nur Koch von Beruf und der Berufung her, sondern Sie kennen auch den à la carte-Service aus dem Eiffel. Für unser neueröffnetes internes Restaurant suchen wir einen etwa 26-30 jährigen

## Teamchef Küche

welcher aufgrund seiner Erfahrungen und Kenntnisse und seinem Flair für die Mitarbeiterführung nun den nächsten Karriereschritt in eine Kaderposition wagen möchte.

Mit ihrer Initiative und Kreativität zaubern Sie jeden Tag nebst Gerichten aus der bestehenden Karte auch abwechslungsreiche Menüs hervor. Menükalkulationen, Lehrungen, Einkauf und Spezialitätenwochen sind für Sie kein Greuel, sondern eine echte Herausforderung.

Wir stellen uns einen Bewerber oder eine Bewerberin vor, welche/r teamorientiert führt und denkt und unseren Gästen ein trendiges und qualitativ hochstehendes Angebot bereitstellen möchte.

Wir bieten Ihnen einen schönen Betrieb im Herzen von Zürich und eine herrliche Arbeitszeit:

Montag bis Freitag: 06.00 bis 15.20 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre herausragende Bewerbung an:

Culinarium AG, Basil Wyrsch, Personalchef,  
Baslerstr. 71, 8048 Zürich, Tel. 01/236 76 17

**Culinarium**  
Restaurants & Catering

P 123223/150550



Das Bellevue Palace Hotel in Bern

verbindet moderne, zeitgemäss Fünfsternerhotellerie

mit nostalgischem Charme.

Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert,

aber auch viel vermittelt.

Eine Chance für Sie!

Nach Vereinbarung suchen wir einen

## BARMITARBEITER/IN

in Jahresstelle

Haben Sie Freude, in einem renommierten Hotelbetrieb zu arbeiten? Dann bieten wir Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit in einem dynamischen Hotelbetrieb.

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. Telefon 031 320 45 45.

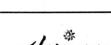
**HOTEL**  
BELLEVUE PALACE  
BERN★★★★

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern

Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

123189/4081

## OBERSEE



Eine Sommersaison in Arosa

Im weltbekannten Kurort Arosa erleben unsere Mitarbeiter einen abwechslungsreichen Sommer. Wir suchen für die kommende Saison:

Küche: **Entremetier**  
**Tournant** in einem kleinen, jungen Team.

Gepflegtes A-la-carte-Restaurant.

Interessante Verdienstmöglichkeit.

Etagen: **Zimmermädchen**  
mit Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Obersee, 7050 Arosa, Nico P. Schiemekes  
Telefon 081 377 12 16, Fax 081 377 45 66

123477/1490

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



## Seehotel Bären

Brienz am See

**WIR SUCHEN**  
ein bärenstarkes Team!  
**SIE SUCHEN**  
eine neue «Herausforderung»

### Mitarbeiter für den Service

rasige, speditive Könnner und Kenner der Gästekultur, die unsere Bären-Philosophie umsetzen

### charmante Praktikanten/-innen für den Service

jung, lernbegierig, engagiert, dynamisch

### Köchin/Koch Chef de partie

mit dem Feu sacré

ideenreich und motiviert, belastbar und teamfreundlich, liebt den Coup de feu.

**Eintritt auf Frühjahr für lange Sommersaison**  
eventuell in Jahresstelle

Danke für Ihre Offerte an

Seehotel Bären, 3855 Brienz  
Telefon 033 951 24 12, Fax 033 951 40 22  
E-mail: baeren.brienz@tcnet.ch

123453/5673

Sie suchen  
Wir finden

Beratung  
Selektion  
Vermittlung  
  
Als Partner der Berufsverbände  
kennen wir den Arbeitsmarkt aus  
dem Effekt. Unsere Beziehungen  
zu hunderten von Betrieben  
**in der Schweiz** garantieren  
Ihnen eine erstklassige Sicht auf  
das aktuelle Stellenangebot.  
**Dürfen wir Sie aufgabeln?**

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

**GastroJob**



★★★-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 Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima.

Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Herrn Beat Hertig  
Hotel Alpha  
Eisenbahstrasse 1, 3604 Thun  
Tel. 033 336 93 93, Fax 033 336 93 01

122881/3476



## Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Für unser Restaurant mit gepflegtem «A-la-carte»-Service suchen wir per 1. März 2000 oder nach Übereinkunft

### gelernte Servicefachangestellte

sowie per sofort oder nach Übereinkunft

### Bankett-Serviceauschiften

(mit Erfahrung)

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:  
Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG  
Herrn E. Bergé oder Frau S. Gossauer  
Münsterhof 8, 8001 Zürich  
Telefon 01 211 07 30

123355/41548



### Gesucht

für die Sommersaison Mai bis zirka Mitte Oktober

### Servicertochter Küchenmädchen Kuchenbursche Zimmermädchen

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

122667/28924

Sind Sie fit und aufgestellt?  
Ist es Ihr Sport, unsere Gäste zu begeistern? Dann rufen Sie uns an, wenn Sie etwas vom Service oder von der Küche verstehen, und Sie können bei uns lospuspieren.

### Koch oder Köchin sowie Servicemitarbeiter/in



In der Ferienecke der Schweiz  
www.hotelcrisp.ch

Thomas Schmid sagt wie und wo

Telefon +41 81 252 21 61

122365/61441

### 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.

123087/13004

## Restaurant St. CASSIAN

A. Schlegel  
7083 Lantsch/Lenz  
Tel. 081 384 14 57, Fax 384 60 01

### Frühling in den Bergen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per März/April 2000 oder nach Vereinbarung einen aufgestellten, jungen

### Koch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

123207/243256

### 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 Gäterestaurant (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 Gästempfang 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.



123086/17809



Schloss Wartensee  
Tagungs- und Begegnungszentrum  
Postfach, 9404 Rorschacherberg  
Telefon 071 858 73 73  
Telefax 071 858 73 70

**Ein herzliches Willkommen**  
nicht nur unseren Gästen sondern auch Ihnen,  
unserer/m zukünftigen

### Empfangssekretär/in 100%

Ob Tagungen oder Bankette, wir sind für unsere Gäste 7 Tage in der Woche im Einsatz, und das zu Bürozeiten.

Das „Herz des Hauses“ ist per 1. Mai 2000 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen, darum suchen wir Sie!

Sind Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert und bringen Erfahrung an der Réception mit?  
Kennen Sie sich mit Seminarreservationen, vielleicht auch mit Hogatex aus? Arbeiten Sie gerne selbstständig und sind gewohnt Verantwortung zu übernehmen?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.  
Sollten Sie weitere Informationen benötigen, so rufen Sie doch einfach an, Herr P. Wickli oder Frau H. Keller geben Ihnen gerne Auskunft.

www.wartensee.ch / schloss@wartensee.ch

123194/10953



Finden statt suchen:  
Attraktive Stellen  
im führenden Hotel-  
und Gastronomen  
am Hallwilersee.



Hotel Seerose

am Hallwilersee 5616 Meisterschwanden

Telefon 056 676 66 11 Telefax 056 676 66 10

Kontakt: Philippe Huguenin phuguenin@seerose.ch

## Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

htr

## Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Beruf/Position \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden an:  
hotel+tourismus revue, Abonnementsdienst  
Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23

1/1 Jahr      1/2 Jahr      1/4 Jahr

Fr. 138.-\*  Fr. 82.-\*  Fr. 48.-\*

Fr. 221.-  Fr. 124.-  Fr. 70.-

Fr. 227.-  Fr. 127.-  Fr. 72.-

Fr. 247.-  Fr. 138.-  Fr. 77.-

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



# HOTEL ★★★ CACCIAATORI

CH-6936 CADEMARIO, Telefon 091 605 22 36

Per il nostro albergo (50 letti) con ristorante ristorante, Pizzeria e grande terrazza sopra Lugano cerchiamo per la stagione estiva 2000 (aprile-ottobre):

**cameriere di sala  
chef de rang  
commis de rang  
cameriera ai piani/  
lingerista  
ragazzo per buffet  
assistente d'albergo**

(Buffet/Ricezione/Lingeria)

Attendiamo volentieri le vostre offerte corredate da foto e copia dei vostri certificati.

123379/6637



Per Sommersaison 2000  
(24.3.-11.10.2000)  
Tessin/Losone bei Ascona

### Albergo Losone

**Wo das Verwöhnen von  
Gästen Freude macht!**

Das familienfreundliche Erstklass-  
hotel mit den einmaligen südlichen  
Atmosphäre sucht zur Vervollständi-  
gung seines fröhlichen Teams  
qualifizierte und aufgestellte Mit-  
arbeiter mit einer soliden Ausbil-  
dung.

**1 Saucier  
1 Entremetier  
1 Commis de cuisine  
Servicefach-  
angestellte I/D**

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Diego Glau  
**Albergo Losone**

CH-6616 Losone

Telefon 091 791 01 31

oder 785 70 00

Telefax 091 792 11 01

<http://www.albergolosone.ch>

losone@bluewin.ch

123372/21512



**«Benvenuti»** - dürfen wir vielleicht  
auch Sie in unserem Erstklass-Hotel  
(25 Zimmer), umrahmt von dem südlichen  
Ambiente des Tessins, begrüßen?

Für die kommende Saison (März -  
Oktober) suchen wir noch eine  
Mitunternehmerin, die uns hilft,  
unsere Vision von **Gastfreund-  
schaft** zu verwirklichen.

Interessiert?  
Folgende Stelle ist noch frei:

### Réceptionistin

mit EDV- und Sprachkenntnissen  
in D/F/E. Alter zwischen 20 u.  
30 Jahren.

Wir freuen uns auf Ihre schrift-  
liche Bewerbung mit Foto.

**ALBERGO GARNI REMORINO**  
Herr P. Kirchlechner, Via Verbona 29  
6648 Minusio-Locarno

Telefon 091/743 10 33

12383/24635



**Tessin/Lago Maggiore  
Hotel Eden**

Für die Sommersaison (Mitte März -  
Ende Oktober 2000) suchen wir noch  
folgende motivierte Mitarbeiter:

**Küche:  
Demi-chef de partie (m/w)  
Commis de cuisine**

**Restaurant: Servicefachmitarbeiterin**

**Office: Ehepaar als Office-/Küchen-/  
Haushilfe**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit  
Unterlagen und Foto.

B. und R. Zellweger, **Hotel Eden**  
6614 Brissago, Telefon 091 793 12 55

123329/58017



Il 14 aprile 2000 è alle porte!

Il nostro obiettivo è ridare al Locarnese questa splendida montagna  
in tutto il suo splendore!

Noi ci crediamo!

### AFFITTASI ALBERGO CARDADA

- terrazza panoramica - 100 posti
- sala per 100 posti - orientabile a banchetti e/o meetings
- 10 camere con servizi
- cucina moderna e ben attrezzata
- appartamento per gerente a disposizione
- contratto decennale.

**Ha la giusta motivazione? Invii La Sua candidatura, corredata da:**

- curriculum vitae
- certificato di capacità
- referenze
- fotografia formato passaporto
- estratto Ufficio Esecuzioni e fallimenti
- estratto del casellario giudiziale
- referenze bancarie.

Entro e non oltre il 6 marzo 2000 a:

**Cardada Impianti Turistici SA**  
Att. Sig. G. Ardemagni

casella postale, 6644 Orselina

Per completare l'effettivo del nostro pre-  
stigioso 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 richie-  
sto, 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 per-  
messo di soggiorno valevole) sono pre-  
gate di inviare le loro offerte con c.v., foto  
e copie dei certificati a:

P.A. Müller, Dir.  
**Grand Hotel Villa Castagnola au Lac**  
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano  
Telefon 091 971 22 13

123482/22497



### BELVEDERE

BENVENUTI IN TICINO!

HOTEL BELVEDERE LOCARNO\*\*\*\* ganzjährig  
geöffnet, sucht ab 15. 3. 2000 oder nach Über-  
einkunft:

#### Service

#### aufgestellte Servicemitarbeiter/innen

Sie finden bei uns den richtigen Rahmen, sich als  
Gastgeber zu verwirklichen. Die Belvedere-Gäste schätzen die Aufmerksamkeit und Freund-  
lichkeit unserer Servicemitarbeiter/innen.  
Lieben Sie Ihren Beruf, haben Sie Freude am Um-  
gang mit den Gästen und ist Teamwork für Sie  
eine Selbstverständlichkeit, dann möchten wir  
Sie gerne kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und zeigen  
Ihnen gerne all das, was man im Inserat nicht be-  
schreiben kann!!!

**HOTEL BELVEDERE LOCARNO**  
Direktion, Via ai Monti della Trinità 44,  
6601 Locarno  
Telefon 091 751 03 63



123340/21008

Wir sind die hochmotivierten, energiegeladenen und qua-  
litätsversessenen Gastgeber für:

- Restaurant und Bar
- Empfang und Information
- Sport- und Freizeitbetreuung

Zukünftige Mitarbeiter in einem jungen, dynamischen und  
innovativen Team mit dem Ziel, Aussergewöhnliches zu  
leisten und zu erleben.

Kellner/innen, die nicht nur genau wissen, was Küche und  
Keller hergeben, sondern auch genau wissen, was im  
Kinderclub den ganzen Tag über so läuft. Front-office-Mitar-  
beiter, die einerseits genaue Kenntnisse über den Ablauf hin-  
ter dem Desk vermitteln und sich andererseits als weltförmne  
und sympathische Gastgeber präsentieren. Sport und  
Freizeitbetreuer, die Adrenalinreichendes ebenso beherr-  
schen wie die Meditation und gleichzeitig kompetent über  
Küche und Keller Auskunft geben können.

Allesamt Teamplayer, die ab Anfang März oder später  
ganzheitlich handeln und helfen, um unser einzigartiges  
4-Sterne-Résidence-Hotel, mit 112 Suiten und riesigen  
Sport-, Wellness- und Freizeitangeboten auf 26000 qm  
italienischen Boden, zum besten und aufregendsten  
Ferienresort am Lagonersee aufzubauen.

Wenn Sie vorzugsweise Schweizer sind, gute Italienisch-  
kenntnisse, viel Power und Ausdauer haben, freuen wir uns  
auf Ihre starke Bewerbung an:

**VIP CLUB AG**  
Contrada di Sassetto 2  
Postfach 2030  
6901 Lugano 1  
Tel. 091 923 40 86  
Fax 091 924 21 41

123363/384580



**HOTEL MIRTO AU LAC  
BRISAGO**

Für die kommende Sommersaison  
(zirka 1. April bis Ende Oktober)  
suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

### Zimmermädchen Officebursche Tournante für Buffet und Frühstücksservice

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und  
bringen Sie die nötigen Fachkennt-  
nisse mit, so senden Sie uns  
Ihre Unterlagen.

P. und M. Uffer  
Hotel Mirtto al lago  
6614 Brissago

123305/6066



sucht ab 15. März oder nach Vereinbarung in  
Saison- oder Jahreszeit sprachgewandte und  
flotte

### Servicemitarbeiterin

(nur CH, D, A)

Studio vorhanden, Arbeitsberechtigung wird  
besorgt.

Lebenslauf mit Foto richten Sie bitte an:

Andreas und Katia Wildi  
Hotel Mirtto al lago  
Piazza Motta 21, CH-6614 Ascona  
Telefon 091 791 25 33  
Fax 081 792 13 15

**Das Hotel mit Tradition an  
der berühmten Asconaer  
Piazza-Seeepromenade**

122542/2232

Für gehobenes Garni/Appartements (50 Bet-  
ten), Park u. Schwimmbad suchen wir nach  
Vereinbarung eine erfahrene und ambitionierte  
Hofa

Möglichkeit zur baldigen Geschäftsführung,  
auch als Paar (langfristiges Engagement erwünscht). Gute Umgangsformen und  
Italienischkenntnisse erforderlich.  
Schriftliche Bewerbung erbetan an:  
**VILLA SIESTA PARK**, Familie A. und M.  
Dönni, Via Balzago 22, 6616 Losone.

123495/403313



Hotel in Val Poschiavo ricerca per la  
stagione estiva 2000:

- personale da sala  
(camerieri)
- personale per office
- porterie notturno
- pasticciere
- chef tournant
- chef garde-manger

Pregasi spedire curriculum direttamente  
al seguente indirizzo:

Casella postale 16  
7748 Campascio (GR)

123471/19712

## Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare l'effettivo al ricevimento del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites cerchiamo:

**segretaria di ricevimento  
(impiego annuale)**

Questo posto converrebbe ad una giovane persona con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa ed entusiasmo e possibilmente nozioni del sistema di riservazioni «Fidelio». Buone conoscenze delle lingue nazionali e dell'inglese indispensabili.

Le persone interessate (svizzere o con permesso di soggiorno valevole) sono pregate di inviare le loro offerte con c.v., foto e copie dei certificati a:

P.A. Müller, Dir.  
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac  
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano  
Telefon 091 971 22 13

123483/22497

**TESSIN  
GARTEN-HOTEL  
VILLA MARGHERITA**

6935 Bosco Lluganese  
Tel. 091 611 51 11 - Fax 091 611 51 10

Für unser renommiertes Relais & Château-Hotel (4 Sterne), 74 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir ab 1. April bis Ende Oktober

**Chef-Réceptionistin**

mit mehrjähriger Erfahrung in Erstklasshotels und freundlich, sicherem Auftreten, EDV-Fidelsiokundig, sprachgewandt (D, I, F, E)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihnen Anruf!

Frau M. Poretti  
Hotel Villa Margherita  
CH-6935 Bosco Lluganese

123483/5371



★★★★★

## Brenscino

**Das Parkhotel in Brissago**  
mit seinen 170 Betten, regen à-la-carte-Betrieb etc...  
sucht auf anfang April oder nach Vereinbarung

**Réceptionistin**

\*\*\*

**Chef Gardemanger**  
(event. Anfangs-Chef Gardemanger)

\*\*\*

**Jungkoch/in**  
\*\*\*

**Service-Mitarbeiterin**  
(sprachenkundig)



**Ein erster Eindruck  
im Internet**  
unter : [www.brenscino.ch](http://www.brenscino.ch)

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre  
Bewerbung an:  
M.und H. Dolder/Direktion  
Parkhotel Brenscino, 6614 Brissago TI  
Tel: 091 / 793'01'21

6009/12353

## HOTEL BELLARIA ASCONA

In unserem \*\*\*-Hotel mit 65 Betten suchen wir für die kommende Sommersaison (Anfang April bis Ende Oktober 2000) noch folgende Mitarbeiterin:

**Empfangssekreträrin**

mit Hotel- und EDV-Erfahrung

Für diese Stelle könnten wir uns auch eine Mitarbeiterin mit HOFA-Abschluss vorstellen.

Gerne beschreiben wir Ihnen die Stelle am Telefon, 091 791 11 21.  
Bitte richten Sie Ihre vollständige Offerte an:

Marliese und Beat Kipfer-Gnehm  
Hotel Bellaria  
Postfach 463, 6612 Ascona  
E-Mail: [ascona@bellaria.ch](mailto:ascona@bellaria.ch) [www.bellaria.ch](http://www.bellaria.ch)

123269/1902

Caffè-Bar in Ascona, am schönen Lago Maggiore, sucht auf März/April 2000 aufgestellte, junge Sie für

**SERVICE**

in lebhaften Betrieb für Tages- resp. Abendservice, I-Kontakt von Vortag, jedoch nicht Bedingung. Unterkunft kann gesucht werden. Ch oder mit C-Bewilligung melden sich zwischen 09.00 und 18.00 Uhr über Tel. 091 791 90 95.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

BAR MONTECARLO, PIAZZA, ASCONA

123351/385894

**WERDEN SIE  
PARTNER / IN!**

Im Erstklasshotel La Palma au Lac direkt an der Seepromenade von Locarno suchen wir noch motivierte Mitarbeiter/innen für die Sommersaison oder in Jahresstelle

**Service:**

**Servicemitarbeiter/innen für unsere Hotelgäste  
und für unser neues Pizza-Restaurant Palm'osta**

**Küche:**

**Chef de partie  
Commis de cuisine**

Schicken Sie Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Das La-Palma-Team freut sich auf seine neuen Mitarbeiter.

**TREFF HOTEL La Palma au Lac**  
Viale Verbanio 29, 6602 Muralto-Locarno  
Telefon +41 (0)91 735 36 36  
Telefax +41 (0)91 735 36 16  
E-Mail: [treff-palma@bluewin.ch](mailto:treff-palma@bluewin.ch)  
[www.treff-hotels-ticino.com](http://www.treff-hotels-ticino.com)

**TREFF HOTELS 2000**



Für unser \*\*\*\*-Hotel mit weitherum bekanntem Restaurationsbetrieb der oberen Klasse (Panoramarestaurant u. Terrasse sowie typischer Tessiner Grotto mit ebensolchen Spezialitäten) suchen wir für lange Sommersaison (März–November) evtl. in Jahresanstellung:

jungen, dynamischen, ideenreichen

**Saucier/Sous-chef**

welcher sein Können in einer abwechslungsreichen, erstklassigen Küche entfalten und vertiefen möchte.

Sie sind Schweizer Bürger oder verfügen über eine B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen, oder rufen Sie uns für weitere Informationen an. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwartet Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**Hotel Dellavalle**  
6645 Brione/Locarno  
Tel. 091 743 01 21  
Fax 091 743 35 17

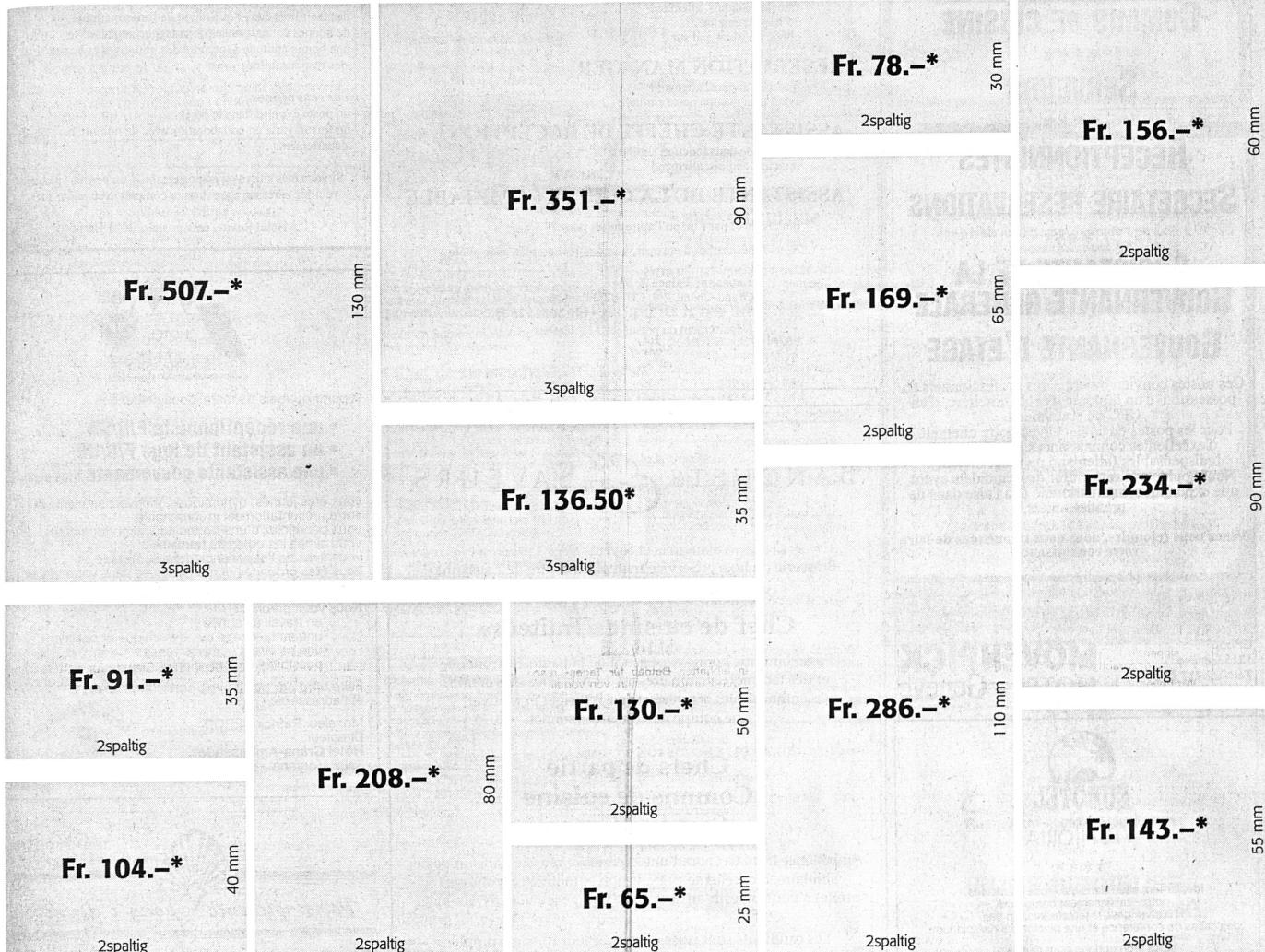
123073/5975

**htr**

# Über Franchising und Mobbing.



**Mit einem Stellen-Inserat  
in der hotel + tourismus revue  
sprechen Sie  
Ihr Zielpublikum direkt an  
und wir sind erst noch preiswert**



**Bestellschein für Stellen-Anzeigen in der hotel + tourismus revue**

**Erscheinungsdatum:** **Jeweils am Donnerstag**  
**Inserateschluss:** **Freitag der Vorwoche, 17 Uhr**

Dieses Inserat soll  1mal  2mal  3mal erscheinen  
Chiffreanzeige  ja  nein  
(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr. 20.– Chiffregebühr)

## Gewünschte Grösse:

Breite \_\_\_\_\_ spaltig x Höhe \_\_\_\_\_ mm

**Verdoppeln Sie den Beachtungsgrad  
Ihres Inserates mit Farbe  
(Zusatzkosten Fr. 655.–\* pro Druckfarbe)**

**Inseratetext:** Bitte deutlich schreiben (in Blockschrift oder mit Schreibmaschine)

Bitte einsenden an: hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern

\* Alle Preise verstehen sich exkl. 7,5 % MwSt.

Nous choyons nos hôtes et nous sommes fiers de nos collaborateurs.

L'hôtel Mövenpick à Genève, 5 étoiles, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant libre service, 1 restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, 19 salons de banquets (1000 m<sup>2</sup>), service traiteur.

### CHERCHE :

## CHEF GARDE-MANGER COMMIS DE CUISINE

\*\*\*\*

## SERVEURS

\*\*\*\*

## RECEPTIONNISTES SECRETAIRE RESERVATIONS

\*\*\*

## ASSISTANTE DE LA GOUVERNANTE GENERALE GOUVERNANTE D'ETAGE

Ces postes conviendraient à des professionnels en possession d'un diplôme d'école hôtelière, d'un CFC ou équivalent.

Pour les postes en contact avec notre clientèle, d'excellentes connaissances d'anglais sont indispensables (allemand un atout majeur). Nous souhaitons rencontrer des candidats ayant une expérience internationale et à l'aise dans de grandes unités.

Venez nous rejoindre, nous nous réjouissons de faire votre connaissance!

Si vous êtes au bénéfice d'un permis de travail valable, adressez vos offres à:

Hôtel Mövenpick  
Bureau du personnel  
20, route de Pré-Bois  
CP 556  
1215 Genève  
Tél: 022 717 16 24  
http://www.movenpick-geneva.ch

123315/269450

**MÖVENPICK**  
HOTEL - Genève

**EUROTEL**  
VICTORIA  
★★★

Idéalement situé dans les Alpes vaudoises, notre établissement comprend 170 chambres, 2 restaurants, un bar, des salles de conférence et une piscine/sauna/solarium.

Nous recherchons pour mi-mars:

### une 1<sup>ère</sup> réceptionniste

et

### un(e) secrétaire-réceptionniste

maîtrise des langues française, allemande et anglaise  
connaissance informatique, si possible Fidélio  
quelques années d'expérience.

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo au Bureau du personnel

Hôtel Eurotel Victoria

1884 Villars-sur-Ollon

123307/36455

**hotel job**

### - LA SUISSE ROMANDE -

Désirez-vous un poste intéressant et varié?

Plusieurs établissements de moyenne à grande importance et de différentes catégories cherchent un(e)

### RÉCEPTIONNISTE (F/H)

### COMMIS DE CUISINE/CHEF DE PARTIE (F/H)

### COMMIS/CHEF DE RANG (F/H)

### ASSISTANT(E) D'HÔTEL/GOUVERNANTE

Si vous êtes un(e) professionnel(lle) de l'hôtellerie ou de la restauration et si vous avez envie d'un nouveau défi.

Appelez-nous sans tarder!

123392/84735

**Société suisse des hôteliers**  
Bureau de placement  
Rue des Terreaux 10      Téléphone 021 320 28 76  
CP, CH-1000 Lausanne 9      Téléc. 021 320 02 64

## LAUSANNE PALACE & SPA

Pour que l'aventure soit toujours plus belle et afin de relever le défi de l'étoile Michelin nouvellement décernée à notre restaurant «La Table du Palace», rejoignez notre équipe pour construire l'avenir.

Nous engageons:

### SECRETAIRE A MI-TEMPS

correspondance française, anglaise, allemande connaissances informatiques flexible, autonome

### TELEPHONISTE TRILINGUE

français, anglais, allemand  
35 h. par semaine  
congé un week end sur 2

### RESERVATION MANAGER

français, anglais, allemand  
ayant déjà occupé poste similaire

### ASSISTANTE CHEF DE RECEPTION

expérience dans fonction similaire  
français, anglais, allemand

### ASSISTANTE DE LA CHEFFE COMPTABLE

intéressé(e) par l'un ou l'autre de ces postes?

Alors n'hésitez pas à envoyer votre dossier complet, avec photo:

Lausanne Palace & Spa  
Grand-Chêne 7-9, CH-1002 Lausanne  
Tel. ++41 21 331 31 31, Fax ++41 21 323 25 71  
Département du personnel, M<sup>me</sup> Gerber

one of  
The Leading Hotels of the World<sup>®</sup>  
123489/18724

## COST CONTROLEUR

POUR GRAND HOTEL INTERNATIONAL  
DANS LA REGION LEMANIQUE

Nous vous demandons :

- un CFC de cuisinier suivi par une formation dans une école hôtelière.
- une expérience dans le domaine de la restauration ainsi que dans l'administration.
- des facilités dans l'utilisation de l'informatique.
- de bonnes connaissances de la langue anglaise.
- une bonne aptitude à prendre des initiatives et à assumer des responsabilités.

Nous vous offrons :

- un poste évolutif dans le F&B.
- un travail varié en collaboration avec de nombreux départements.

Si vous êtes suisse ou en possession d'un permis valable, veuillez adresser votre dossier complet avec photo sous chiffre 123-447  
à Hotel Revue, case postale, 3001 Berne



A partir du mois de mars, nous cherchons

- une réceptionniste F/D/GB
- un assistant de loge F/D/GB
- une assistante gouvernante (dès avril)

vous êtes jeunes, dynamiques, motivés, souriants et votre présentation est irréprochable  
vous bénéficiiez d'une bonne éducation/formation  
vous aimez les contacts humains  
vous avez de l'expérience dans l'hôtellerie  
vous êtes ordonnées et méthodiques dans votre travail  
vous êtes flexibles dans vos horaires.

Nous vous offrons:

un travail à l'année  
une ambiance jeune, dynamique et positive  
une palette d'activités variées  
possibilité de formation continue.

Faire offre par écrit, avec curriculum vitae,  
et l'adresser à:

Monsieur Patrick BÉROD  
Directeur  
Hôtel Crans-Ambassador  
3962 Montana



## BANQUETS & SAVEURS

TRAITEUR

Banquets et Saveurs SA,  
Brasserie de luxe et Service traiteur au centre de Lausanne  
cherche pour entrée immédiate:

### Chef de cuisine «Traiteur»

Possédant une bonne expérience de la haute gastronomie et des techniques culinaires modernes, vous êtes créatif, enthousiaste, organisé et apte à diriger et motiver une équipe de 10 à 20 personnes.

### Chefs de partie Commis de cuisine Serveurs/euses

Au bénéfice d'un CFC ou d'une expérience réussie dans un poste similaire, d'excellente présentation et motivé(e), vous êtes prêt(e) à vous investir au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Les candidats sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photographie à Monsieur Claudio Guida, Directeur, pl. St-François 5, 1003 Lausanne, tél. 021/321 13 64.

P 123236/18406

## LACOTEL

Hôtel\*\*\* Restaurant, 1580 Avenches  
Tél. 026 675 34 44, Fax 026 675 11 88

Nous cherchons pour notre établissement:

### 1 Chef de partie/Sous-chef (qualifié)

### 1 Demi-chef de partie

pour entrée immédiate ou à convenir  
Place à l'année

Nous vous offrons un poste au sein d'une équipe jeune et dynamique, au bord du lac de Morat.

Veuillez envoyer votre candidature (dossier complet avec photo) à l'adresse suivante:

LACOTEL Partner Sàrl  
1580 Avenches  
123255/196888

### ROYAL PLAZA INTER-CONTINENTAL MONTREUX

Nous cherchons de suite  
ainsi que pour la saison d'été:

### Chefs de rang (H/F)

### Barman

### Commis de cuisine

### Commis pâtissier

### Demi-chef

### de partie pâtissier

### Gouvernante d'étage

### Femmes de chambre

### Portiers

### Stagiaires F&B

### Stagiaires réception

Possédant de bonnes connaissances professionnelles, vous êtes motivé(e) et aimez vous investir au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Les candidat(e)s, de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, sont prié(e)s d'envoyer leur curriculum vitae avec photo à:

M<sup>me</sup> Caroline Badan, cheffe du personnel  
Hôtel Royal Plaza Inter-Continental

Grand-Rue 97 - CH-1820 Montreux

Votre référence pour l'avenir

Afin de renforcer nos différentes brigades pour la saison d'été, nous recherchons:

### Réceptionniste / Téléphoniste

### Maître d'hôtel

### Chef de rang / Commis de rang

### Barman

### Chef de partie / Commis de cuisine

### Femme de chambre

### Portier d'étages

Au bénéfice d'une formation hôtelière ou d'une expérience réussie dans un poste similaire, d'excellente présentation, enthousiaste et motivé(e), vous êtes prêt(e) à vous investir au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Nous vous offrons un emploi enrichissant et évolutif dans un cadre de travail prestigieux, une ambiance de travail chaleureuse et les avantages sociaux d'un établissement d'exception.

Les candidat(e)s intéressé(e)s sont prié(e)s d'envoyer leur dossier complet avec photographie à:

Madame Marie-Laure Stauffacher  
Directrice des Ressources humaines  
Place du Port 17-19, 1006 Lausanne  
Fax: 021 / 21 613 33 20 E-mail: personnel@brp.ch

**BEAU-RIVAGE PALACE**  
**LAUSANNE-OUCHY** - TÉL. (021) 613 33 33  
The Leading Hotels of the World

Tout sur le marketing et le dumping.

htr

Abonnements et annonces:

tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

## SUISSE ROMANDE

**Société de restauration**  
cherche de suite ou à convenir  
**son assistant(e) comptable**

apté à gérer les points suivants:  
 • administration générale  
 • relations avec la banque  
 • contrôle journalier des caisses des restaurants  
 • préparation des documents comptables  
 • gestion du parc informatique  
 • préparation des salaires  
 • le F&B contrôle

Cette personne au bénéfice d'une formation hôtelière (EHL) devra faire preuve de dynamisme et flexibilité dans son travail. Son âge idéal se situe entre 26 et 35 ans, il ou elle sera suisse ou au bénéfice d'un permis valable.

Nous lui offrirons un cadre de travail très agréable et une ambiance jeune et sympathique.

Veuillez faire parvenir votre dossier complet avec photo et copies des certificats sous chiffre 123211, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

123211/404797



« Bienvenue au Balcon du Jura »  
 Nous cherchons pour notre Hôtel\*\*\* (55 lits) avec bistro et restaurant gastronomique des personnes motivées et dynamiques:

- réceptionniste/tournante service (très bonnes connaissances d'allemand parlé et écrit souhaité)  
 - sommelier/-ère  
 - chef de partie

Entrée en fonction de suite ou date à convenir. Venez joindre une équipe jeune avec une bonne ambiance!

Faire offre écrit à:  
**HOTEL DE FRANCE**  
 M. et Mme GEHIN  
 25, rue Central  
 1450 Ste-Croix  
 Téléphone 024 454 38 21



**Restaurant de l'Aigle Noir**  
 Pour compléter notre brigade nous cherchons de suite  
**jeune cuisinier qualifié sommelier/-ière**

Nous offrons une place stable dans une équipe jeune et dynamique. Fermé: dimanche et lundi. Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont prié(e)s d'envoyer leurs offres.

D. und S. Frauendienner  
**Rest. de l'Aigle Noir**  
 Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg  
 Téléphone 026 322 49 77

123533/95460

Chef de cuisine cherche son

**CHEF DE PARTIE**

ayant une bonne formation, quelques années de pratique, le sens des responsabilités et un esprit créatif. Nous offrons une activité variée, un emploi stable au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont prié(e)s d'envoyer leur dossier complet sous chiffre no 123-451 à HotelRevue, case postale, 3001 Berne

**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**  
**2. chef de service**  
**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

**L'HÔTEL INTERNATIONAL & TERMINUS**  
 20, rue des Alpes, 1201 Genève  
 cherche  
**secrétaire de réception**  
 (homme ou femme)  
 et  
 pour son Restaurant La Véranda  
**sous-chef de cuisine**  
 ou  
**chef de partie expérimenté**

Suisses ou permis valable. Entrée en service de suite ou à convenir.

Faire offre complète à la Direction ou appeler le 022 732 80 95  
 M. Perucchini

123456/12777

**Hotel Chalet Royal**  
 ★★★-Hotel im sonnigen Wallis mit wunderbarer Aussicht auf die Alpen und das Rhonetal und gemütlicher Atmosphäre sucht ab Sommersaison oder nach Ver einbarung (Jahresstellen)

**1 Chef de service F/D/E (Assistant F&B)**

Führungspersönlichkeit, flexibel, einsatzfreudig, mit guter Erfahrung einerseits, was die Führung eines gepflegter Gastronomie-Restaurants anbelangt andererseits im Bereich Seminare, Hochzeiten, Gruppen

**1 Assistant/in**  
 des Chef de réception F/D/E mit guten EDV-Kenntnissen

Bitte rufen Sie Herrn oder Frau Pontet an, oder senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an das

Hotel Chalet Royal, 1993 Veveysonnaz, Telefon 027 208 56 44.

123289/367818  
 123337/382843

Cherche femme de chambre  
 avec expérience dans maison de maître campagne genevoise. Linge et repassage impeccable, ménage et service. Plein temps. Permis de travail suisse nécessaire. Libre de voyager. Logée.  
 Ecrire avec références, âge, photo et numéro de téléphone.  
 Offres sous chiffre 122776 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

122776/404680

**HÔTEL-RESTAURANT**  
 Pour compléter notre brigade nous cherchons pour le 1<sup>er</sup> mars

- **jeune cuisinier**  
 - **aide de cuisine**  
 - **sommelier/-ère**

Nous offrons une place stable dans une équipe jeune et dynamique. Merci d'envoyer vos offres avec photo à

**HÔTEL LE CHALET**  
 Mme Laurence Veya  
 Châtelaz - 2016 Contaillod/NE  
 Tél. 032 842 40 32  
 Fax 032 842 52 84

123352/90042

**Nous cherchons**  
**une secrétaire téléphoniste**

- 2 jours par semaine  
 - de lange maternelle suisse allemande  
 - bonne rédaction en français (anglais un atout)  
 - au bénéfice d'un diplôme de commerce  
 - avec expérience  
 - bonne présentation  
 - domaine d'activité: secteur hôtelier  
 - date d'entrée: à convenir  
 - lieu: Genève

Merci d'envoyer votre dossier complet avec photo sous chiffre 123337 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

123337/382843

**Relais du Silence**  
**HÔTEL DES ALPES VAUDOISES\*\*\***  
 (Group MOB)  
 1823 Gion 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

**Beau Rivage**  
 GENEVE  
 cherche**ATTACHÉ(E) COMMERCIAL(E)**

responsable principalement du marché local  
 formation hôtelière  
 personne entreprenante et dynamique  
 excellente présentation  
 français/anglais, 3<sup>ème</sup> langue un atout.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable envoient leur dossier complet avec photo à l'adresse suivante:

**Hôtel Beau-Rivage**  
 Bureau du personnel  
 13, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève  
 Téléphone 022 716 69 65

P 123260/12254

**Hôtel Mirabeau\*\*\*\***  
 Crans-Montana

cherche

**1 assistant de direction**  
**1 gouvernante**  
**1 cuisinier**

CH ou permis valables

Faire offre avec manuscrit, CV, photo à M. F. Hohl  
**Hôtel Mirabeau**  
 CH-3962 Montana

122812/24970

Chef de cuisine cherche son

**CHEF DE PARTIE**

ayant une bonne formation, quelques années de pratique, le sens des responsabilités et un esprit créatif. Nous offrons une activité variée, un emploi stable au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont prié(e)s d'envoyer leur dossier complet sous chiffre no 123-451 à HotelRevue, case postale, 3001 Berne



Pour compléter notre team de management des hôtels ibis, Etap et Formule 1 en Suisse, nous cherchons,

**Un/e responsable publicité (junior)****Votre profil:**

- jeune personne ayant 2 à 5 ans d'expérience dans le domaine du marketing direct,
- connaissances dans l'édition et la fabrication de matériel publicitaire,
- de langue maternelle allemande avec une bonne maîtrise du français.
- lieu de travail: Zürich-Seebach
- date d'entrée: avril 2000

**Nous offrons:**

Les avantages ACCOR, leader mondial de l'hôtellerie, une formation continue, une philosophie tournée vers la modernité, un poste stable.



Les candidat(e)s répondant aux critères demandés sont prié(e)s d'adresser leurs dossiers à:

**ACCOR Gestion hôtelière SA**  
 Espacecette 4 • CH - 1023 Crissier

P 123510/405456



cherche

**JEUNE SERVEUSE**  
**SECOND DE CUISINE**

motivé au développement permanent de notre Cuisine française, Esprit d'Equipe et de Créativité,

Pour Pâques ou date à convenir.

Faire offre avec lettre manuscrite, c. v., etc. à

C. & J. Stauffacher  
**Restaurant du Château**  
 2028 Vaumarcus NE

Tél. 032 836 36 10 • www.chateauvaumarcus.ch

P 123203/35455



Pour compléter notre team de management des hôtels ibis, Etap et Formule 1, nous cherchons une personne désirant participer activement au développement d'Accor en Suisse

**Assistante de direction****Votre profil:**

- langue maternelle allemande ou française avec bonne maîtrise de l'autre langue,
- diplôme d'une école hôtelière suisse,
- expérience professionnelle dans un poste similaire.

- date d'entrée: à convenir  
 - lieu de travail: Lausanne Crissier

**Nous offrons:**

Les avantages ACCOR, leader mondial de l'hôtellerie, une formation continue, une philosophie tournée vers la modernité, un poste stable.



Les candidat(e)s répondant aux critères demandés sont prié(e)s d'adresser leurs dossiers à:

**ACCOR Gestion hôtelière SA**  
 Espacecette 4 • CH - 1023 Crissier

P 123506/40556

**Tout sur Internet et les bénéfices nets.**

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



## Willkommen in Europa. Willkommen im Flight Attendant- Team der Crossair.

Sie sind fröhlich und aufgestellt, legen Wert auf ihr gewinnendes Äußeres und schätzen den Kontakt mit Menschen aus aller Welt. Sie können mit uns von Zürich, Basel, Genf oder Lugano abheben und dank unserer Teilzeitarbeitsmodelle selber entscheiden, wie oft Sie

auf Reise gehen wollen. Ihre Sprachkenntnisse sind top und wenn nicht, ermöglichen Ihnen unsere Sprachkurse den letzten Schliff.

**Ready for take-off?** Dann rufen Sie uns an. Info-Line: 061/325 46 01. Crossair, KSR, Postfach, 4002 Basel.



Dank 3200 motivierten Mitarbeitern fliegt die jüngste Flotte Europas mit 82 Flugzeugen täglich mehr als 400mal über 100 Destinationen in rund 30 europäischen Ländern an.

123395/269352

123513/40545



ERLEBEN SIE EINE SOMMERSAISON AUF DER  
*Insel Mainau*

Die Gastronomie besteht aus verschiedenen Restaurants unterschiedlicher Profilierung mit über 2000 Sitzplätzen.

Als führende Gastgeber im internationalen Bodenseetourismus heißt unsere Devise im Tagesgeschäft: freundlich, schnell und preiswert; abends zeichnen wir uns bei Banketten, Hochzeiten oder im à la Carte-Service mit unserem gehobenen, gepflegten und persönlichen Service aus.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für das Frühjahr 2000 von März/April bis September/Oktober freundliche/n, leistungs- und teamorientierte/n:

### Restaurantfachfrau/-mann Konditorin/Konditor Köchin/Koch

Wir bieten Ihnen:

- übertarifliche Bezahlung, Umsatzbeteiligung im Service
- die Bodenseelandchaft mit hohem Freizeitwert
- einen Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeit
- einen eigenen Badestrond, Wohnmöglichkeit und nette Kollegen.

Bitte schicken Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an: Mainau GmbH, Abteilung Gastronomie, D-78465 Insel Mainau. Erste Fragen bewerben wir Ihnen gerne unter Telefon 0049-7531/303 118.



DIE BODENSEE-INSEL DER 5 JAHRESZEITEN  
www.mainau.de

ROYAL BEACH HOTEL  
KING SOLOMON HOTEL  
in EILAT (on the RED SEA)

Why not work where others go for  
holiday?

We are looking for

### CHEF DE PARTIE HEAD BAKER JUNIOR BAKER

If windsurfing, diving, riding, tennis or just any other sport belong to your interests, you will soon realize that where desert meets the sea, sport freaks are in paradise, even if they work very hard 6 days a week. Conditions include net salary, full board and lodging, travel paid by one year contract. If you qualify for one of the above positions, are single and speaks English, please send your complete application to:

Isrotele Waldhofstrasse 43  
CH-4310 Rheinfelden  
Ø +41-61 423 10 05  
Fax ++41-61 422 06 56

123395/2694613

## GastroJob

Personalberatung und Kaderselektion

### Zentralamerika. Costa Rica.

Unser Kunde eröffnet Anfang Mai ein neuerstelltes Spezialitätenrestaurant in San José. Der Betrieb steht unter Schweizer Führung.

Gesucht wird der kreative

### Küchenchef

mit einigen Jahren Erfahrung und Leistungsausweis in gleicher Funktion oder erfolgreicher Praxis als Sous-chef in renommierter Betrieb. Idealalter 28-35.

Der Stelleninhaber übernimmt die Gesamtverantwortung über ein Team von 15-20 Mitarbeitern, bescrgt die Angebotsplanung, den Einkauf und wirkt bei der konzeptionellen Weiterentwicklung mit.

Nebst Fachkompetenz, Belastbarkeit, Eigeninitiative, Durchsetzungsvormögen und Organisationsgeschick werden gutes Spanisch und Kenntnisse der lateinamerikanischen Mentalität verlangt.

Sie haben die Chance, beim Aufbau eines neuen Hauses auf hohem Niveau aktiv mitzuwirken, Ihre Ideen zu verwirklichen und mit dem Betrieb bekannt zu werden.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Referenzangaben. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Voney gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie bald kennenzuerben.

Postfach 4870 • CH-6002 Luzern • Tel 041 418 23 33 • fax 041 418 23 40  
www.GastroLine.ch • e-mail: info@gastrojob.ch

123421/394113

Das in Schweizer Hand geführte Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf dieses Frühjahr Mithilfe in ihrer Position

### 2. Etagengouvernante

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Ihre Telefonnummer) an das

Relais & Châteaux Post Hotel  
Box 69, Lake Louise, AB, T0L 1E0  
Telefon 001 403 522 3989  
Fax 001 403 522 3966  
E-mail: jobs@posthotel.com

123424/382595

### Portugal

Gepflegte Pizzeria in Albufeira sucht

### 2 Gäste-Hostessen

(20- bis 30-jährig) von 15.4. bis 15.10.2000.

Sprachen: E, D, S oder P.

Infos bei: S. Keller

Telefon 052 659 67 51

123279/408292

The Goodwood Park Hotel, «Excellence in Service» award-winning heritage hotel in Singapore invites applications for the following positions:

### KITCHEN DIRECTOR

- 5-8 years of proven track record in managing a kitchen brigade of not less than 100 team members
- Must be familiar with Asian and Continental cuisines
- Excellent management and administrative skills including working knowledge of computerised recipe costing
- Recognised diploma in culinary skills preferred
- Must be prepared to work long and irregular hours
- Flexible and adaptable to company structure
- Goal and Profit Oriented.

### DIRECTOR OF HOUSEKEEPING

- 5-8 years of experience as Executive Housekeeper or similar capacity in deluxe hotels and preferably some years of experience in Asia
- Recognised Diploma in Hotel Management
- Able to lead, manage and motivate a team of not less than 60 housekeeping staff
- Must possess initiative, creativity and have a pleasant disposition when handling guest services
- Must be prepared to work long and irregular hours
- Flexible and adaptable to company structure.

Attractive remuneration and fringe benefits package including free duty meals, 13th month bonus and accommodation on single basis will be offered to the suitable candidates.

For more information, please log on to our website [www.goodwoodparkhotel.com.sg](http://www.goodwoodparkhotel.com.sg)  
Please apply in writing with full details of qualifications, experience, contact number and a recent photograph to:

Eric Goldi  
Manager  
**GOODWOOD PARK HOTEL**  
22 Scotts Road, Singapore 228221  
Telephone 65-730 1820  
Fax 65-737 2167  
E-Mail: ergo@nfmall.com

123513/40545



Das Zermatter Hotel wo sich  
nicht nur die Gäste wohl fühlen.  
Entfaltungsmöglichkeiten  
am Fusse des Matterhorns.

Wir suchen:

Für unsere Reception  
**RECEPTIONIST/IN**  
berufserfahren/e, sprachenkundig/e (d,f,e)

Für unsere marktfrische Gourmet-Küche

(17 Gault Millau Punkte 1\* Michelin)

**CHEF PATISSIER**  
(mit Erfahrung)  
**COMMIS DE CUISINE**

Für unsere Piano Bar  
**BARMAID**

Bewerbungsunterlagen  
mit Zeugnissen, Foto sind  
zu richten an:  
**Alpenhof Hotel**  
3920 Zermatt/Schweiz



Annelise und Hans Peter Jüli, CH-Zermatt  
Tel. +41 (0) 27 966 55 55, Fax +41 (0) 27 966 55 56  
E-Mail: alpenhof.zermatt@reconline.ch, [www.reconline.ch/alpenhof](http://www.reconline.ch/alpenhof)

### Job-Guide: Neuauflage 2000



Job- und Karriere-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Dienstleistungsbranchen. Das Buch des internationalen Hotel- und Tourismus-Stellenmarkts (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt). Jobs auf Privat-Yachten, int. Ferienclubs, Airlines, Reiseleitung usw.). Über 50 Seiten mit über 1000 Stellenangeboten, inkl. internationalen (USA-Special), mehr als 1.000 Bewerbervorschlägen (Lohnhöhe, Unterkünftestandards für Mitarbeiter, Freizeiteinrichtungen für Mitarbeiter benützbar? etc.) und vieles mehr. Erhältlich unter Tel. 0043-5522-76563, Fax 0043-5522-76564, E-Mail: [jobguide@scs.at](mailto:jobguide@scs.at) oder Internet: [www.jobguide.at](http://www.jobguide.at), [jobguide@scs.at](mailto:jobguide@scs.at) oder [www.jobguide.com](http://www.jobguide.com).





## The Berkeley Court

Lansdowne Road, Dublin 4, Ireland.  
Tel: +353-1-660 1711 Fax: +353-1-661 7258 – Administration  
Fax: +353-1-660 660 2542 – Banqueting/Sales Fax: +353-1-660 2365  
– Reservations

Dublin's 5 star premier hotel invites applications for the following positions:

- Chef de partie
- Demi-chef de partie
- Commis chefs (Trained)

We are looking for self motivated individuals to join us in our busy kitchen, providing top quality food service for the hotel under the guidance of our Swiss Executive Chef, Mr Felix Zund.

Attractive remuneration package, benefits and career opportunities.

Applications in writing to:

Ms. Ciara O'Dwyer  
Personnel & Training Manager  
The Berkeley Court Hotel  
Landsdowne Road  
Ballsbridge  
Dublin 4.  
Telephone: -01 660 1711  
Fax: -01 660 8735

Jurys Doyle Hotel Group is an equal opportunities employer.



123362/408304



Partner der Spitzengastronomie  
für frische Lebensmittel  
aus aller Welt

Bei uns bestimmen Sie  
Ihr Einkommen selbst!

Zum weiteren Ausbau und zur Optimierung unserer Kundenbetreuung suchen wir verkaufstisch talentierte, junge, dynamische Menschen als

## Kundenbetreuer/in

In einem erfolgsorientierten Team von 30 Kundenbetreuern verkaufen Sie per Telefon unsere frischen Lebensmittel an die Küchenchefs und Einkäufer von erstklassigen Restaurants bzw. ausgezeichneten Hotels.

Wir schulen Sie zwei Monate in unserem Hause durch eigene Trainer und erweitern ständig Ihre Warenkenntnis, auch durch Besuche bei unseren Lieferanten. Nach der intensiven Einarbeitung (6 Monate) betreuen Sie ca. 80 Kunden in Deutschland oder Österreich.

Danach bieten wir Ihnen eine sehr gute, leistungsorientierte Vergütung. Bei überdurchschnittlichem Erfolg stellen wir Ihnen einen Firmenwagen Ihrer Wahl zur Verfügung.

Wir erwarten Sie zum 06.03. oder 02.05.2000. Vorabinformationen gibt Ihnen Herr Steinecke unter der Rufnummer (0225) 8 83-200.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihrer Einkommensvorstellung bitte an:

Rungis Express GmbH & Co. KG  
Am Hambuch 2, 53340 Meckenheim  
Telefon (0225) 8 83-2 80, Fax (0225) 8 83-3 00

## Sino-Swiss Hotel Beijing

The only Beijing Airport four star hotel with 408 rooms, 7 outlets, meeting and conference facilities as well as comprehensive recreation department.

### Our management is currently looking for

A Director of Sales and Marketing  
and  
An Executive Front Office Manager

Both ideal candidates will have relevant international and Asian experience in four or five star hotels. Minimum of three years experience at the same position. Strong technical skills able to organize and develop their departments. Excellent command of English, German and third language preferred.

Our management offers attractive package negotiable according to experience, responsibilities and performance.

Interested candidates are to send their application to:  
sinoswiss@public2.bta.net.cn

123367/408295



## EXPO 2000

das Großereignis in Hannover.  
Suchen Sie eine besondere Herausforderung für die Sommersaison 2000?

Wir sind ein Gastronomieunternehmer mit Sitz im Münchner Olympiapark und suchen für die Weltausstellung vom 1. Juni bis 31. Oktober 2000 engagiertes Personal.

- Köche
- Küchenhilfen
- Kassenkräfte
- Servicekräfte für unser Restaurant
- Bedienungen für unser bayerisches Festzelt
- Schankkellner / Getränkeausgaben
- Personal für den Logistikbereich  
(Aufbaupersonal, Magaziner, Techniker, Spüler)

Wenn sie sich angesprochen fühlen und auf der EXPO 2000 in Hannover dabei sein möchten, senden Sie uns bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung.

HABERL GASTRONOMIE, Olympiapark  
Frau Dandi, Tel. 0049 - 89 - 30 66 85 12  
Spiridon-Louis-Ring 7, 80809 München

123204/406067

## CORINTHIA SAN GORG HOTEL

★★★★★  
M A L T A

### A Growing Reputation

Corinthia Beach Resort on Malta is looking to fill the following position

### Food & Beverage Manager

#### Your Profile:

- You have achieved successful passes at hotel college of hotel management
- You have held top positions in the kitchen and service side for a minimum of 3 years and you have worked in a minimum of 2 hotels of good standing
- Overseas experience
- Good business acumen, good general knowledge and a sound common sense
- A genuine interest and greater than average knowledge in matters relating to F & B
- You are sales orientated and self-motivated  
Prepared to take initiative and a positive outlook  
Good team leader  
Single or Married and  
you have a minimum age of 30 years

When you full-fill our requirements please send your c.v. in English with recent photograph and all related certificates to the attention of:

Mr. Hans Cauchi, Corinthia Beach Resort,  
St. George's Bay, St. Julian's STJ 02 – MALTA  
(phone 00356 - 374114)

123282/408278

## Paradise exists

Das ganze Jahr Sonne,  
Auslanderfahrung sammeln  
und dabei noch Spanisch lernen!

Hotel Jardin Tecina in La Gomera, das paradiesische 4-  
Hotel auf den Kanarischen Inseln, offeriert eine Saisonanstellung  
oder auch ganzjährige Beschäftigung für

### Stellv. Réceptions-Chef Réceptionistin Commis de rang Chef de rang Commis de partie Chef de partie Zimmermädchen

Wir bieten 5-Tage-Woche bei leistungsgerechter Bezahlung bei  
freier Kost und Logis.

Interessiert?

Schreiben Sie an: G. Benz  
Hotel Jardin Tecina  
E- 38810 Playa Santiago  
La Gomera/Islas Canarias

123365/408305



## Über Immobilien und Limousinen



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

Abonnieren und Inserieren:

Telefon 031 370 42 22

Telefax 031 370 42 23



### Führungsleiter für Gastgewerbe/Hotellerie (EHL, Cornell, US, +)

Endeckreisiger, mit unternehmerischem Biss, langjähriger internationaler Führungserfahrungen in Ferien- und Geschäftshotellerie, team- und zielorientierte Mitarbeiterführung, Budgetsicherheit, Controlling sowie der ganzheitliche Gastgeber zu sein, ist eine Selbstverständlichkeit. Derzeit in ungekündeter Stellung, sucht die langfristige Herausforderung für das neue Jahrtausend.

Chiffre 123217, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

123217/371327

Bin ungebildet und unattraktiv. Bin bereits 36 Jahre. Habe nur 10 Jahre Erfahrung in allen Hotelbereichen. Spreche nur D/E. Bin nur auf 079 299 20 76 erreichbar. Trotzdem könnte ich Ihnen

Hoteldirektions-Assistentin  
sein, die mit Motivation und Spass an und hinter der Front einen Superjob macht. Neugierig?

123336/371327

Ich, 35jährig,  
CH-Küchenchef

suehe per 1. Juni od. 1. Juli in der Region Kloten eine neue Herausforderung in einem Betrieb mit familienfreundlichen Arbeitszeiten.

Chiffre 123369/408289, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Besten Dank.

123369/408289

# *Über Stadt und Land und von Berg und Tal*



## **Im Abo günstiger**

Ja, ich abonniere die hotel+tourismus revue.

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

Name \_\_\_\_\_

Vorname

**Beruf/Position**

Firma

Strasse/Nr.

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

## Land

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

#### Telefon

Ausfüllen und einsenden an: hotel+tourismus revue, A

Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23

Ausfüllen und einsenden an: Hotel+Tourismus Revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23

Digitized by srujanika@gmail.com

## 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 / Édition et rédaction:**  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Wolfsburgstrasse 1, Postfach, 3070 Bielefeld, Telefon 051 370 42 22, Telefax 051 370 42 23  
 Preisleistung / Chef d'édition: Eva Bürgi  
 Anzeigenleitung / Direction des annonces: Eva Bürgi  
 Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Thomas Hellmüller, Martin Welti  
**Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):**  
 - Frontseite / Première page: Fr. 1.52 (exkl. MwSt / sans TVA)  
 - Kaderangebote / annonces cadres Fr. 1.40 (exkl. MwSt / sans TVA)  
 - Stellengebote / Offres d'emploi: Fr. 1.30 (exkl. MwSt / sans TVA)  
 - Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.40 (inkl. MwSt / TVA incluse)  
 - Last-Minute (2-spaltnig, 12,72 cm, ohne Logo / sans logo): Fr. 2.50 (exkl. MwSt / sans TVA)

### *Termine:*

10 of 10

1. *What is the primary purpose of the study?*

Nr. 11

<b>Ausgabe</b>	<b>Nr. 8</b>	<b>Nr. 9</b>	<b>Nr. 10</b>	<b>Nr. 11</b>
<b>Erscheint</b>	<b>Do 24.2.2000</b>	<b>Do 2.3.2000</b>	<b>Do 9.3.2000</b>	<b>Do 16.3.2000</b>
<b>Anzeigenschluss</b>	<b>Fr 18.2., 17.00</b>	<b>Fr 25.2., 17.00</b>	<b>Fr 3.3., 17.00</b>	<b>Fr 10.3., 17.00</b>

- Anreisegeschoss	Fr 18.2., 17.00	Fr 25.2., 17.00	Fr 3.3.,
- Wiederholungen	Mo 21.2., 10.00	Mo 28.2., 10.00	Mo 6.3.,
- Last Minute	Mo 21.2., 16.00	Mo 28.2., 16.00	Mo 6.3.,

*Diese Zeitung publiziert Inserate, die von Dritten verfasst und vertrieben 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.*