Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 109 (2001)
Heft: 3

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: 18.08.2025

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

NR./N°3 AZA/JAA – 3001 BERN/BERNE

Heute mit 865 Stellenangeboten

18. JANUAR / 18 JANVIER 2001
DM 5.50 / ÖS 38 / LIT 5500 / FR. 4.30



TABLE TOP / Zeitgemässe und individuelle Geschirrgestaltung verspricht Qualität im Service und in der Küche. SEITE 4



BERGBAHNEN / Aktuelle Statistiken stützen die wissenschaftliche These eines Konzentrationsprozesses. SEITE 5

htr

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Hotels setzen immer mehr auf Qualität

CHRISTINE KÜNZLER

Die TOP International Hotels haben am letzten Samstag beschlossen, das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe I in allen Häusern umzusetzen. Betriebe, die sich in den neu formierten oberen Segmenten positionieren wollen – in TOP Excellence und TOP First –, müssen auch noch die Stufe II erarbeiten.

Best Western haben am Dienstag die neue Qualitätsoffensive vorgestellt. Das heisst, weltweit in allen Häusern gelten ab Oktober 2001 unter dem Titel BESTe Wünsche 14 neue Service- und Ausstattungsvorschriften. Diese sind aufgrund von Gästebefragungen eruiert worden. In einer zweiten Stufe, ab 2002, will auch Best Western eine Segmentierung ihrer Hotels vornehmen, die entsprechend hohe Qualitätsstandards bieten müssen.

Es tut sich einiges in Sachen Qualität. Das ist erfreulich und auch notwendig. Gerade diejenigen Häuser der beiden Kooperationen, die sich in höhere Segmente einteilen lassen, sollten überdurchschnittlichen Service bieten. Das ist klar mehr, als das heute schon gute Vier-Sterne-Hotels tun. Mehr gefragt ist vor allem im Bereich der Softfaktoren. Fax-Entgegennahme und -Versand und das umfassende Frühstücksangebot dürften da nicht genügen. **Seiten 9 und 12**

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Table Top	4
Bergbahnen	5
Tourismus	7/8
Hotellerie	9/11/12
Gastronomie	13/14/17
Technik	15
Die Letzte	18
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund

9 771424 044000 03

GELDWÄSCHEREI-GESETZ / Nach Klarstellung durch das Finanzdepartement ist der in der Hotellerie übliche Geldwechsel nicht dem Geldwäscherei-Gesetz unterstellt. KARL JOSEF VERDING

Geldwechseln klar geregelt

Bundesrat Kaspar Villiger als Vorsteher des Eidgenössischen Finanzdepartements setzte nach wiederholter Intervention des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) ein günstiges Vorzeichen für die neue Übereinkunft für den Geldwechsel im Hotel, als er einen Brief zuhanden von SHV-Präsident Christian Rey und Direktor Christoph Juen schrieb. Villigers Kernsatz: «Grundsätzlich kann festgehalten werden, dass der unentgeltliche Geldwechsel gestützt auf die bisherige Praxis der Kontrollstelle für die Bekämpfung der Geldwäscherei nicht dem GwG (Geldwäscherei-Gesetz) unterstellt ist.»

ALTE DIENSTLEISTUNG NEU GEREGELT

Bundesrat Villiger bekundete Verständnis dafür, dass es günstig für das Land ist, wenn ausländische Hotelgäste ihre Devisen gegen Schweizer Franken für den Einkauf tauschen. Aber Geldwäscherei darf nicht in Hotels stattfinden oder dorthin verlegt werden – ein Grundsatz, der «für den SHV immer selbstverständlich war», wie Thomas Jaisli, der Leiter des SHV-Rechtsdienstes betont.

Die Vorstände der Eidgenössischen Finanzverwaltung und der Kontrollstelle für die Bekämpfung der Geldwäscherei erarbeiteten zusammen mit Jaisli eine Lösung, welche den Hoteliers ihre angestammte Dienstleistung des Geldwechselns auch unter Berücksichtigung des Geldwäscherei-Gesetzes ermöglicht.

EINVERNEHMLICHE LÖSUNG GEFUNDEN

Es galt insbesondere noch, wie Villiger in seinem Brief festhielt, den Begriff «unentgeltlich» zu präzisieren. Denn auch ein fiktiver, um eine Marge vom realen Tageskurs abweichender Umrechnungskurs kann ja die Belohnung für unsaubere Geldwechselgeschäfte sein. «Ich bin zuversichtlich», schrieb der Bundesrat in seinem Brief an den Schweizer Hotelier-Verein, «dass Sie zusammen mit der Kontrollstelle eine einvernehmliche Lösung finden werden, wie der Begriff Unentgeltlichkeit näher umschrieben werden kann».

Die Zusammenarbeit von Eidgenössischer Finanzverwaltung und SHV führte zur Lösung des Problems (siehe Kasten). In einem Brief an den Schweizer Hotelier-Verein präzisieren die Vorstände von Finanzverwaltung und Kontrollstelle jenen wichtigen Begriff des «nicht berufsmässigen, unentgeltlichen Geldwechsels», der den Hoteliers nun wieder einen Devisentausch in der üblichen Grössenordnung ohne Umtriebe und teure Auflagen ermöglicht.

Foto: Toni Rütti



UNSICHERHEIT BESEITIGT

Die Hotels können die Dienstleistung des Geldwechselns wieder ohne Umtriebe und teure Auflagen bieten.

Handliche Präzisierung der Begriffe

Die Lösung des Geldwechsel-Problems besteht in der unzweideutigen Präzisierung des für die Hotellerie erlaubten unentgeltlichen und nicht berufsmässigen Geldwechsels. In ihrem Brief an den Schweizer Hotelier-Verein präzisieren Peter Siegenthaler, Direktor der Eidgenössischen Finanzverwaltung, und Niklaus Huber, Leiter der Kontrollsstelle für die Bekämpfung der Geldwäscherei:

«Als nicht berufsmässig bzw. unentgeltlich gemäss Art. 2 Abs. 3 GwG (Geldwäscherei-Gesetz) gilt der Geldwechsel nach unserer Auffassung, wenn er unter den folgenden Bedingungen erfolgt:

– Zum Tageskurs für den Noten-Ankauf und -Verkauf der lokalen Kantonalbank zum Zeitpunkt des Geldwechselgeschäftes;

– Es wird eine Spesenpauschale von maximal drei Prozent des gewechselten Betrages, höchstens jedoch Fr. 15.– erhoben.»

Ferner gelte die Vermutung, so fahren Siegenthaler und Huber fort, dass «ab einem Wechselbetrag oder Scheck-Inkasso von Fr. 5000.– dem Hotelier zumindest ein indirekter wirtschaftlicher Vorteil anfällt, der das Wechselgeschäft oder Scheck-Inkasso zum entgeltlichen und damit berufsmässigen macht, und somit letzterer (der Hotelier) als Finanzintermediär gemäss Art. 2 Abs. 3 GwG gilt. Infolgedessen muss er – bevor er solche Transaktionen tätigt – über einen Anschluss an eine anerkannte Selbstregulierungsorganisation oder eine Bewilligung der Kontrollstelle nach Art. 14 GwG verfügen sowie die Sorgfaltspflichten gemäss Art. 3ff GwG (Identifikation der Vertragspartei etc.) einhalten». KJV

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









htr IN KÜRZE

Tischdekoration / Zeitgemässe, individuelle Table-Top-Gestaltung bietet Profilierungspotenzial und gehört zum integrierenden Bestandteil eines Restaurants-Konzepts. Was die neusten Trends in Sachen Geschirr und Besteck sind, lesen Sie auf **Seite 4**

Seilbahnen / Welcher Zukunft gehen die Bergbahnen entgegen? Aktuelle Statistiken stützen die These des Konzentrationsprozesses. Dennoch fordern Experten eine vermehrt regionale Sichtweise. **Seite 5**

SchweizMobil / Peter Anrig äussert sich zum neuen Projekt, bei dem die menschliche Muskelkraft im Zentrum steht. Ziel ist es, das öffentliche Verkehrsnetz aufzuwerten. Ein weiterer Schlüsselpartner ist das Gastgewerbe. **Seite 7**

Tourismusbarometer / Mit dem neuen Instrument sollen in Zukunft Tourismusdaten rasch und regional vergleichbar dargestellt werden können. Diesen Sommer startet der Pilotversuch in Graubünden und im Berner Oberland. **Seite 8**

Best Western Hotels / Die Gruppe lanciert weltweit eine Qualitätsoffensive in zwei Stufen: zuerst mit neuen Mindeststandards, und dann mit neuen Produktegruppen. Lesen Sie mehr dazu auf **Seite 9**

Erich Balmer / Der Gründer von Balmer's Herberge in Interlaken ist ein Erfolgsmensch mit queren, ungewöhnlichen und vor allem unerschöpflichen Ideen. Ein Portrait. **Seite 11**

Michael Fricker / Der 28-jährige EHL-Absolvent hat in Bern das Mexico-Restaurant Desperado eröffnet. Partner Urs Abegglen managt inzwischen Betrieb Nummer zwei in Zürich. **Seite 13**

Hotel-Gastronomie / Offene Showküchen und Köche als Entertainer beleben das F&B-Geschäft der drei deutschen Hyatt-Hotels in Hamburg, Mainz und Berlin. Lesen Sie mehr dazu auf **Seite 14**

Schwimmbäder / Wellness boomt und damit auch der Schwimmbadbau. Für die Whirl- und Kuranlage «Nautilus» hat die Firma Acquaplan AG zum vierten Mal den Kreativpreis erhalten. **Seite 15**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Rechtsschutz / Der Markt verlangt ständig riskantere Aktivitäten und Sportarten. Für die Tourismusorganisationen bedeutet dies, dass die Versicherungsbedingungen ständig überprüft und angepasst werden müssen. **CF Seite 1**

Waadt / Der Westschweizer Kanton will den Stier bei den Hörnern packen: Lanciert wird eine Initiative, um den ländlichen Tourismus zu fördern. Damit wollen die Organisatoren der wachsenden Nachfrage gerecht werden. **CF Seite 3**

Aquaparc Le Bouveret / Der Freizeitpark mit den Wasserattraktionen hat in den letzten Monaten über 500 000 Besucher empfangen. Trotz des Erfolges kämpfen die Verantwortlichen mit starken Frequenzschwankungen. **CF Seite 4**

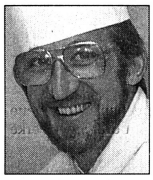
Siders / Die Hotellerie im Zentrum des Walliser Ortes in der Krise: Ein Hotel nach dem anderen hat in der letzten Zeit den Laden dicht gemacht. Doch das Hotel Terminus beim Bahnhof wird im Februar in alter Frische dastehen. **CF Seite 5**

FORUM

Nachwuchs – brauchen wir den noch?

GEORGES KNECHT*

Wo immer man sich mit Hotel-Managern und Küchenchefs unterhält, vernimmt man das alte Lied: «Selbstverständlich sind wir stolz auf unsere jungen Leute in der Branche, wir brauchen sie ja auch dringend, aber leider haben wir nicht genügend Zeit für die Ausbildung.» Und noch schlimmer: Man verfüge über immer weniger Kadermitarbeiter, die noch eine gute Ausbildung garantieren könnten.



Da frage ich mich: Wo sind denn unsere Berufsleute, Absolventen der Berufsprüfungen, der höheren Fachprüfungen, die Meister unseres Fachs mit ihren eidgenössischen Diplomen?

Der Schweizer Kochverband, der Berufsverband der Gastro Union, setzt sich sehr für eine gezielte Nachwuchsförderung ein, dies ganz im Sinne seiner Mitglieder, ohne die eine solche Förderung nicht möglich wäre. Nur: Wir allein werden dies nicht schaffen, wenn das Umfeld nicht auch umdenkt. Wie viel Zeit lässt man eigentlich noch unseren Berufsleuten, um sich dem Nachwuchs zu widmen, wie viel Geduld lässt man walten, um das Wort Ausbildung zu leben? Wieviel Zeit gibt man den jungen Leuten, dass sie sich aus- und weiterbilden können? Ist es richtig, dass beispielsweise 22- bis 25-Jährige zu Küchenchefs befördert werden – junge Köche, die sich eigentlich noch selber in der Ausbildung befinden sollten?

Man hat einfach keine Zeit mehr für den Nachwuchs – und dies in einer Branche, deren Wichtigkeit immer wieder von den Tourismus-Gurus betont wird?

Und jetzt folgt das Pikante an der ganzen Geschichte. Man sehe sich nur die Stelleninserate für Kadermitarbeiter an. Verlangt werden etwa fünf Jahre Berufserfahrung, Führungserfahrung, Mitarbeiter-Motivation, betriebswirtschaftliches Denken usw. Und dann möchte man natürlich nur die Rosinen aus dem Kuchen picken.

Natürlich gibt es sie noch, die Manager und Chefs, die Zeit, Geduld und Freude haben an unserem Nachwuchs. Doch ist es von grosser Wichtigkeit, dass wir der Ausbildung unseres Nachwuchses wieder vermehrt Beachtung schenken. Aber sicher lohnt es sich, denn sie werden die Chefs und Manager von morgen sein – nur ausbilden müssen wir sie heute.

* Georges Knecht ist Leiter Küchen des Inselspitals Bern und Präsident des Schweizer Kochverbandes.

SEPP WIMMER / Der Geschäftsführer des bekannten Treffpunkts Café Terrasse am Zürcher Bellevue spricht über seine neue Herausforderung. **INTERVIEW: MARTIN J. PETRAS**

«Der Gast soll einfach zufrieden nach Hause gehen»

Sepp Wimmer, ein Vollblut-Hotelier und -Gastronom, ist seit Oktober 2000 Geschäftsführer des Café Terrasse. Der charmante Wiener möchte dazu beitragen, dass sich das Café Terrasse «vom In-Lokal zum Dauerbrenner» entwickelt und zu einer Zürcher Gastro-Institution wird.



Foto: Martin J. Petras

SEPP WIMMER

«Die Mehrheit der Gäste sucht beim Restaurantbesuch die perfektionierte Einfachheit sowie eine Kommunikationsplattform.»

Sepp Wimmer, das Café Terrasse ist jetzt seit einem Jahr in Betrieb. Sind die Erwartungen erfüllt worden?

Das Café Terrasse ist mittags und abends sozusagen voll. Umsatzmässig sind die Erwartungen erfüllt worden. Das Café Terrasse befindet sich in den Lokalitäten eines ehemaligen Nachtclubs. Es schreibt jetzt ein völlig neues Kapitel. Diese neue Identität des Betriebs muss erst einmal gefestigt und kontinuierlich weiter verfolgt werden.

«Heute zappen sich die Gäste von einem Restaurant zum nächsten.»

Waren die Erwartungen beim Konzept der bekannten Gastro-Grössen Rudi Bindella und Fredi Müller zu hoch?

Das Café Terrasse hat sich als einer der bekanntesten und beliebtesten Treffpunkte Zürichs etabliert. Die Erwartungen der Gäste an Service und Qualität sind nach wie vor sehr hoch. Sie werden zusätzlich durch den optischen Eindruck der Räume hochgeschraubt. Die imposante Architektur erzeugt zudem immer noch eine gewisse Schwellenangst, die wir abbauen müssen.

Café Terrasse, Zürich

Die Lokalitäten des früheren Nachtclubs, im Belle-Epoque-Gebäude des ehemaligen Hotels Bellevue am gleichnamigen Zürcher Platz gelegen, wurden 1999 von der Architektin Pia Schmid für rund 6 Millionen Franken komplett umgebaut.

Die Restaurants Terrasse SA ist eine Gastrounternehmer-Partnerschaft von Rudi Bindella (Bindella Terra Vite Vita SA) und Fredi Müller (Kaufleuten Restaurants Zürich).

Sitzplätze:	
– Restaurant	150
– Lounge	40
– Bar	90
– Garten/Terrasse	100
Umsatzbudget 2001	*9,5 Mio. Franken*
Umsatzanteil:	
– Restaurant	2/3
– Bar	1/3
Anzahl Mitarbeiter	70

Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit mit den Herren Rudi Bindella und Fredi Müller?

Beide sind grosszügige Unternehmer. Rudi Bindella ist eher der Manager-Typ, Fredi Müller interessiert sich auch für die operationellen Details.

Wie möchten Sie Ihre Gäste zufrieden stellen?

Mit einem ehrlichen und transparenten Produkt. Wir möchten endgültig den Zugang zum Gast schaffen und eine Beziehung zu ihm aufbauen. Heute zappen sich die Gäste von einem Restaurant zum andern. Bei uns soll der Gast einfach zufrieden nach Hause gehen! Wir möchten Standards schaffen, die der Gast kennt und die ihn nicht enttäuschen. Die Suppe soll heiss sein, das Brötchen knusprig und das Bier kalt.

Das klingt sehr einfach.

Das Café Terrasse ist ein Grossbetrieb, und ein Service mit 180 Essen auf hohem Niveau ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Erschwerend dabei ist, dass die Infrastruktur für die Grösse und Intensität dieses Restaurantbetriebs eher unterproportioniert ist.

Begegnen Sie im Café Terrasse beim «daily business» besonderen Herausforderungen?

Mein grösster Challenge ist natürlich die Motivation der Mitarbeiter. Mangelnde Ausbildung und Einstellung sind heute ein generelles Problem. Man muss die Mitarbeiter aber auch als Menschen und nicht nur als Arbeiter wahrnehmen und eine Vertrauensbasis aufbauen. Der beste Weg dazu heisst vorleben. Das Gewöhnliche aussergewöhnlich gut tun. Wir alle müssen zuerst die Pflicht absolvieren, bevor die Kür beginnt.

Die In-Bar mit Lounge und das kosmopolitisch gestylte Restaurant ziehen unterschiedliche Gästetypen an. Gibt es eine spezielle Zürich-Bellevue-Kundschaft?

Es ist eine faszinierende Aufgabe, die verschiedenen Gästeklassen zusammenzubringen. Es ist eine meiner Hauptaufgaben, diese Mischung perfekt zu inszenieren. Wir möchten jedem Gast das Gefühl geben, dass es keinen Unterschied macht, was und wie viel er konsumiert. Das Spektrum geht von Mineralwasser bis Mouton Rothschild.

Bringt diese Vielfalt des Konzeptes nicht auch Probleme mit sich?

Das Café Terrasse ist durch seine Grösse und Vielfalt natürlich sehr personal- und kostenintensiv. Wir arbeiten täglich daran, die Betriebsabläufe zu optimieren und die Kosten zu kontrollieren.

«Zuerst die Pflicht absolvieren, bevor die Kür beginnt.»

Wie haben sich die Ansprüche und Gewohnheiten der Restaurantbesucher in den letzten Jahren generell geändert?

Weg vom Luxus hin zur Einfachheit und Schlichtheit. Der Gast möchte heute nicht mehr das Essen zelebrieren und vier Stunden am Tisch sitzen. Die Mehrheit der Gäste sucht beim Restaurantbesuch die perfektionierte Einfachheit sowie eine Kommunikationsplattform.

Milch: BSE-Tests

London/Berlin. In der BSE-Krise haben sowohl die britische als auch die deutsche Regierung neue Tests zur Infektionsgefahr durch den Genuss von Milchprodukten angeordnet. Wie die Londoner Lebensmittelaufsicht mitteilte, sollen Wissenschaftler in den kommenden Wochen mit den Tests beginnen. Frühere Tierversuche an Mäusen waren negativ. Mit den neuen Tests soll jedes Risiko ausgeschlossen werden. *sda/CM*

Energiesteuer: Ablehnung

Energiekommission. Der Zeitpunkt für ökologische Steuern scheint schlecht. Die Energiekommission des Nationalrates will weder von der grünen Volksinitiative «Energie statt Arbeit besteuern» noch von Gegenvorschlägen etwas wissen. Die Grünen hatten ihre Initiative 1996 eingereicht. Sie möchten die Energiesteuer für die Herabsetzung des Rentenalters und zur Reduktion der Lohnbeiträge an die Sozialwerke verwenden. *sda/CM*

UMTS: Neue Studie

Mobiles Internet nimmt stark zu. Die Hälfte des Mobilfunkumsatzes wird bereits ab 2005 via UMTS erzielt. Die GSM-Umsätze werden ab jenem Zeitpunkt stark rückläufig sein. Dies geht aus einer Studie von c-quential hervor. Datendienste, wie mobiles Internet und Multimedia-Messaging, werden den UMTS-Markt dominieren und Telefonieren wird billiger. Die Studie basiert auf einer Umfrage bei 200 Unternehmen. *sda/CM*

Solarschiff nimmt Gestalt an

Expo.02. Das Solarschiff «MobiCat» nimmt Gestalt an. Die beiden je 33 Meter langen und 18 Tonnen schweren Rümpfe treffen in diesen Tagen auf dem Werftgelände in Nidau ein. Bereits im Sommer sollen Testfahrten mit dem Solarkatamaran stattfinden. Das Schiff wird vor, während und nach der Expo.02 als multifunktionales Passagier-, Party-, Restaurant- und Ausstellungsschiff auf den drei Juraseen zum Einsatz kommen. *SST/sda*

MARKETINGTAGUNG / HSMAI-Award-Verleihung

«Der Goldene Felix»

Am 26. Januar verleiht die Hospitality Sales & Marketing Association International (HSMAI) denMarketing-Award «Der Goldene Felix». Vergeben wird die Auszeichnung diesmal zu den Themen Mitarbeitermotivation, Kundenbindung und Kooperation im Absatzmarketing.

Der gleichentags im Hotel Allegro Bern stattfindende 2. Marketingtag des Branchenverbandes ist aufgeteilt in Fachreferate und Workshops zum Hauptthema «Partner-Marketing». Ausgegangen wird von der Überlegung, dass das Marketingmanagement eines Dienstleistungsunternehmens nicht nur kunden-, sondern auch mitarbeiter- und betriebsorientiert sein soll. Die Tagung wird sich mit dem «human capital» befassen. *TRU*

Informationen: HSMAI Geschäftsstelle Zürich, Telefon 01 361 80 50, E-Mail hsmai@hsmai.ch

DOLDER GRUPPE AG / Martin Candrian und Urs Schwarzenbach sind die neuen Mehrheitsaktionäre des Luxushotels. Die Kennzahlen verdeutlichen, dass Handlungsbedarf angezeigt ist. **PETER HÄBERLIN**

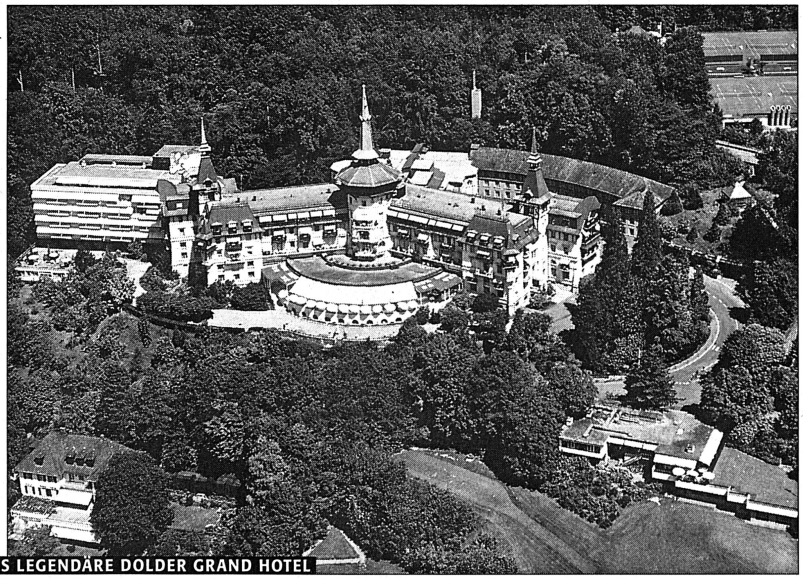
Sie nehmen den Challenge an

Das in Zürich sicher höchst gelegene und bekannte Hotel Dolder, das sich in jeder Beziehung im Top-Bereich bewegt, hat zwei neue Eigentümer erhalten. Hotelier Martin Candrian und Financier Urs Schwarzenbach übernahmen von der bisherigen Eigentümerfamilie Schweizer-Wehrli die Aktienmehrheit an der Dolder Hotel AG. Zu dieser Gruppe gehört nicht nur das Grand Hotel mit seinen 179 Zimmern in der Fünf-Sterne-Kategorie, sondern auch das mit einem Stern weniger ausgestattete «Dolder Waldhaus» mit 100 Zimmern. Dazu kommen das im gleichen Areal liegende Wellenbad und das Restaurant der Kunsteisbahn.

INVESTOREN: ERPROBTE ZUSAMMENARBEIT

Eine Handänderung drängte sich insofern auf, als die Besitzerfamilie 1998 mit dem Hinschied von Andreas Schweizer ihren Delegierten im operativen Bereich verlor. In den Unternehmern Candrian und Schwarzenbach hat die Gruppe erfolgreiche Mehrheitsaktionäre gefunden, die sich in der Branche auskennen und auf eine erprobte Zusammenarbeit zurückblicken können, so im «Suvretta House» St. Moritz und im «Seehotel Sonne», Küsnacht. Im Weiteren besitzt Candrian über seine Candrian Catering AG die Buffets im Zürcher Hauptbahnhof, das Hotel Montana in Zürich und das Hotel Hirschen in Obermeilen. Als Präsident des Verwaltungsrates amtet weiterhin Dieter von Schulthess. Auch für Dolder-Direktor Hansruedi Rütti «ändert im Moment nichts». Für ihn sei die Handänderung positiv, weil sich dadurch «Synergien nutzen lassen».

Foto: Keystone



DAS LEGENDÄRE DOLDER GRAND HOTEL

Das Luxushotel hat neue Besitzer bekommen. Diese sind gefordert, Umsatz und Auslastung zu erhöhen.

Die Dolder-Gruppe erwirtschaftete 1999 einen Umsatz von rund 38 Millionen Franken, von denen 24 Millionen auf das Grand Hotel und elf Millionen auf das Waldhotel entfielen. Während das Vier-Sterne-Haus dank seinen Appartements ein hohes Betriebsergebnis I von 39 Prozent erzielte, stellt die Vergleichszahl beim Luxusbetrieb mit 21 Prozent keine Meisterleistung dar. Angeblich hat sich das Verhältnis im vergangenen Jahr etwas verbessert. Es erstaunt aber weiter nicht, dass der Ebit im kleineren Waldhaus auch absolut mit 3,34 Millionen Franken oder mit 29 Prozent höher lag als im Grand Hotel, das nur 2,33 Millionen oder 9,6 Prozent erwirtschaftete. Mit ein Grund für die dürftigen Zahlen im Top-Betrieb ist dessen sehr bescheidene Zimmerbelegung von nur knapp 50 Prozent, die wiederum mit dem nur suboptimalen Ausbaustandard zusammenhängt. Auf das Grand Hotel entfielen rund 41 600 Logiernächte, beim Waldhotel waren es 32 700.

Diese für die zwei Hotels unterschiedlichen, aber gesamthaft nicht formidablen Zahlen zeigen deutlich, dass Handlungsbedarf geboten ist. Diesen Challenge wollen die beiden Unternehmer jetzt annehmen.

BAHNHOF BERN / McDonald's kämpft um weiteren Standort

Hamburger für Reisende?

McDonald's bewirbt sich um einen Standort im Bahnhof Bern. Ob der Fast-Food-Anbieter zum Zuge kommt, wollen die SBB bis Ende Februar entscheiden, wie verschiedene Berner Medien berichten. Bahnhof-Filialen sind für McDonald's nichts Neues. Im vergangenen Jahr wurde im Bahnhof von La Chaux-de-Fonds ein Lokal eröffnet, ein Jahr zuvor in Neuenburg. Auch in Morges verkauft McDonald's seine Produkte am Bahnhof. Für die Stadt Bern könnte McDonald's schon bald über vier Filialen verfügen. Zu den zwei bestehenden Outlets in der Berner Innenstadt will der Fast-Food-Riese im kommenden Sommer im ehemaligen «Merkur Le Bistro» am Kornhausplatz eine weitere Filiale eröffnen. Im Berner Hauptbahnhof sind insgesamt diverse Gastronomiestandorte zu vergeben. Das neue Angebot soll sich auf drei Stockwerke verteilen: Schnellimbiss im Parterre, Café/Bistro im ersten Geschoss und ein bedientes Restraurant im zweiten Stock. Laut SBB sei das Interesse von Anbieterseite her gross. Zurzeit würden über den Zuschlag Verhandlungen geführt. Der gesamte Bahnhofumbau soll im Herbst 2003 abgeschlossen sein und 58 Mio. Franken kosten. *DST*

MARTIN CANDRIAN / Einer der beiden «Dolder»-Investoren erläutert seine Beweggründe für die Übernahme und zeigt auf, was er mit der Gruppe vorhat. **INTERVIEW: PETER HÄBERLIN**

«Wir sahen sofort das enorme Potenzial»

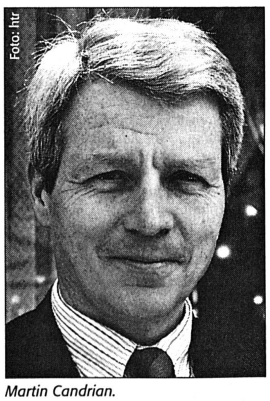
Was war Ihr Hauptinteresse für die Übernahme der Mehrheit an der Gruppe?

Das Paket lag auf dem Markt und wurde uns schliesslich angetragen; wir sahen sofort das enorme Potenzial und die grosse Chance. Mit der getroffenen Lösung bleibt das Haus in Schweizer, ja Zürcher Besitz, was alle Beteiligten, also die Verkäufer, die Direktion und Mitarbeiter, aber auch die Gäste zufriedenstellt.

Werden Sie auch operativ in die Geschäftsleitung eingreifen?

Beide Hauptaktionäre werden Einsitz nehmen im Verwaltungsrat, wo die strategischen Entscheide gefällt werden. Die Direktoren sollen aber – wie bei meinen anderen Betrieben – selbständig arbeiten können, wofür sie mein volles Vertrauen haben.

Foto: htr



Martin Candrian.

Sehen Sie Synergien mit den weiteren Betrieben des Gastroimperiums, vor allem auch mit dem «Suvretta House»?

Es bestehen noch keine konkreten Pläne, doch ist absehbar, dass zumindest im administrativen Gebiet eine Zusammenarbeit mit der effizienten Verwaltung des Bahnhofbuffets denkbar ist. Stichworte dazu sind Einkauf, Personalwesen und Schulung.

Wurden Sie bei der Übernahme von dritter Seite unterstützt und beraten?

Ein Rechtsanwalt und PricewaterhouseCooper sind beratend zur Seite gestanden und haben die Übernahme sehr sorgfältig geprüft. Solche Transaktionen kann man nicht ohne das spezifische Know-how abwickeln.

Wie und bis wann soll die Rentabilität auf welchen Wert gesteigert werden?

Der positive Trend von 2000 soll weitergehen, wobei es verfrüht wäre, sich jetzt auf Zahlen festzulegen. Investitionen sind möglich und nötig; sie bedürfen aber eines Gesamtkonzepts, das dann in «Portionen» aufgeteilt wird. Dabei gerät man in das bekannte Umbau-Dilemma, ob viel in wenigen Etappen oder relativ wenig in mehreren Phasen verbaut werden soll. Beides behindert den Betrieb; der Entscheid hängt auch von den Ergebnissen und der Finanzierung ab. Es besteht aber Grund zur Zuversicht, dass auch diese Renovation gelingt, konnten doch auf der permanenten Baustelle Hauptbahnhof Zürich mit Umbauten reichlich Erfahrungen gesammelt werden.

Reklame

SKIHEIL

Wir sind vier Frauen und sausen Jahr für Jahr traditionell im Januar-Loch ab in die Skiferien. Warum? Erstens ist es auch an so weltbekannten Promi-Skiorten wie St. Moritz erschwinglich und zweitens nicht so überlaufen wie an Weihnachten.

Diesmal leisten wir uns frech ein kleines, feines Erstklasshaus. Das Hotel ist einfach umwerfend! Pauschal-Skiwoche in Junior-Suite mit allem Drum und Dran, Skibillett und Skikurs mit schmuckem Skilehrer inbegriffen.

Super-Angebot – Super-Service – das Hotel ist praktisch leer. Nein, falsch – das ist nicht nur das Januar-Loch. Auch Spezial-Angebote wollen kommuniziert sein! Wer nichts davon weiss, kann nicht davon profitieren, verlockend hin oder her.

Richtig: Wir ändern das fürs nächste Jahr. Und unser neuer Kunde wird im Januar 2002 einiges an Gästen mehr begrüssen dürfen. Übrigens: Dann läuft auch mehr an der Bar… Immer ausgebucht? Nicht ganz, aber immer öfter!

FRISCHKNECHT ▪▪ PARTNER AG
Kommunikation für Hotellerie und Touristik
Seestrasse 11, 8002 Zürich
Tel. 01 202 44 33, Fax 01 202 44 27
frischknechtundpartner@uudial.ch

TISCHDEKORATION / Zeitgemässe, individuelle Table-Top-Gestaltung bietet Profilierungspotenzial für den Gastrobetrieb und verspricht Qualität im Service und in der Küche. **SUSANNE RICHARD**

Klare Linien – weisses Geschirr

Insider attestieren den Gastronomen allgemein ein wachsendes Bewusstsein für die Table-Top-Gestaltung als wichtiger Faktor für das Ambiente im Restaurant. Neben den Grundelementen Geschirr, Gläser und Besteck gehören zum Table Top ebenso die Tischwäsche, die Tischdekoration sowie im weiteren Sinne die Beleuchtung, die Gestaltung der Speisekarte oder auch das Outfit der Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter. Die Table-Top-Gestaltung ist damit integrierter Bestandteil des Restaurant-Konzepts.

Für das wachsende Gestaltungsbewusstsein sind häufig auch Quereinsteiger verantwortlich, die den Gastgeber-Beruf nicht zuletzt gewählt haben, weil ihnen dieser erlaubt, die eigene Kreativität zu entfalten. Während in der mittleren und höherklassigen Gastronomie oft viel Wert auf zeitgemässes oder konzeptgetreues Table Top gelegt wird, ist in der einfacheren Gastronomie teilweise noch ein deutlicher Rückstand festzustellen.

Fotos: zvg



ZENTRALES TABLE-TOP-ELEMENT

Der Trend geht weg vom farbigen Geschirr klar zum schlichten, funktionellen weissen Geschirr.

«SIMPLICITY» ALS TREND

Zentrales Element der Table-Top-Gestaltung ist das Geschirr. Hier zeigt sich in der jüngsten Vergangenheit eine klare Entwicklung: «Der Trend geht weg vom farbigen Geschirr klar zum schlichten, funktionellen weissen Geschirr – Stichwort Bistrostil», erklärt Mark Buchecker, Direktor und Verwaltungsratsdelegierter der Buchecker AG in Luzern. Beeinflusst ist dieser Trend zur «New Simplicity» vom britischen Design-Guru und Gastrounternehmer Terence Conran (www.conran.co.uk). «Conran zeigt in seinen Restaurants, wie man mit Details im Bereich des Table Top auch in Grossraum-Restaurants Inszenierungen zum Tragen bringen kann», so Buchecker.

ZURÜCKHALTENDER FARBEINSATZ

«Farben kommen zwar zum Einsatz, sind jedoch in der modernen Gastronomie auf ein bis zwei Farbtöne reduziert», so Fredy Angst vom Table-Top-Spezialisten B&N Service AG in Zürich. «Im eigentlichen Table Top kommen Farben wenn überhaupt nur einfarbig vor oder mit einem persönlichen Signet.» Umgekehrt feiere nach rund 20 Jahren das monochrome Elfenbein-Porzellan ein Revival.

«Als Ergänzung zum Porzellan sind allerdings einfarbige Glasteller sehr beliebt geworden. Sie sind heute in rund 80 verschiedenen Farben auf dem Markt», so Angst. Auch bei Berndorf ist Glas klar im Kommen, bestätigt Gebhard Arnold, Marketing- und Vertriebsleiter Gastronomie und Speiseverteilung bei der Berndorf Luzern AG. «Glas ist trendiger und damit schnelllebiger als Porzellan.» Neben robusten Libbey-Gläsern für den intensiven, dauerhaften Gebrauch würden form- und farbenfrohe Gläser – analog der Mode – neue Akzente setzen.

«Wenn das Geschirr trotz dieser Tendenz zur Schlichtheit zusätzlich veredelt wird, so geht es oft um die Umsetzung der Corporate Identity, also beispielsweise darum, das Firmenlogo schön umzusetzen oder ein Stilelement aus dem Restaurant-Dekor auf dem Geschirr wieder aufzunehmen», ergänzt Buchecker. Diese Veredlung beschränke sich dabei oft nur auf einzelne Geschirrteile, so beispielsweise den Speiseteller oder die Kaffeetasse.

Auch bei Langenthal United Table Ware stellt man den Trend zum weissen, schlichten Geschirr fest. «Was uns nicht besonders erfreut. Denn unser Beitrag ist die individuelle Dekoration von Geschirr», erklärt Direktor Jacques Irniger. Dafür habe man eine Druckerei und eine eigene Dekorentwicklung, die sehr rasch Produkte entsprechend dem Kundenwunsch kreieren können. Langenthal hat sich auf den Import von Weisswaren (hauptsächlich aus Frankreich und aus der Tschechischen Republik) und deren individuelle Dekoration bzw. Veredelung in der Schweiz spezialisiert. Die Arbeiten in Langenthal verlagern sich entsprechend dem aktuellen Trend eher weg vom sehr farbigen Geschirr hin zur schlichten restaurant-spezifischen Veredelung.

MULTIFUNKTIONALE GESCHIRRTEILE

Als Trend ortet Buchecker auch die Tendenz zu einer Straffung des Services. Statt unzählige verschiedene Tellergrössen wird der Geschirrstock auf wenige, multifunktional einsetzbare Grössen reduziert. So kann man einen 28er-Teller durchgehend einsetzen – als Vorspeise-, Hauptspeise- und Dessert-Teller. Sättigungsbeilagen können dabei separat in Schälchen serviert werden. Diese Konzentration auf wenige Hauptteile vereinfacht die Abläufe im Backoffice deutlich. Ein solches Service kann für trendige Konzepte – wie East-West-Küche oder die wieder beliebten Suppen – mit speziellen Zusatzteilen wie Coupeteller oder Suppenbowlen ergänzt werden. Dies gilt auch für das Kaffeegeschirr, weil gute Kaffeequalität im Restaurant vermehrt zu einem USP wird.

Im Bereich der Geschirrform gehe der Trend eher zur breiteren Fahne (Tellerrand), dies auf Kosten des Spiegels (Anrichtefläche). «Platz sparende, schmale Ränder vermitteln eher einen Spital- oder Gemeinschaftsverpflegungsaspekt», so Mark Buchecker.

Kriterium Nummer eins bleibt beim Geschirr in der Gastronomie meistens die Funktionalität. Ein gastronomietaugliches Geschirr muss eine gute mechanische Festigkeit aufweisen, stapelbar und dauerhaft sein.

ABWECHSLUNG MIT BESTECK UND GLÄSERN

Beim Besteck wird klassischem Design und klaren Linien der Vorzug gegeben. Handlichkeit und Funktionalität sind wichtig. Das Besteck wird auch eher wieder grösser, schwerer und damit griffiger. Gegenläufig zur Straffung des Geschirrsstocks, geht es beim Besteck weg vom Systembesteck – eine Standardgrösse für alle Gänge – hin zum verschieden grossen Besteck für Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts. Damit wird ein Gegengewicht zur Vereinheitlichung bei den Geschirrgrössen gesetzt. Auch dünne Designerbestecke sind am Markt kaum mehr gefragt. Und: «Der Antitrend ist ganz bestimmt Besteck mit Struktur», so Fredy Angst von der B&N Service AG.

Bei den Gläsern ist der Trend ähnlich. Die Kelchgläser werden in verschiedenen Grössen eingekauft. Hochstielige Gläser seien, so Angst, wieder voll im Kommen, nachdem solche über Jahre unerwünscht waren. Auch bei Glas gelte: Je reduzierter das Design, umso mehr liege eine Glasserie im Trend. «Bei den Bargläsern sind zurzeit konische und zylinderförmige Becherserien sehr gefragt», ergänzt Angst.

MEHR GESCHIRR FÜR WENIGER GELD

Buchecker schätzt, dass die Geschirrpreise in den letzten fünf Jahren – selbst mit Berücksichtigung der Teuerung – um etwa zehn Prozent gesunken sind. Noch immer stammt indes ein dominanter Prozentsatz des hierzulande in der Gastronomie verwendeten Geschirrs aus Europa. Dass nicht wesentlich mehr Geschirr aus Billiglohnländern in der Schweiz vertrieben wird, liegt auch an der benötigten Logistik vor Ort: Man rechnet in der Gastronomie damit, dass rund 20 Prozent des Geschirrs jährlich zu Bruch gehen. Neben Qualität und Design ist deshalb ein rascher Ersatz durch den Lieferanten ein wichtiges Argument beim Kaufentscheid.

KEINE ANGST VOR GEKONNTEM MATERIAL-MIX

«Allgemein setzt sich beim Table-Top die Kombination verschiedener Materialien durch», so Gebhard Arnold von der Berndorf Luzern AG. So werde heute Porzellan mit Glas oder Chromnickelstahl kombiniert. Dabei könnten funktionale mit ästhetischen Aspekten glücklich kombiniert werden. «Der Table-Top-Trend der Zukunft wird nicht vom Produzenten oder Grosshändler bestimmt, sondern vom innovativen Gastronomen, der Wünsche und Erwartungen seiner Gäste kennt oder weckt.» Die Table-Top-Gestaltung der Zukunft sei also kein «rezeptiertes Kochbuch», sondern ein «Ideen- und Motivationskatalog» zur neuen Gastlichkeit, so weit Arnold.

«Wer in Sachen Table Top auf dem Laufenden bleiben will, muss sich immer wieder in den gastronomisch trendangebenden Metropolen informieren», ist Fredy Angst überzeugt. «Neben London sind das vor allem New York, Chicago und Berlin.» Auch Zürich mit seiner aufstrebenden Gastronomie könne bei den Top Ten mittlerweile absolut mithalten.

Geschirr- und Besteckimporte 1999

Herkunftsland	Gewicht in kg	Wert in Fr.
Deutschland	*17 999 243*	*181 898 385*
Italien	*13 534 363*	*123 187 859*
Frankreich	*12 139 076*	*81 904 985*
China	*3 787 943*	*23 864 003*
Belgien	*2 383 776*	*22 927 998*
Spanien	*717 809*	*14 853 651*
Österreich	*1 133 976*	*13 378 348*
Grossbritannien	*910 688*	*11 765 082*
Niederlande	*1 573 404*	*10 576 305*
übrige Länder	*8 033 140*	*66 120 782*
Total	*62 213 418*	*550 477 398*

Quelle: Eidg. Zollverwaltung, Aussenhandelsstatistik

Woher das Geschirr kommt

Die Schweizer Geschirrbranche gibt sich sehr zurückhaltend in Bezug auf die Bekanntgabe von Marktanteilen. So auch Langenthal United Table Ware: «Wir erwirtschaften rund zwei Drittel unseres Umsatzes in der Gastronomie und sind damit hierzulande Marktführer», weiss Langenthal-Direktor Jacques Irniger, «aber über den genauen Marktanteil wissen wir wenig.» Gesamthaft stagniert der Schweizer Geschirrmarkt, verzeichnet bestenfalls ein leichtes Wachstum. Daran vermochte auch die Langenthaler Bopla-Lancierung 1993 wenig zu ändern; sie hat nicht die tiefgreifende Belebung des Geschirrmarkts gebracht, die man sich versprochen hatte. Geschirr und Besteck wird heute grösstenteils importiert. 1999 hatten die Importe einen Wert von rund einer halben Milliarde Franken. Die traditionellen Geschirr produzierenden Nationen sind insbesondere Deutschland (Villeroy & Boch, Rosenthal, Schönwald, Walküre, KPM Berlin, Kahla, Winterling oder Eschenbach) und das mengen- und preismässig längst nicht mehr so bedeutende England (Wedgwood, Steelite oder Royal Doulton). Die weiteren (west-)europäischen Länder machen den mit Abstand grössten Teil der Schweizer Geschirr- und Besteckimporte aus. Einzig China vermag sich als aussereuropäischer Lieferant auf einem vorderen Rang zu positionieren.

Darauf lohnt es sich zu achten

Es lohne sich kaum, Mischsortierungen oder Porzellan zweiter Wahl zu kaufen, sind die Geschirrhändler und -produzenten überzeugt. Fehlerhaftes Porzellan könne in der Gastronomie zu unstabilen Stapeln oder durch schlecht verschliffene Fussringe zu Kratzspuren auf anderen Tellern führen. Besonders bei den Flachteilen (Tellern) sollten die Füsse geprüft werden. Auch die Glasur sollte auf ihre Ebenmässigkeit überprüft werden, sonst spricht man von einer so genannten «Orangenhaut». Im weiteren sollte auch auf die Verarbeitung der Kanten geachtet werden, die eventuell sogar für den Einsatz in der Gastronomie verstärkt sind. Entscheidende weitere Kriterien sind längerfristige Qualitäts- und Nachliefergarantien, sowie der After-Sales-Service.

Sinnvoll ist es auch, zum Geschirrspezialisten eine Auswahl der eigenen Tischwäsche mitzubringen, so dass verschiedene Varianten aufgedeckt werden können. Noch sicherer ist, eine Geschirrauswahl im eigenen Restaurant zu beurteilen. Wer sich für die Neugestaltung des Table Top in seinem Restaurant beraten lassen möchte, sollte sich zwei, drei Monate vor der Eröffnung mit den Spezialisten in Verbindung setzen. Wenn die Zeit zu knapp wird, lohnt es sich eventuell, vorläufig auf ein Leihgeschirr auszuweichen, statt einen so weitreichenden Entscheid zu überstürzen. SR

SEILBAHNEN / Welcher Zukunft gehen die Bergbahnen entgegen? Aktuelle Statistiken stützen die wissenschaftliche These eines Konzentrationsprozesses. Die Forderung nach Weiterentwicklung aus regionaler Sicht bleibt. **STEFAN RENGGLI**

Die Kleinen haben es immer schwerer

Die Winter sind – zumindest in den Bergen – seit zwei, drei Jahren wieder recht schneereich. Und dank Snowboard und Carving erlebt der Skisport einen selbst von Optimisten kaum erwarteten Aufschwung. Zusätzlich helfen auch die teuren Investitionen in Kunstschneeanlagen mit, Pisten und wegen Schneearmut gefährdete Anlässe zu sichern. Damit sind aber weder die in den 90er-Jahren aufgestellten Klimabefürchtungen vom Tisch, noch die Seilbahnen ihre Probleme los.

Allein die Tatsache einiger «guter» Winter mit genügend Schnee – zumindest in höheren Lagen – widerlegt die mit der langfristigen Klimaerwärmung verbundenen Fragen nicht. Klimaforscher bestätigen, dass mit der Erwärmung der Atmosphäre die bisherige relative Stabilität des Klimas schwindet. Die derzeitig positive Schneesituation in den Bergen darf also nicht über die längerfristigen Klimarisiken hinweg täuschen. Und die Bahnen in tieferen Lagen sind auch in diesem Winter bislang nicht mit Schnee verwöhnt worden. Die Experten nennen Anlagen auf unter 1500 m ü. M. seit langem als gefährdet. Die unzuverlässigen Winter bescheren diesen Anlagen immer häufiger Jahre mit ungenügender Schneedecke.

Die schneearmen Winter haben bei den Bergbahnen einen starken Wachstums- und Investitionsschub ausgelöst. Der Konkurrenzdruck unter den Bahnen nahm stark zu und führte in vielen Fällen zu einer aggressiven Vorwärtsstrategie: Mit diesem Ausbau einher geht eine massiv vergrösserte Schuldenlast vieler Bahnen, die vielfach kaum mehr amortisiert werden kann.

Foto: zvg



LUFTSEILBAHN AROSA-WEISSHORN

Selbst die optimalste momentane Schneesituation darf nicht über längerfristige Klimarisiken hinweg täuschen.

STUDIE ENTFACHT EXPERTENSTREIT

Eine Studie der Universität St. Gallen nennt die kritischen ökonomischen Faktoren, unter denen insbesondere kleine Gesellschaften zu leiden haben. In der Regionalzeitung «Südostschweiz» lieferten sich deshalb in jüngster Vergangenheit zwei Bergbahnexperten einen engagierten Disput. Alexander Reinhard, Herausgeber der Fachzeitschrift «Mountainrider», stellte die Thesen des St. Galler Tourismusprofessors Thomas Bieger in Frage.

Bieger und Mitautoren konstatieren in der im vergangenen Frühjahr publizierten Studie die Kleinstrukturiertheit der Bergbahnbranche und die zu geringe Minimalgrösse der einzelnen Unternehmen für einen wirtschaftlichen Betrieb. Viele Betriebe würden nicht einmal einen fünfprozentigen Cashflow erwirtschaften und seien deshalb ausserstande, ihre Anlagen innerhalb von 20 Jahren abzuschreiben.

RÜCKLÄUFIGE ANZAHL SEILBAHNEN

Bieger stellt in der Studie auch die häufigen Subventionen für den Erhalt vieler dieser Kleinanlagen in Frage, ortet aber in einer einmaligen Starthilfe für überlebensfähige Unternehmen einen gewissen Spielraum. Bieger anerkennt damit die häufige Rolle der Bergbahnen als Motoren des Bergtourismus. Die regelmässige Subventionierung verzerre indes den Wettbewerb und gefährde damit gesunde Konkurrenten. Bieger zieht deshalb den Schluss: «Klar ist für uns, dass längerfristig nur Fusionen Mehrwert schaffen.»

Reinhard hält dem entgegen, dass teilweise Kleinunternehmen dank ihrer hohen Kostenflexibilität durchaus überlebensfähig sein können. Er wehrt sich auch gegen die generelle Kritik an Bergbahn-Subventionen als Form der Finanzierung. Denn die Bergbahnen würden den Tourismus am Ort initiieren und stützen. Reinhard zweifelt deshalb an der These, dass rund 70 Prozent der Schweizer Bergbahnunternehmungen in ihrer Existenz gefährdet seien.

Die realen Trends unterstreichen Biegers Thesen: In den 90er-Jahren ist die Zahl der touristischen Transportunternehmungen (TTA) um rund 6 Prozent gesunken (1991 bis 1999: minus 112 Anlagen). Diese Zahl nannte kürzlich das Bundesamt für Raumentwicklung in seinem TTA-Report. Gleichzeitig sei aber die Transportleistung um 3 Prozent angestiegen. Häufig würden alte Skilifte (1991 bis 1999: minus 14 Prozent) durch leistungsfähigere Sesselbahnen (plus 13 Prozent) ersetzt, weshalb trotz rückläufiger Anzahl Anlagen die Transportkapazität angewachsen ist. Markant sei der Rückgang der Anlagen in der Höhenlage zwischen 1000 und 1500 m ü. M. Generell stellt das Bundesamt für Raumentwicklung eine räumliche Konzentration der Transportanlagen, verbunden mit einem erhöhten Transportvolumen fest. Damit sei eine intensivere Belastung der Landschaft verbunden, der die touristischen Gemeinden und Regionen mittels einer weitsichtigen Entwicklungsplanung begegnen müssten.

Dem Ausbau der Anlagen in Höhen zwischen 2000 und 3000 Metern steht ein Rückgang in tieferen Lagen gegenüber, so eine weitere Erkenntnis aus der Statistik der touristischen Transportanlagen. Mit der tendenziellen Verlagerung der Anlagen in höher gelegene Gebiete dürfte auch eine weitere Verstärkung der Vorrangstellung der beiden Regionen Graubünden und Wallis einhergehen. Diese beiden, bereits bisher klar am intensivsten mit touristischen Transportanlagen ausgestatteten Regionen dürften aufgrund ihrer topografischen Höhenlage und der damit verbundenen Schneesicherheit ihre Vorrangstellung in Zukunft eher weiter ausbauen.

ERWÜNSCHTE KONZENTRATION

In seinen Schlussfolgerungen zum TTA-Report schreibt das Bundesamt für Raumentwicklung: «Die Entwicklung weg von Neuerschliessungen hin zu Ersatz- und Ergänzungsanlagen deckt sich mit den raumordnungs- und tourismuspolitischen Grundsätzen des Bundes.» Die Wettbewerbsfähigkeit des Schweizer Tourismus solle primär im Rahmen eines qualitativen Ausbaus des bestehenden Transportangebots, der Begrenzung technisch erschlossener Landschaften im Berggebiet und der Erhaltung von naturnahen, stillen Erholungslandschaften gestärkt werden. Der sich abzeichnende Konzentrationsprozess gebe zudem einer alten raumplanerischen Forderung neuen Auftrieb, nämlich der Planung und Weiterentwicklung des touristischen Transportangebots aus einer vermehrt gesamträumlichen (regionalen) Sicht. Auch diese Forderung deckt sich wiederum mit den Thesen aus dem Bieger-Bericht, der – aus ökonomischer Sicht – eine vermehrt regionale Sichtweise fordert.

Banken geben kein Geld

Viele Bergbahnen befinden sich am finanziellen Abgrund. Und ein Drittel hat wirtschaftlich gar keine Existenzberechtigung mehr. Dies sagte Klaus Zurschmitten, Sanierer der Grächener Bergbahnen, im «Walliser Boten». «Die Hälfte der Schweizer Bergbahnen hat heute keine Chance mehr, von den Grossbanken Geld für Neuinvestitionen zu erhalten», brachte er es auf den Punkt. Die Bergbahnen seien folglich primär auf Investoren angewiesen. Doch auch hier hätten die «Grossen» die Nase vorn. Die Einführung von risikoangepassten Zinsen habe tendenziell zu einer Verteuerung des Kapitals geführt. Kooperationen und Fusionen komme künftig eine grosse Bedeutung zu. *TRU*

BÜNDNER BERGBAHNEN / Ein grosser Teil dieser Bergbahnen verkehrt in der Verlustzone und ist existenzbedroht. Allianzen, Partnerschaften oder Fusionen könnten manche Bahn retten. **ANDRÉ R. PFENNINGER**

Nicht sehr grosse Fusionsbereitschaft

«Es ist dringend, sich über Zusammenarbeitsmodelle Gedanken zu machen», sagt Hans-Jörg Matter, Geschäftsführer des Verbandes Bergbahnen Graubünden. In extremis liess sich kürzlich der Konkurs der Davoser Rinerhorn-Bahnen verhindern. Die Zahl der Sanierungsfälle wächst.

Die Bereitschaft zu Lösungen wie Allianzen, Partnerschaften oder Fusionen ist nicht sehr gross, bedauert Matter. Erst im letzten November ist beispielweise in Lenzerheide der Zusammenschluss der Stätzerhorn-Bergbahnen mit der Rothorn-Bahn und der Scalottas AG gescheitert, nachdem ein Partner die Zustimmung verweigert hatte. Seit gut drei Jahren besteht ein Projekt über einen Zusammenschluss der Skigebiete von Arosa, Lenzerheide und Tschiertschen.

Auf rein operativem Gebiet sei der Wille zur Suche gemeinsamer Lösungen der Probleme eher vorhanden als auf Ebene der Verwaltungsräte. Nur zögernd würden hier die strategischen Ausrichtungen angegangen. Über Kooperationen wird heute jedoch an vielen Orten ernsthaft nachgedacht.

Dass die französische Compagnie des Alpes ihre Fühler bis nach Graubünden ausgestreckt hat, wird in den Tourismuskreisen Graubündens nicht von der Hand gewiesen. «Die wollen nur die Perlen», heisst es. «Wir brauchen die Compagnie des Alpes im Moment nicht», sagte kürzlich Reto Gurtner, Präsident der Weisse-Arena-Gruppe in einem Gespräch in der «Schweizerischen Handelszeitung». Gurtner ist es aber «egal, woher das Geld kommt, aus der Schweiz oder dem Ausland». «Wir leben ja auch von den Ausländern», meinte ein Branchenvertreter.

Rentabilität, Cashflow und Eigenkapitalbasis sind in den meisten Fällen viel zu tief, der Verschuldungsgrad deutlich zu hoch. In einem aber noch viel grösseren Mass als die Hotellerie sind die Bergbahnen mit kostspieligen Investitionsvorhaben konfrontiert. In den letzten Jahren galt es, eine Vielzahl von Modernisierungen und Erneuerungen der Anlagen zu bewältigen. Ein eigentliches Wettrüsten habe eingesetzt, stellt Jürg Frey, Bereichsleiter für Tourismusfinanzierungen bei der Bündner Kantonalbank (GRKB) fest. Es sei «kein Wachstums- sondern ein Verdrängungsmarkt». Die technisch überholten klassischen Skilifte sind nicht mehr beliebt und genügen zudem oft nicht mehr dem Ansturm der Gäste. Die Erschliessung neuer Skigebiete erforderte schliesslich auch den Bau neuer Anlagen. Im Vordergrund stehen heute Sechser-Sessellifte, die auch eine höhere Förderkapazität garantieren. Teuer zu stehen kommen zudem die zunehmend unumgänglich gewordenen, aber nicht unumstrittenen Beschneiungsanlagen. Nur diese ermöglichen aber in niederen und mittleren Höhenlagen noch eine befriedigende Ausübung des Wintersportes. Dass der Einsatz von Schneekanonen für die Bergbahnen jedoch unerlässlich ist, um wettbewerbsfähig zu bleiben, hat selbst Christian Geiger, Geschäftsführer der Pro Natura Graubünden kürzlich zugestanden. Allein für diese Beschneiungsanlagen mussten in den letzten Jahren aber Millionen aufgewendet werden.

57,8 MILLIONEN IM LETZTEN JAHR

Die Investitionen der Bündner Bergbahnen erreichten letztes Jahr die Summe von 57,8 Millionen Franken, wovon 26 Millionen den Bahn- und 21,7 Millionen den Infrastrukturanlagen zugute kamen. Vom Restbetrag profitierten Nebenbetriebe. Der gesamte Verkehrsertrag aller Bahnen konnte für 1999 mit 205 Millionen Franken ausgewiesen werden. Nach Abzug aller Unkosten verblieb ein Gewinn von knapp 2,6 Millionen Franken! Erwirtschaftet von 336 Bahnanlagen. Gesamthaft wurden 73 Millionen Personen befördert.

Reklame

zum Thema Geld sparen:

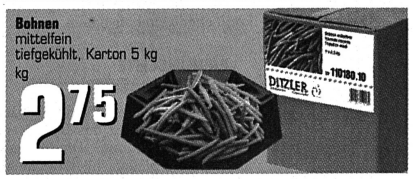
www.tischtuch.ch

Ein Mausclick zum Mäusesparen.

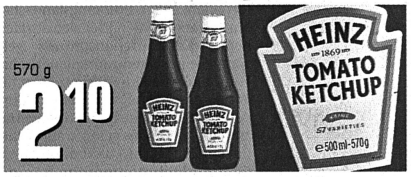
Aktionen gültig vom 22.1. bis 27.1.2001













Holen bringt's!
CC prodega CASH+CARRY
Moosseedorf · Heimberg · Kriens · Pratteln · Dübendorf · Neuendorf · Rotkreuz · Chur · Reinach · Biel · Givisiez · Rupperswil · Rüschlikon · Crissier · Dietikon · St-Blaise

Total-Liquidation wegen Umbau

des Kunsthaus-Restaurants, Heimplatz 1, 8001 Zürich (Telefon 01 482 16 16)

am Montag, 22. / Dienstag, 23. und Mittwoch, 24. Januar 2001 von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr und 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr. Um Zeit zu sparen, werden Wartenummern verteilt. Parkmöglichkeit im Parkhaus Hohe Promenade / Rämistrasse. Bezahlung in bar oder Kreditkarte ab Fr. 1000.–.

Küchenmaterial: Pfannen, Töpfe, GN-Artikel, Waschtrog L 2.2 m, diverse CNS- und Lagergestelle, Kühleinheit 1.5 m, CNS-Arbeitstische 2.4 m, 1.7 m und 1.3 m, Tellerwärmer/Rechaud 1.2 m. **Bankett:** Teller, Besteck, Gläser, Silberplatten, Silbergemüseschalen. **Maschinen/Geräte:** Cimbali-Kaffeemaschinen, Gläserspülmaschine, Geschirrspülmaschine Eckmodell, Beer-Grill, Mikrowellen, Kartoffelschälmaschine, Waagen, TK-Zelle 3 m x 1.2 m, Frigor, GN-Kühleinheiten 1.5 m, Kippbräter, Casserolle-Abwaschmaschine, Gasgrill, Salateinheit Franke 2 m, Vakuumiermaschine, Gas- und Elektroherd 2.4 m x 1.1 m, 4-teiliges Rollgestell 3 m x 2.4 m. **Restaurantmobiliar:** Gartentische und -stühle, diverse Restauranttische, Stühle gepolstert, Humidor, Garderoben mit Servicetischen, diverse exotische Pflanzen, Toscana-Sonnenschirme, Buffetanlage, zwei 11er-Garderoben. **Büro:** Stehtresor 150 cm, IBM-Schreibmaschine, Bürostühle «Miller», Sharp-Kassensystem komplett neu, Glacestation, Lichtanlage. **Baumaterial:** Granitwaschbecken, Toilettenanlage, Türen, Glasscheiben ca. 2 m x 3.8 m u.v.m.

135317/51586

Zu verkaufen wegen Platzmangel

Vollautomatische Kaffemaschine

CAFINA C60 mit Tassenwärmer, Jahrgang 1995. Fast neuwertig, top unterhalten mit Servicevertrag.

Fr. 5500.–

Für Besichtigung und Infos:
Restaurant Metzgerstübli
Münstergasse 60, 3011 Bern
Telefon 031 311 00 45 (ab 17.00 Uhr)
Andres Gilgen

134671/382542

Last Minute CH

IHR ANGEBOT UNTER TELEFON 031 370 41 11

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

htr

Über Bierpreise und Schnapsideen.

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

AUS-/WEITERBILDUNG

MINERVA EIN INSTITUT DER AKAD-GRUPPE
SCHULE FÜR CHANCEN.

Hotel-Handelsschule SHV

Die 5***-Ausbildung**

Buchen Sie Ihr persönliches Arrangement: Diplom Hotelsekretär/in mit bezahltem Praktikum nach 2 Jahren. Vorbereitung auf KV-Abschluss mit eidg. Fähigkeitszeugnis nach 3 Jahren, internationale Sprachdiplome inklusive.

Nächster Studienbeginn:
Ende Februar 2001

INSTITUT MINERVA, SCHEUCHZERSTRASSE 2, 8006 ZÜRICH
TELEFON 01/368 40 20, FAX 01/368 40 10
ZÜRICH · LUZERN WWW.INSTITUTMINERVA.CH

Barfachschule Kaltenbach Gegr. 1913 Zürich

Michèle Galmarini
Weinbergstrasse 37
CH-8006 Zürich
Tel. +41-1-261 00 66
Fax +41-1-261 50 05
www.barfachschule-kaltenbach.com

SA 135388/262595

Todesanzeige

Winterthur, 13. Januar 2001
Heiligbergstrasse 45

In tiefer Trauer nehmen wir Abschied von unserem geliebten Gatten und «Päppu».

Daniel Cosandier-Frey

16.5.1946–13.1.2001

ehemaliger Hotelier Garten Hotel Winterthur (1985–2000)

Wir sind dankbar für all die wunderbaren Jahre, die wir gemeinsam erleben durften.
Du hast nach zwei harten Jahren den Kampf gegen Dein Krebsleiden aufgegeben.
Wir haben Dich verständnisvoll bis ans Ende begleiten dürfen.
Dein Wunsch, schmerz- und angstfrei zu Hause zu sterben, hat sich erfüllt.
Dies ist unser grösster Trost.

Micheline und Maurice Cosandier, Winterthur

Die Trauerfeier findet am Freitag, 19. Januar, um 14.00 Uhr in der Stadtkirche Winterthur statt.

BFF Hauswirtschaft

Lockt es Sie zu führen?

Zum Beispiel als Betriebsleiterin und Betriebsleiter in der Hotellerie, der Gastronomie, der Hauswirtschaft

Auskünfte erhalten Sie bei:
BFF BERN, Abteilung Hauswirtschaft,
Monbijoustrasse 21, 3001 Bern
Telefon 031 384 33 32
e-mail: hws.bff@bern.ch
Internet: www.bffbern.ch

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

MEDECINS SANS FRONTIERES

Beauftragen Sie uns, den Völkern in Not medizinisch beizustehen.

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2



BEST WESTERN SCHWEIZ / Direktor Peter Michel und Marketingleiterin Barbara Friedli setzen auf neue Qualitätsnormen. **SEITE 9**



ERICH BALMER / Der Gründer von Balmer's Herberge in Interlaken ist die erste Persönlichkeit in unserer Portrait-Serie. **SEITE 11**

Tourismus Hotellerie

hotel+tourismus revue

BASEL TOURISMUS / Daniel Egloff wird der neue Direktor

INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING

Interessante Ziele setzen

Der Vorstand von Basel Tourismus hat Daniel Egloff zum Direktor gewählt. Der 29-jährige Zürcher ist zurzeit Kurdirektor von Sils/Engadin. Seine Berufung geschah nach einer zum Teil hitzigen Diskussion über ihre Vorbereitung. Die «Basler Zeitung» schrieb noch am Morgen nach der Wahl, diese sei «verschoben». Die htr fragte Daniel Egloff nach dem Eindruck von den Umständen seiner Begrüssung.

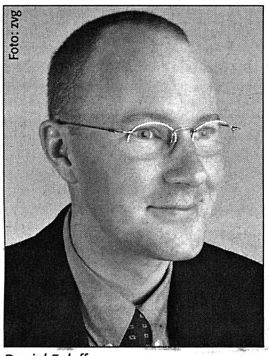


Foto: zvg

Daniel Egloff

Machen die Auseinandersetzungen in Basel während der Tage vor Ihrer Wahl Ihnen Angst für die Zukunft?

Nein. Ich bin sicher, es wird eine Beruhigung geben. Dazu werde ich beitragen: Ich will für Basel als Destination interessante Ziele setzen und den Leistungsträgern den Nutzen für sie aufzeigen.

Wird Hans-Peter Ryhiner einen langen Schatten werfen, aus dem Sie nur schwer heraustreten können?

Zwischen uns beiden herrscht grosse Sympathie. Hans-Peter Ryhiner hat eine tolle Arbeit geleistet, und er hat durch das von ihm erstellte Weissbuch bereits die Grundlage für eine neue Qualität der Arbeit im Basler Tourismus geschaffen.

Warum kommen Sie aus den Bergen in die Stadt?

In Sils habe ich viele Arbeiten abgeschlossen. Während meiner vier Jahre als Kurdirektor wurde die Zahl der Logiernächte auf hohem Niveau nochmals um neun Prozent erhöht. Und Sils war eine Aufgabe von eigener Klasse; danach kann man keinen anderen Bergort mehr übernehmen. Ich suchte eine neue Herausforderung.

SCHWEIZ MOBIL / Peter Anrig, Vizedirektor des Schweizer Tourismus-Verbands und Projektleiter von SchweizMobil, stellt das Projekt vor. **INTERVIEW: SUSANNE RICHARD**

Leader für nachhaltige Mobilität

Die Schweiz will bis im Jahr 2006 weltweiter Leader mit Produkten nachhaltiger Mobilität für Freizeit und Tourismus sein. Was darf man sich darunter vorstellen?

Die Realisierung der Vision SchweizMobil soll das Tourismusland in jenen Angebotsbereichen stärken, in denen – nach meiner Ansicht – ein grosses Gästepotenzial zu erwarten ist. Und wo die Schweiz auch bei den erwarteten Marktentwicklungen beste Voraussetzungen hat, sich profilieren zu können. Dabei sollen neue, spannende Produkte für erlebnis- und erholungsreiche Schweiz-Ferien entstehen. Die Basis bildet die menschliche Muskelkraft – human powered – immer in Kombination mit öffentlichen oder kollektiven Verkehrsmitteln. Erklärte Absicht von SchweizMobil ist es, das ausgezeichnete ÖV-Netz weiter zu stärken und aufzuwerten.

Wie das Veloland wird auch SchweizMobil ein Sommerangebot werden, aber diesmal mit allen wichtigen Formen der «human powered mobility». Das gesamte SchweizMobil-Angebot richtet sich an ein breites Zielpublikum, das hohe Frequenzen garantiert.

Eine der definierten Strategien ist der Einsatz modernster elektronischer Kommunikations- und Distributionstechnologien. Was ist in diesem Bereich geplant?

Was wir uns heute an technischen Möglichkeiten vorstellen, gilt in zwei Jahren möglicherweise nicht mehr. Umso schwieriger ist es, sich vorzustellen, was 2006 realisierbar sein wird. In diesem Bereich müssen wir sehr offen und flexibel bleiben.

«Eine «MobilCard» soll als Zahlungs- und Zutrittssystem dienen.»

Die Informationen werden für die Gäste auf modernster elektronischer Basis verfügbar sein, beispielsweise zentral in einem Call-Center. Auch die Internet-Schiene wird selbstredend dazu gehören. Wie weit die Verschmelzung von Mobilkommunikation und Internet bis im Jahr 2006 gediehen sein wird, wissen wir heute noch nicht. Wenn solche Kommunikationsmöglichkeiten für den Individualgast verfügbar sind, wäre auch das zu nutzen. Und auch georeferenzierte Info-Systeme sind denkbar.

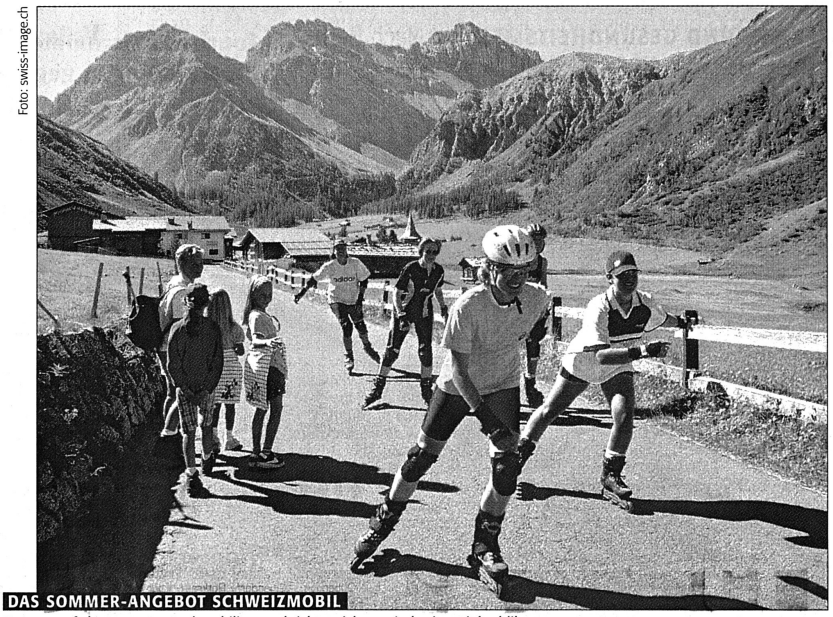


Foto: swiss-image.ch

DAS SOMMER-ANGEBOT SCHWEIZMOBIL

Es setzt auf «human powered mobility» und richtet sich an ein breites Zielpublikum.

Was ist unter den so genannten MobilCenters zu verstehen?

Die MobilCenters sind bediente oder auch unbediente Stationen des öffentlichen Verkehrs, wo die wichtigsten Informationen über SchweizMobil kommuniziert werden sollen. Sie müssen neben der Information eine breite Palette von Leistungen wie Reservation, Vermietung von Ausrüstungen und Fahrzeugen, Verkauf von ÖV-Tickets, Buchung von Übernachtungen und Event-Tickets anbieten. Zudem müssen auch genügend Parkplätze für den Individualverkehr und Gepäckfächer zur Verfügung stehen.

Eine «MobilCard» soll als Zahlungs- und Zutrittssystem dienen. Hierfür stehen wir in engem Kontakt mit den Entwicklern von EasyRide bei den SBB. Ziel ist, dass man unterwegs die Skate- oder Velomiete mit der gleichen Karte wie das Zugsbillett bezahlen kann und schliesslich alle Ausgaben Ende Monat auf der ÖV-Abrechnung findet.

Welche Kooperationsmöglichkeiten ergeben sich für touristische Partner?

Aus touristischer Sicht sind analog zum Veloland der öffentliche Verkehr und das Gastgewerbe die Schlüsselpartner. Die bisherigen, lockeren Kooperationsformen beim Veloland haben sich bewährt.



«Die bisherigen, lockeren Kooperationsformen beim Veloland haben sich bewährt.»

In welchem Zusammenhang steht SchweizMobil mit den HPM-Projekten der Expo.02?

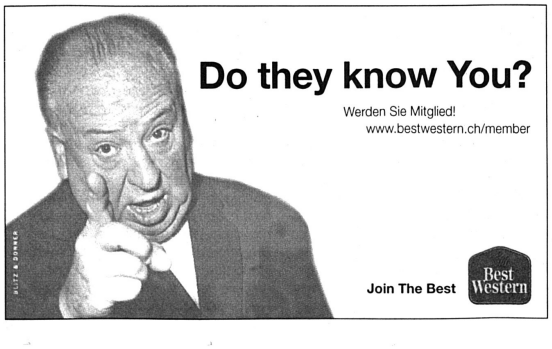
Das HPM-Projekt in der Expo-Region ist für uns ein regionales Modell. Es soll dasselbe Angebot geschaffen werden, wie es bei SchweizMobil für das ganze Land vorgesehen ist. Dabei wird es auch ein wertvolles Pilotprojekt für SchweizMobil sein.

Das Expo.02-Projekt ist auch ein Mitinitiator für SchweizMobil, gemeinsam mit dem Veloland Schweiz, dem Projekt Wanderland der Schweizer Wanderwege und weiteren Projekten wie go.w@lk.ch oder EasyRide.

Was ist der aktuelle Stand von SchweizMobil? Welches sind die nächsten Schritte?

Sämtliche Arbeitsgrundlagen für die Konzeptphase sind erarbeitet und vom Steuerungsausschuss genehmigt. Noch im Januar 2001 wird der aktuelle Stand der Trägerschaftskonferenz präsentiert und zur Genehmigung unterbreitet. Parallel laufen die Vorarbeiten in allen Projektbereichen. In den nächsten drei Monaten werden die konkreten Konzepte der einzelnen Bereiche entwickelt. Die Konzeptphase mit Vernehmlassung und Bereinigung dauert bis Ende Jahr. Anschliessend wird das Ergebnis breit kommuniziert und über den weiteren Verlauf des Projekts im Kreis der Trägerschaft entschieden.

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









Alpenarena eröffnet Business-Center

Flims. Die Alpenarena hat für ihre Gäste im Alpenhotel Crap Ner in Flims ein Business-Center eingerichtet. Das Center bietet mit Notebooks, Drucker, Scanner, Beamer sowie einem Smartboard ein umfassendes Angebot an EDV-Infrastruktur. Die Nutzung kostet derzeit pro halben Tag und Arbeitsplatz 75 Franken. *SST*

www.businesscenter.alpenarena.ch

5,5 Mio. Franken E-Commerce-Umsatz

Crossair. Letztes Jahr hat die Crossair im E-Commerce-Bereich einen Umsatz von 5,5 Millionen Franken erzielt. Davon entfallen drei Millionen auf den eigenen Vertriebskanal und 2,5 Millionen auf externe Kanäle. Die Crossair will laut Pressemitteilung im laufenden Jahr den Internetvertrieb stark ausbauen und rechnet mit einem E-Commerce-Umsatz von 15 Millionen Franken. *SST*

WINTEROLYMPIADE / Neue Variante

Davos als Zentrum

Die Task Force Olympische Winterspiele 2010 Zürich/Graubünden gibt – so wie die Bewerber Bern-Montreux – nicht auf. Neben der Modifikation des bisherigen Konzepts mit Zürich als Host City (mit den Regionen Chur und Davos) fassen die Verantwortlichen neu eine Alternative mit Davos als Gastgeber (mit den Regionen Zürich und St. Moritz) ins Auge. Die Verantwortlichen beider Kandidaturen haben im Weiteren vom Schweizerischen Olympischen Verband (SOV) gefordert, dass er bereits im Sommer entscheiden soll, ob und in welcher Form sich die Schweiz um die Olympischen Winterspiele im Jahr 2010 bewirbt.

Laut «Südostschweiz» wird diese Forderung damit begründet, dass sonst die Zeit für die Ausarbeitung der internationalen Kandidatur knapp werde. *SST*

Beirat überschritt Kompetenzen

Leukerbad. Der Beirat der Munizipalgemeinde Leukerbad hat ungerechtfertigterweise in die Gläubigerrechte eingegriffen. Wie die «Neue Zürcher Zeitung» meldet, hat das Bundesgericht entschieden, dass der Zwangsverwalter seine Kompetenzen überschritten hat, als er im Januar 2000 die Forderungen der Gläubiger für fällig erklärte und einen Zinsstopp verfügte. Das Bundesgericht bestätigt somit das Urteil des Walliser Kantonsgerichtes. *SST*

Multimediale Information der Gäste

Rothornbahn. Die Zermatter Rothornbahn AG erreicht ihre Fahrgäste mit einem multimedialen Informationssystem: In Bahnstationen sowie in den Bahnkabinen wird mittels LCD-Bildschirmen über Pisten, Restaurants und anderes informiert. Neu ist auch das akustische Informationssystem. Die Durchsagen erreichen die Gäste auf den Sesselbahnen und in den Bahnkabinen. *SST*

FERIEN- UND GESUNDHEITSMESSE / Nach Bern kamen diesmal 43 146 Besucher. **TONI RÜTTI**

Mit dem Ergebnis zufrieden

Die Verantwortlichen der 16. Berner Ferienmesse sind mit der Besucherzahl soweit «zufrieden». Mit 41 000 bis 45 000 haben sie gerechnet, 43 146 kamen dann auch. Das sind knapp 1000 mehr als im Vorjahr. Die Ausstellerzahl bleibt nach Auskunft der Messeleitung konstant bei rund 500. Das Motto der Berner Ferienmesse – sie bildet den Auftakt zur diesjährigen Messetour durch die Schweiz – war «1001 Nacht». Auf den Spuren Aladins wurde das Publikum in die orientalische Märchenwelt und konkret in das Tourismusangebot der Länder des Orients entführt.

Nicht unter dem Beduinenzelt, sondern unter dem gemeinsamen Dach «Watch Valley» präsentierten sich erstmals mehrere Westschweizer Partner: Neuchâtel Tourisme, der Verkehrsverein Berner Jura, Jura Tourismus, die Jura- und Neuenburger Transporte, die Geschäftsstelle für Weine und Regionalprodukte in Neuenburg sowie die Vereinigung Tête-de-Moine. Sie präsentierten den Uhren-Pfad sowie die kulturellen und sportlichen Möglichkeiten dieses Teils der Westschweiz.

WANDER-, VELO- UND SKATINGLAND

Mit einem Stand vertreten war auch der Schweizer Hotelier-Verein, der über seine Aktivitäten informierte. Schweiz Tourismus wählte das Thema «Schweiz aktiv», also die Schweiz als Wander-, Velo- und Skatingland. Gemeinsam mit Railtour Suisse und der Hotelgruppe Minotels wurden einfach buchbare Angebote aufbereitet.

Die Carshow, seit Jahren ein Publikumsmagnet, wurde umstrukturiert: Die Carreiseveranstalter zeigten diesmal ihre High-Tech-Fahrzeuge unter dem neuen Namen «Bus-Reise-Markt Schweiz» nicht mehr auf dem Freigelände, sondern einer Baustelle wegen und wetterunabhängig in der neuen Halle G2.

Die BLS Lötschbergbahn lockte mit klassischen Destinationen wie Saanenmöser oder Simmental-Diemtigtal sowie mit Spezialitäten wie die «Golden Pass Linie» von Zürich via Luzern-Brünig-Interlaken-Zweisimmen-Montreux nach Genf. An diesem Stand war unter anderem Hoteldirektor Jacques-D. Bettex (Hôtel des Alpes Vaudoises, ein Schulhotel in Glion). «Die Ferienmesse ist eben eine Publikumsmesse, bei der man am Abend keine Verträge in der Tasche hat wie nach einem Tag an einer Fachmesse. Da bleibt offen, wie gut gearbeitet wurde. Daran muss man sich als Aussteller erst gewöhnen», sagte Bettex.

Laut Rosmarie Lardi vom Puschlaver Drei-Sterne-Hotel La Romantica in Giardino war «der Eröffnungstag ausgesprochen schwach: Viele Besucher waren Senioren und Leute, die nur Wettbewerbe machen wollten». Am Freitag habe es bereits spürbar angezogen. Auf den mageren Start sei dann ein gut frequentiertes Wochenende mit interessiertem Publikum gefolgt. Für Mischa Finger, Mitarbeiter des Solbad-Hotels Ermitage-Golf in Schönried-Gstaad ist die Ferienmesse eine gute Gelegenheit, Stammgäste zu pflegen. «Viele besuchen uns am Stand.»

GUTE VORSÄTZE IN DEN FERIEN REALISIREN

Die Gesundheitsmesse hat sich in Bern innert sechs Jahren etabliert. Das diesjährige Thema – die Ferien zu nützen, um aktiv das persönliche Wohlbefinden zu steigern – war für viele Besucher Hauptanziehungspunkt. Das Bundesamt für Gesundheit hatte heuer erstmals das Patronat übernommen. Die Gesundheitsmesse fand neu im Gebäude G1 vis-à-vis vom neuen Gebäude G2 statt.

Die weiteren Daten der Ferien- und Gesundheitsmesse: Zürich vom 25. bis 28. Januar, Genf vom 2. bis 4. Februar, Basel vom 9. bis 11. Februar, St. Gallen vom 16. bis 18. Februar.

Foto: Toni Rütti

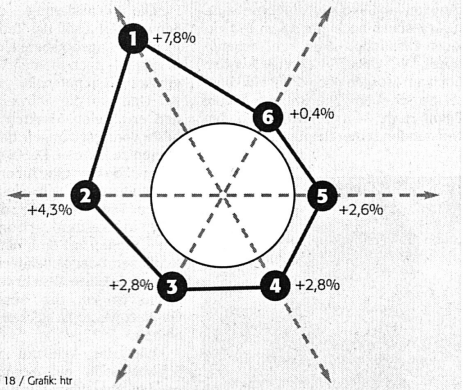


16. BERNER FERIENMESSE

Gelegenheiten, interessante Angebote zu präsentieren.

Tourismusbarometer Österreich: Winterhalbjahr 1991/92 – Veränderungen gegenüber dem Vorjahr

1. Tourismusumsätze
2. Ertrag/Logiernacht
3. Logiernächte Inländer
4. Logiernächte Ausländer
5. Unselbständige Beschäftigte im Hotel- und Gastgewerbe
6. Internationale Wettbewerbsfähigkeit



Quelle: Smerai, E. (1992): Regionale Tourismusindikatoren für Österreich, S. 18 / Grafik: htr

TOURISMUSBAROMETER / Mit einem neuen Instrument sollen in Zukunft Tourismusdaten rasch und regional vergleichbar dargestellt werden. **SONJA STALDER**

Grundlage für Marketing-entscheide schaffen

Marketingmanager der Schweizer Tourismusbranche haben es im Vergleich zu ihren österreichischen Berufskollegen nicht einfach: Während diese ihre Entscheidungen bereits seit zehn Jahren auf der Grundlage eines Tourismusbarometers (siehe Grafik) fällen, stehen den Schweizern nur Daten zur Verfügung, die lediglich Teilaspekte umfassen oder bedingt aktuell sind. Obwohl Bestrebungen am Laufen sind, die Fristen zu verkürzen (siehe htr 47/2000), veröffentlicht das Bundesamt für Statistik (BfS) beispielsweise die monatliche Logiernächtestatistik der Hotellerie zurzeit noch mit einem Rückstand von zwei Monaten. Neben dieser offiziellen Statistik erheben diverse Organisationen zu verschiedenen Teilbereichen Daten; dadurch kann es zu Mehrfacherhebungen kommen.

KURZFRISTIGE UND VERGLEICHBARE DATEN

Ein «Tourismusbarometer» soll nun auch in der Schweiz dieser wenig effizienten Vorgehensweise Abhilfe verschaffen: Dank dem so genannten «Monitoring» soll es künftig möglich sein, kurzfristige und regional vergleichbare Aussagen über die gesamte Tourismusbranche machen zu können. «Der Tourismusbarometer wird sich in erster Linie an die touristischen Regionen sowie an die Verkehrsvereine und Destinationen, in zweiter Linie an die Einzelbetriebe richten», erklärt Fabian Schmid, wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Freizeit und Tourismus (FIF) an der Universität Bern, wo das Projekt derzeit bearbeitet wird.

«Wir wollen die bestehenden Daten nutzen», erklärt Schmid im Weiteren das Grundprinzip des Tourismusbarometers. Es geht also nicht darum, in grossem Masse Daten neu zu erheben; vielmehr sollen Ergebnisse aus bestehenden Einzelauswertungen sinnvoll zusammengetragen werden. In welchem Rahmen dies jedoch geschehen soll, ist Gegenstand der laufenden Projektarbeit. Schmid: «Im Moment klären wir ab, welche Betriebe mit einbezogen werden und wie gross die Stichproben sein müssen.» Generell werden mit dem Tourismusbarometer voraussichtlich Zahlen aus der Hotellerie, der Parahotellerie, dem Transportwesen sowie der Restauration berücksichtigt.

Im Frühjahr wird das FIF ein erstes Konzept ausgearbeitet haben, mit dem dann im Sommer das Pilotprojekt in den Testregionen Graubünden und Berner Oberland durchgeführt werden soll. Diese beiden Gebiete wurden ausgewählt, weil der Kanton Graubünden – im Gegensatz zum Berner Oberland – eine politische Einheit darstellt; dabei wird sich zeigen, ob das Instrument einem regionalen Vergleich auf unterschiedlicher Grundlage standhalten kann.

Das Projekt wird von einem Beirat begleitet, dem neben externen Experten, den Pilotregionen, dem BfS und dem Staatssekretariat für Wirtschaft (seco) auch Vertreter der wichtigsten Branchenverbände angehören. Dazu zählen etwa der Schweizer Tourismus Verband, Schweiz Tourismus, der Schweizer Hotelier-Verein, Gastrosuisse sowie Seilbahnen Schweiz.

Die Resultate der Pilotphase werden in einem anwendungsorientierten Handbuch zusammengetragen und im Frühjahr 2002 publiziert. Erst anschliessend wird entschieden, ob das Instrument für die gesamte Schweiz eingesetzt werden soll.

KUNDENORIENTIERUNG ALS AUSLÖSER

Der Ruf nach einem solchen Instrument war bereits zu Beginn der 90er-Jahre laut geworden. Schmid vermutet, dass sich dieser Umstand unter anderem mit der Kundenorientierung in den 80er-Jahren erklären lässt. Zusätzlich habe die Zunahme der internationalen Konkurrenz und der technologischen Möglichkeiten das Bedürfnis nach aktuellen Zahlen wachsen lassen. Im Jahre 1999 griff das Bundesamt für Statistik das Thema in einem Workshop auf. Im März 2000 beschlossen dann BfS und seco, die Ausarbeitung eines Tourismusbarometers voranzutreiben.

Kosten: 180 000 Fr.

Insgesamt rechnet das Institut für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern mit Projektkosten von 180 000 Franken. Es wird dabei von verschiedener Seite unterstützt, wie Fabian Schmid, wissenschaftlicher Mitarbeiter am FIF, betont: «Das Projekt wird von den touristischen Verbänden, den Pilotregionen Graubünden und Berner Oberland, der Politik und der Wissenschaft getragen.» Das FIF hat bei Innotour ein – im Moment noch hängiges – Gesuch um finanzielle Unterstützung eingereicht. Die beiden Pilotregionen unterstützen das Projekt mit Dienstleistungen, die von den jeweiligen Marketingabteilungen erbracht werden. Weitere Beträge sind von interessierten Verbänden sowie von Schweiz Tourismus zugesichert. *SST*

Günstig logieren im früheren Hotel Glocke

«Backpackers Bern.» Unter dem neuen Namen «Backpackers Bern» hat das renovierte Hotel Glocke den Betrieb wieder aufgenommen. Allerdings wurden nicht alle Zimmer für Rucksacktouristen eingerichtet; auf zwei Stockwerken gibt es günstige Einzel- und Doppelzimmer. Den Rucksacktouristen stehen zwölf Mehrbettzimmer mit bis zu 6 Schlafplätzen zur Verfügung. Preise: zwischen 22 und 28 Franken. *TRU*

Aus Hotel wird Wohn- und Bürogebäude

Hotel Diana. Das zum Verkauf ausgeschriebene Luzerner Hotel Diana hat bisher keinen Käufer gefunden. Wie die «Neue Luzerner Zeitung» berichtete, haben sich zwar Kaufinteressenten gemeldet, doch die Preisvorstellungen seien ihnen zu hoch. Deshalb soll das Hotel zu einem Büro- und Wohnhaus umfunktioniert werden. Geplant ist, ebenerdig ein Restaurant einzubauen, dessen Stil aber noch nicht feststeht. *TRU*

CHOICE HOTELS / All-Inclusive-Preise

Business Class-Angebot

Mit einem neuen Package speziell für Geschäftsreisende gehen die Comfort, Quality und Clarion Hotels von der Gruppe Choice Hotels Europe in Grossbritannien an den Markt. Unter der Bezeichnung «Business Class by Choice Hotels» werden Übernachtungen und Einzelleistungen gebündelt und zu einem einzigen All-Inclusive-Preis offeriert, wie dies für Feriengäste schon lange im Angebot ist.

Bislang fanden Geschäftsreisende auf ihrer Hotelrechnung in aller Regel neben dem Zimmerpreis eine ganze Reihe von Kosten aufgelistet, die für in Anspruch genommene Leistungen fällig wurden. Und das, obwohl sich Geschäftsreisende zunehmend darum sorgen, wie sie im Rahmen ihrer knappen Spesenvorgaben bleiben können, wie eine von Choice Hotels durchgeführte Befragung ergeben haben soll. *TRU*

The Peninsula Beverly Hills

Leaders Club Award 2000. Das Hotel The Peninsula Beverly Hills ist von den 40 000 Mitgliedern des «Leaders Club» – Stammgäste der Hotelkooperation «The Leading Hotels of the World» – mit dem Leaders Club Award 2000 ausgezeichnet worden. Ausschlaggebend waren Freundlichkeit, Service und Atmosphäre. Zur Wahl hatten 380 Mitgliedhotels gestanden. 1998 war das Hotel The Peninsula Hong Kong ausgezeichnet worden. *TRU*

Travel Star Award 2001

Preisverleihung. Den Steigenberger Hotels und Resorts wurde von der Tourismusfachzeitung «Travel Inside» wie bereits letztes Jahr der Gold Award 2001 verliehen. Mövenpick Hotel & Resorts bekam den Silver Award zugesprochen, die RIU Hotels holten sich Bronze. Bewertet wurden 16 führende Hotelketten nach den Kriterien Produktqualität und allgemeiner Service. Gegen 600 Reisebüros waren telefonisch befragt worden. *TRU*

PEGASUS SOLUTIONS / Preferred zieht Summit und Sterling ins Holding-Boot

Verkauf von Summit und Sterling

Als Summit Hotels weisen sich renommierte Hotels wie der «Königshof» in München oder das Seiler-Hotel Schweizerhof in Zermatt aus – als Mitglieder einer Kollektion von 167 luxuriösen Hotels in 125 Destinationen. Der Name Sterling repräsentiert 141 Schwesterhotels in 30 Ländern, darunter beispielsweise das «Dolder Waldhaus» in Zürich oder das «Montalembert» in Paris. Beide zusammen gehörten bis anhin unter das Dach von Pegasus Solutions, Dallas, einem mächtigen Hoteltechnologiespezialisten, der unter anderem 18 der 20 grössten und umsatzstärksten Hotelgruppen (40 000 Hotels, darunter Marriott, Hilton, Hyatt, Forte, Best Western) an die Reservierungssysteme der Fluggesellschaften und ans Internet anschliesst.

Die beiden Tochtermarken, die Pegasus selbst erst letzten April erworben hatte, erfüllten aber dessen wirtschaftliche Erwartungen nicht. Letzte Woche verkündete die Mutter deshalb kurzerhand den Verkauf von Summit und Sterling zum Stichtag 1. Juli 2001 an die neue IndeCorp Corporation in Chicago. IndeCorp zahlt 12 Millionen Dollar und verdreifacht mit diesem Neuzugang die Zahl seiner Hotels. Unter diesem Holdingdach verbargen sich bislang nur 110 Preferred Hotels & Resorts. Das neue Marken-Trio aus Preferred, Summit und Sterling bündelt jetzt 418 Privathotels und will in diesem Jahr bereits Buchungen im Wert von 200 Millionen Dollar erzielen. Preferred alleine beziffert seinen Buchungsumsatz im Jahr 2000 auf 100 Millionen Dollar.

GEMEINSAME VERKAUFS-AKTIVITÄTEN GEPLANT

«Die hohen Standards und die Individualität der Hotels werden sich nicht ändern», sagt Peter Aeby, Chairman of the Board von Indecorp. Wohl aber werden sich die Verkaufs- und Marketingaktivitäten verstärken: Geplant sind unter anderem ein gemeinsamer Web-Auftritt mit Online-Buchbarkeit, ein gemeinsamer Tagungsplaner und die Gestaltung neuer Firmenverträge. IndeCorp wird für die drei Marken künftig also alle Verkaufsbeziehungen managen, deren elektronischen Vertrieb aber trotzdem bei Pegasus belassen. Dafür zahlt IndeCorp in den nächsten vier Jahren zusätzlich jährlich 4,2 Millionen Dollar an Pegasus.

Die Brisanz dieses Deals besteht darin, dass Technologiespezialist Pegasus durch den Vertrag mit IndeCorp seinem Konkurrenten, der Bertelsmann-Tochter Trust (Frankfurt), den zweitgrössten und sehr renommierten Kunden Preferred Hotels weggeschnappt hat. Damit verschiebt sich das Gewicht in der Welt der Hoteltechnologie weiter deutlich zugunsten der Amerikaner. Zu den Trust-Kunden zählen Gruppen wie Pan Pacific Hotels, Mövenpick, Dorint und Four Seasons (1300 Hotels). *MAP*

BEST WESTERN SWISS HOTELS / Die Gruppe startet eine internationale Qualitätsoffensive und öffnet sich in der Segmentierung nach oben hin. **KARL JOSEF VERDING**

Der Kampf um die Premium-Liga

Am Dienstag fiel weltweit der Startschuss für eine Qualitätsoffensive der Best Western Hotels. In einer ersten Phase werden in den 4200 Mitgliedshäusern auf der Welt 14 neue Mindeststandards eingeführt. In einer zweiten Phase werden ab 2002 neue Produktgruppen bei Best Western geschaffen. Dazu Peter S. Michel, CEO der Best Western Swiss Hotels: «Auch wenn der Name noch nicht entschieden ist, steht die Segmentierung der Best Western Hotels fest. So könnte es im nächsten Jahr Best Western Elite oder Best Western Premium Hotels geben. Europa ist die erste Region, in der die neuen Best Western-Kategorien eingeführt werden.» Das Bewerbungsverfahren werde derzeit vorbereitet. «Von den rund 1200 Best Western Hotels in Europa werden etwa 120 Häuser die Anforderungen erfüllen können, von den 71 Schweizer Hotels etwa 15».

MEHR INTERNATIONALE PROMOTIONS

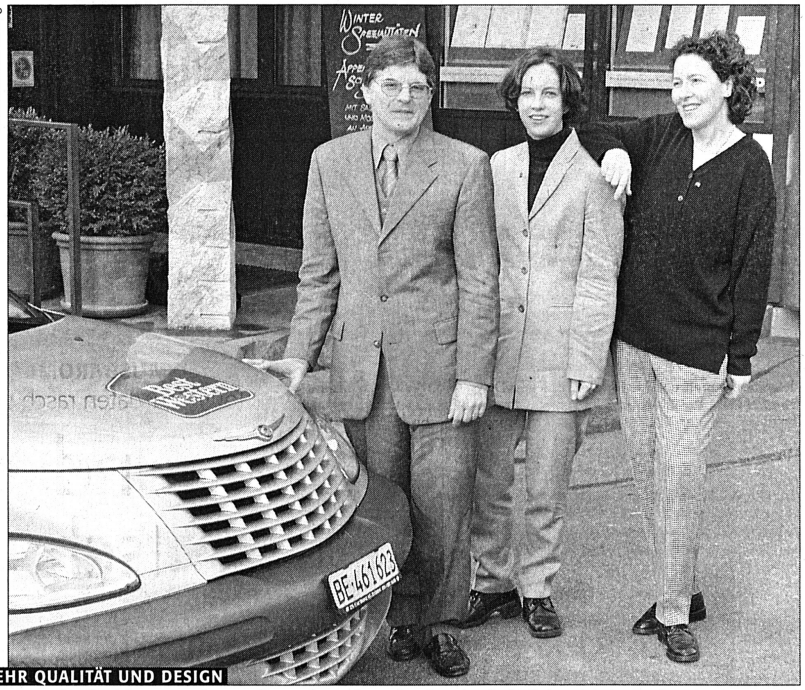
Gemäss Peter Michel gibt es bei Best Western bis heute «zu wenig internationale Promotions». Das soll sich, unterstützt durch die neu eingeführten weltweiten Standards und Produktgruppen, ändern. Am Mittwoch wurden weltweit rund 20 000 Reisebüros über Best Westerns Qualitätsoffensive informiert. Zahlreiche Hoteliers der Gruppe sowie die Best-Western-Geschäftsstellen in 86 Ländern der Welt besuchten gestern ihre Partner persönlich.

In der Schweiz nehmen auch die im letzten Jahr neu bei Best Western aufgenommenen Hotels an der Kampagne teil: das «Art Deco Montana» und die «Krone» in Luzern, das «National» in Crans-Montana, das Hotel «Bahnhof» in Schaffhausen und das «Schlössli» in Ipsach. Für 2001 sind mindestens fünf weitere neue Mitgliedschaften geplant. Weltweit will Best Western mit 400 neuen Partnern Verträge abschliessen – das wäre ein Rekordergebnis in seiner Geschichte. Gleichwohl sollen mit Vorzug qualitativ hochstehende Hotels in die Marke integriert werden.

ZIELRICHTUNG AUF DAS TOP-SEGMENT

Mit Abschluss der ersten Stufe der Qualitäts-Kampagne, ab Oktober 2001, so erklärte Michel an einer Medienkonferenz, «können sich Reisende weltweit auf die gleichen Annehmlichkeiten verlassen, egal, ob sie in Toronto, Sydney, New York oder Zürich übernachten. Sie müssen dennoch nicht auf die Einzigartigkeit der Hotels und die Vorteile regionaler und kultureller Unterschiede verzichten». Die Mindeststandards umfassen unter anderem den freien Datenanschluss für das Internet in jedem Hotelzimmer. Mit dabei ist allerdings auch ein in Europa bei Best Western längst üblicher Standard wie das kontinentale Frühstück bzw. das umfangreiche Frühstücksbuffet-Angebot. Der Grund: Rückmeldungen von Kunden und Gästen hätten «deutlich gezeigt, dass Best Western in Nordamerika nicht unbedingt gleich erlebt wurde wie ein Best Western in Europa». Der Gast müsse aber schon vor der Buchung deutlich erkennen, welche Art von Best Western Hotel er erwarten darf. Dies führt hin zur zweiten Stufe der «Qualitätsoffensive»: der Segmentierung mit Zielrichtung nach oben. Bei Best Western nimmt man, ausgehend von Europa, immer mehr Abstand von der Nivellierung nach unten durch das einst vorherrschende amerikanische Mittelmass des Brands. «Besonderen Wert», so wird jetzt offiziell betont, «legen die Gäste auf die Atmosphäre eines Hauses, auf das Ambiente und die Qualität der Ausstattung.» Von einem internationalen Architektenteam wurden deshalb für die neue Qualität der zweiten Stufe umfangreiche Design- und Ausstattungsrichtlinien definiert. Ausserdem wurde ein Bewertungsverfahren festgelegt. Die Richtlinien beschreiben sowohl die zu verwendenden Materialien wie auch die Grösse und Qualität: von der Fassade über Lobby und Bar bis zum Zimmer. Jedes Hotel der neuen Premium- oder Elite-Produktgruppe muss sich sowohl einer Qualitätsprüfung im Service als auch in Design und Ausstattung unterziehen. Die separate «Design-Prüfung» wird von Innenarchitekten vorgenommen und alle zwei Jahre wiederholt.

Foto: Karl Josef Verding



MEHR QUALITÄT UND DESIGN

Der neue «Drive» in Richtung Premium-Qualität und Gestaltung der einst als mittelmässig geltenden Marke Best Western wird in der Schweiz durch die operative Leitung der Best Western Swiss Hotels forciert: (V.l.n.r.) Peter S. Michel, «Team-Leader» und CEO; Barbara Friedli, Sales- und Marketing-Managerin; Florence Zaugg, Qualitäts-Coach und Assistentin des Managements.

«Bestjahr» bei Best Western Schweiz

Das neue Jahrhundert hat für die Best Western Swiss Hotels mit neuen Steigerungsraten begonnen. Die Nachfrage über Zentrale und System konnte überdurchschnittlich gesteigert werden. Über das weltweite Reservationssystem von Best Western wurden für die 71 Schweizer Häuser im Jahr 2000 hochgerechnet 10,9 Mio. Franken umgesetzt. Zusätzliche 3,8 Millionen resultierten aus dem Loyalitätsprogramm von Best Western, dem Gold Crown Club International. Der Totalumsatz Schweiz von 14,7 Mio. Franken entspricht einer Zunahme von 15 Prozent gegenüber 1999 (12,8 Mio. Franken). Damit wird für das Jahr 2000 das Wachstum bei Best Western um das Zweieinhalbfache über dem Landesdurchschnitt der Schweizer Hotellerie liegen.

Die elektronischen Umsätze haben bei Best Western erneut an Boden gewonnen. Rund 60 Prozent des Umsatzes wird online erwirtschaftet, davon 47 Prozent durch die globalen Distributionssysteme (GDS), über welche vorwiegend Reisebüros und Reisedienste von Firmen ihre Reservierungen abwickeln. Die Best Western Call Centers in Irland, Italien, USA und Australien, über die via Gratistelefonnummern gebucht werden kann, werden von 40 Prozent der Best-Western-Gäste beansprucht. Die Direktbuchungen im Internet verdoppelten sich gegenüber 1999 auf neun Prozent. Mit diesem Ergebnis liegt Best Western deutlich über dem Durchschnitt der durch E-Commerce im globalen Reisegeschäft realisierten Umsätze. *KJV*

Reklame

zum Thema Geld sparen:

www.serviette.ch

Ein Mausclick zum Mäusesparen.

TOP-ANGEBOTE

#OWEG
ihr Gastronomie-Spezialist • Votre spécialiste de la gastronomie
Bestellservice • Service de commandes
Zentralschweiz: Tel.: 041 444 22 22 Fax: 041 444 22 23
Ostschweiz: Tel.: 081 286 15 15 Fax: 081 286 15 16
Westschweiz: Tel.: 021 633 23 23 Fax: 021 633 23 30

JETZT AKTUELL

5.85* 2.65* 13.60* 1.20*



Margarine
Sais Le Rôti, 10% Butter
Ct 5x1 kg kg



Reis
Uncle Ben's Exquisotto
Sa 25 kg kg



Parmesan
Grana Padano gerieben
Bl 1 kg Bl



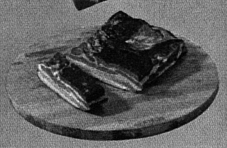
Orangensaft
Granador
Ct 12 Brik 100 cl

FOOD

Bündnerfleisch
Unterspälte, 1/2 vac.
ca. 1 kg kg **39.50***



Magerspeck
geräuchert, zum Kochen, 1/2 vac.
ca. 1 kg kg **11.70***



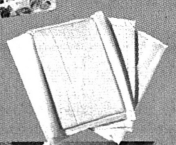
Pizzaschinken
1/1 vac.
ca. 4 kg kg **7.95***



Calvé Crème Cuisine
Ct 6x1 L
L **6.75***



Die Butter Platten
1 kg
Ct 10x1 kg kg **8.99***



Mozzarella Franco
Italienischer Typ 45%
Bl 1 kg Bl **8.50***



Filante Galbani
Bl 2 kg kg **10.95***



Greyerzer Cuisine Filet
vac.
ca. 2 kg kg **12.95***



Reibkäse
Schweizer Qualität 1A
Frank
Bl 1 kg kg **10.95***



Barilla Spaghetti
Oro 5,1 kg
Ct 12 kg kg **3.10***

Napolitains
Alprose
Ct 2x3 kg kg **12.35***



CAVE

Orangen-Nektar
Matinella
Ct 12 Brik 100 cl **–.89***



Grappa Fior di Vite
40%
Ct 6 Fl 70 cl **17.70***



Amaro Ramazzotti
30%
Ct 6 Fl 70 cl **17.10***



Cognac Bisquit***
40%
Ct 6 Fl 70 cl **25.50***



Amaretto di Saronno
28%
Ct 6 Fl 70 cl **19.95***



Whisky Glenfiddich
40%
Ct 6 Fl 70 cl **34.50***



Tequila
Jose Cuervo Especial 40%
Ct 6 Fl 70 cl **30.90***



Tequila
Jose Cuervo Blanco 40%
Ct 6 Fl 70 cl **25.75***



ANGEBOTE GÜLTIG BIS 28. FEBRUAR 2001 (EXKL. 2,4% + 7,6% MWST)

Victoria-Jungfrau-Beteiligung

Akienpaket. Die Grossbank UBS und die Schweizer Rückversicherungsgesellschaft halten namhafte Aktienpakete am Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Mit Bezug auf die Offenlegungspflicht des Börsengesetzes teilte die Hotelgesellschaft mit, der Anteil der UBS betrage 15,11 Prozent des Aktienkapitals. Und der Anteil der Schweizerischen Rück belaufe sich auf 9,82 Prozent. Zusammengerechnet ergibt dies 24,93 Prozent. *TRU*

STATISTIK / Ausländische Arbeitskräfte

Gastgewerbe: 45,2%

Laut Bundesamt für Statistik wird etwa ein Viertel des in der Schweiz geleisteten Arbeitsvolumens von Ausländern erbracht. Je nach Branche variiert der Anteil jedoch beträchtlich. Praktisch jede zweite Arbeitsstunde im Gastgewerbe wird von einem Ausländer geleistet (45,2%). Überdurchschnittlich hohe Ausländeranteile weisen zudem die Branchen «Private Haushaltungen» (34,0%), «Sonstige Dienstleistungen» (29,8%) und «Gesundheitswesen» (26,7%) auf. Umgekehrt wird im Unterrichtswesen (14,2%) und in der öffentlichen Verwaltung (10,6%) nur ein kleiner Teil des Arbeitsvolumens von Ausländern erbracht. Am tiefsten ist der Anteil in der Landwirtschaft (6,8%).

Die Zahlen beziehen sich auf das Jahr 1998; im März werden die Ergebnisse für 1999 bekannt gegeben. *TRU*

LEUKERBAD / Die Lindner-Hotels verkaufen nicht

Das Gerücht hat sich nicht bestätigt

Die Lindner Hotels AG verkaufen ihre Betriebe in Leukerbad nicht. Entsprechende Gerüchte, die während Wochen kursierten, dementiert der «Walliser Bote» in einem Bericht von letztem Samstag. Die deutsche Lindner Hotels AG kaufte im Sommer letzten Jahrs den grössten Brocken aus der konkursiten Gruppe Leukerbad.

Die AG hat sich in der Schweiz laut «Walliser Bote» neu eine Holding-Struktur gegeben, weil sie dadurch von Steuerprivilegien profitieren könne. Die einzige Verwaltungsrätin ist die Zermatter Anwältin Agathe Wirz-Julen.

Die Lindner Hotels AG wolle weiterhin für die Renovationsarbeiten für ihre Leukerbader Betriebe «De France», «Maison Blanche» und vor allem in die Alpentherme einen zweistelligen Millionenbetrag investieren. Begonnen werden sollen die Arbeiten nach Saisonende im April. Noch sei nicht klar, ob sie vor der Sommersaison abgeschlossen werden können.

Trotz den Strukturänderungen und den Renovationsplänen war aus dem Kreis der deutschen Hoteldynastie zu hören, sie hätte für ihre Betriebe einen fast zu hohen Preis bezahlt, schreibt der «Walliser Bote». Wenn sie das Immobilien-Paket mit Millionen-Gewinnen verkaufen könnten, würden sie das hemmungslos tun … *CK*

ERICH BALMER / Der Gründer von Balmer's Herberge in Interlaken ist ein Erfolgsmensch. Nicht jeder hat – als Dank für das Engagement im Jugend-Tourismus – die amerikanische Flagge die einst am Weissen Haus hing bei sich zu Hause. **CHRISTINE KÜNZLER**

Kreativer Macher mit weichem Kern

Portrait

Seine Lebensgeschichte ist bücherfüllend. Und er ist ein guter, witziger, charmanter und einnehmender Erzähler. Einer, der sich in Szene zu setzen weiss. Der 55-jährige Erich Balmer ist ein querer, ein schlauer und – was wohl eher selten anzutreffen ist – ein grosszügiger Unternehmer. Wer ihn besucht oder bei ihm wohnt, wird nie mit leeren Händen gehen. Ein Glas oder eine Plastiktasse mit dem runden roten Logo – zumindest aber eine Toblerone – ist ihm sicher. Denn Geben ist Teil von Balmers Erfolgsprinzip. Weil er weiss, dass das, was er gibt, wieder zurückkommt. Auf die eine oder andere Art. «Ich verschenke viele Give-aways, die bleiben in Erinnerung, und man erzählt es weiter. Das bringt neue Gäste», sagt er. Seine Grosszügigkeit hat ihm letztlich auch die amerikanische Flagge beschert, die er im Juli 1995 vom amerikanischen Botschafter in Bern überreicht bekam: Zum 50. Geburtstag der Herberge – die unter seinem Vater noch «Gut und genug» (was sich aufs Essen bezog) bezogen hatte. «Die Originalflagge, die am Weissen Haus hing, hatte Balmer damals «Gänsehaut» bereitet, so gerührt sei er bei der Übergabe gewesen. Mr. President Ronald Reagen himself bedankte sich in einem Brief für Balmers «Engagement im Jugend-Tourismus». Dieses kam vor allem während der Abrüstungskonferenz in Genf zum Tragen, an der die Russen und die Amerikaner verhandelten. Balmer – völkerübergreifend – hatte damals je 50 amerikanische und 50 russische Studenten kostenlos zu sich eingeladen. «Tourismus», sagt er, «verbindet.»

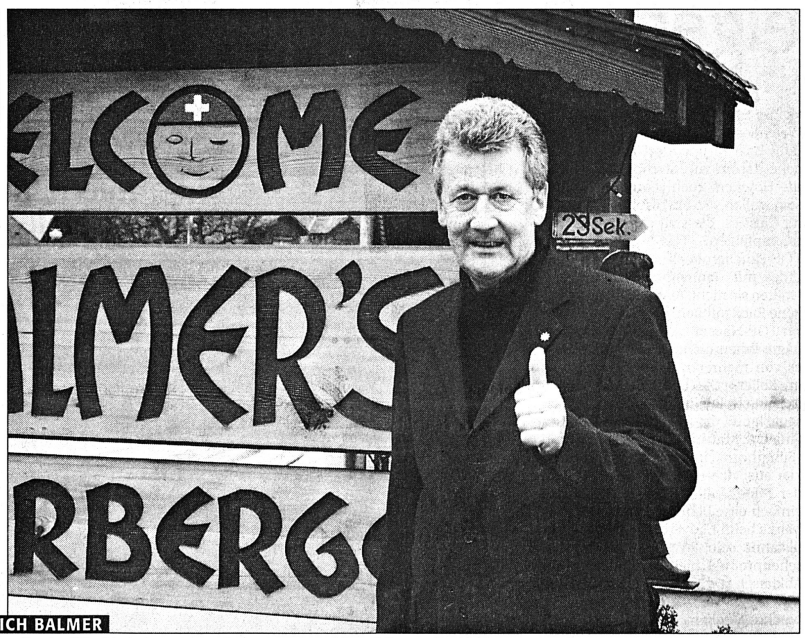


Foto: Christine Künzler

ERICH BALMER

Er hat die elterliche Herberge «Gut und genug» zum Erfolg geführt und weltbekannt gemacht.

«UNCLE ERIC» SCHAFFT HEIMAT IN DER FREMDE

Auch eine andere Episode zeigt seine Grossherzigkeit. Er organisierte für einen ihm wildfremden Offizier, den er zufälligerweise auf der Strasse angetroffen hatte, eine Begleiterin. Denn der verzweifelte Mann war zwei Stunden vor dem Offiziersball von seiner Partnerin versetzt worden. «Zwölf meiner weiblichen Gäste haben sich auf meinen Aufruf gemeldet», erinnert er sich. Eine habe er dann ausgewählt und entsprechend eingekleidet. «Am Morgen um 6 Uhr war das Bett der englischen Studentin leer – einen Monat später habe ich von den beiden einen Brief aus Paris erhalten.»

«Uncle Eric» nennen ihn seine Gäste. Vielleicht auch deshalb, weil er es schafft, mit der verwinkelten alten und schweizerisch-heimeligen Herberge ein Stück Heimat in der Fremde zu vermitteln. Sein ganz persönlicher Umgang mit seinen jungen Gästen, seine ansteckende Begeisterungsfähigkeit, seine Offenheit und seine Kommunikationsfähigkeit machen ihm so schnell keiner nach. Das hält ihm – zumindest jetzt noch – die Konkurrenz vom Leib, auch wenn sie immer grösser wird. Balmers Fähigkeiten zählen mehr als Shareholder-Values und lassen sich kaum kopieren.

Viele Gäste umarmt er, wenn sie ankommen. Weil er sie kennt, von früheren Aufenthalten oder von seinen Promotionsreisen. «Ich mache Ferien nur im Zusammenhang mit Werbung», sagt er. In Nordamerika und Asien, von wo die meisten seiner Gäste herkommen, besucht er Universitäten und auf Jugendreisen spezialisierte Reisebüros. Selbst als er im letzten November während 14 Tagen durch die «Baja California, die längste Halbinsel der Welt» radelte, hinterliess er unübersehbar seine Spuren. Auf allen geeigneten Objekten prangen knallrote runde Kleber, die potenzielle Schweiz-Gäste direkt in Balmer's Herberge führen.

Balmer's Herberge ist onmipräsent und deshalb auch weltbekannt. Es gibt kaum etwas, was der rührige Manager nicht mit seinem Logo verziert: Leibchen, Sweatshirts, Socken, Hosen, Schuhe, Velos, Tassen, Gläser und was sich auch immer beschriften lässt. Werbeträger ist nicht nur er selber, sondern auch all seine Kunden, die sich im Herberge-Shop mit diesen Produkten eindecken. Und da bleiben immer noch die roten Kleber mit dem lachenden Schweizermännchen: die haften hervorragend und überall …

DER MACHER HAT DEN FINGERZEIG GESEHEN

Sein Erfolg sei auch «eine Sache des Kopfes», sagt Balmer. «Wenn ich etwas will und mir ein Ziel setze, kann ich das auch erreichen.» Er sei «hundertprozentig ein Macher» und manchmal wohl auch «bestimmend». Hart aussen und weich innen, sagt er. Der Frage nach seinem tieferen Wesen weicht er aus. Der Macher ist sich nicht gewohnt, nach innen zu schauen. Das Burnout-Syndrom, das ihn vor gut vier Jahren für Wochen ausser Gefecht gesetzt hatte, habe ihn aber doch zum Umdenken gezwungen. «Ich habe einen Fingerzeig bekommen, dass es so nicht weitergehen kann. Daraufhin habe ich eine Geschäftsleiterin und einen Geschäftsleiter engagiert und mit ihnen einen Managementvertrag abgeschlossen.» Um den Kleinkram kümmere er sich nun nicht mehr, «nur noch um Marketing. Und zwar immer noch nach den gleichen vier Grundsätzen, die ich mir 1970 zurechtgelegt hatte: organisieren, investieren, delegieren, einkassieren».

Weil er sich nach 30 Jahren vom «daily business» leicht zurückgezogen hat und statt dessen «nur noch» neue Projekte ausheckt, kann er sich mehr seiner liebsten Freizeitbeschäftigung, dem Velofahren, widmen. «Beim Velofahren in der Natur kann ich auftanken.» In einem von Balmers Abstellräumen stehen unzählige Velos und Tandems in vielen Variationen. Alle massgeschneidert. Wären es gewöhnliche, wären sie nicht Balmer-like.

Quer, ungewöhnlich und vor allem unerschöpflich sind seine Ideen. Das mag mit ein Grund sein, warum der Touristiker immer wieder in Gremien oder zu Vorträgen geholt wird. Erich Balmers Augen leuchten, wenn er von der «Jungfrau World» erzählt. Er hat ein (fast) fertig ausgearbeitetes Destinationskonzept für Interlaken und die Jungfrauregion in seiner Schublade liegen. Eines mit Hand und Fuss, vermutlich. Seiner Ansicht nach «gibt es keine Region, in der man auf so kleinem Raum so viel erleben kann».

ER WARTET, BIS DIE ZEIT DAZU REIF IST

«Nichts auf der Welt ist so mächtig wie eine Idee, deren Zeit gekommen ist (Victor Hugo)», heisst es im Businessplan der Sport Visions Interlaken AG. Zwei Millionen Franken benötigt Balmer, um sein Projekt umzusetzen. Die Sport Visions AG will die Lücke schliessen, die der eingebrochene Windsurfmarkt hinterlässt. Die Prototypen von drei neuartigen Wasserfahrzeugen sind schon entwickelt: Das Bike-Boat mit Pedalsystem für Beinantrieb, das Handy-Boat mit Handkurbelsystem für Armantrieb und das Tandem-Boat mit beidem kombiniert, sind einmalig in der Welt – und erfolgsverdächtig.

Für sein Lebensziel jedoch wartet Balmer noch, bis dessen Zeit gekommen ist. Das Briefpapier ist bereits gedruckt, das Bauland hat er schon – so ist «Balmer's Alters-Herberge» nur noch eine Frage der Zeit. Er weiss schon genau, was er mit den Menschen machen wird, die bei ihm leben oder ihre Ferien verbringen. «Ich werde jeden Tag mit ihnen an die frische Luft gehen und ihnen Bewegung verordnen.» Mit was, ist klar: Mit dem Velo. Einem Spezialvelo mit drei Rädern für betagte Menschen. Aber Balmer wäre nicht Balmer, wenn er seinen Senioren nicht auch «jeden Wunsch von den Augen ablesen» würde. Wer Balmer kennt, weiss, dass sie ihn beim Wort nehmen können.

Was sagen Sie zu …

… Ihren Konkurrenten: Wer nur kopiert, kapiert nicht.

… wirtschaftlichen Entwicklung: Ich sehe sie positiv

… Skulptur Lothar: Sie steht in Grindelwald und Stefan Schmidlin hat sie erschaffen. Sie beeindruckt mich sehr.

… Jungfraumarathon: Er ist der schönste Marathon der Welt.

… Destinationsmanagement: Haben wir hier im Berner Oberland versucht. Alles war auf guten Wegen. *CK*

Zur Person

Name: *Erich Balmer*
Alter: *55*
Beruf: *Touristiker, Manager, Herbergier*
Wohnort: *Matten bei Interlaken*
Arbeitsort: *Balmer's Herberge*
Zivilstand: *Verheiratet, zwei Töchter*
Hobbys: *Velofahren, Skifahren*
Lektüre: *Tageszeitungen*
Lieblingsgericht: *Schweinswürste mit Kartoffelsalat und frischem Brot*
Lieblingsgetränk: *Mineralwasser*
Bevorzugter Ferienort: *Toronto*
Letzte gute Tat: *Am 19.9.1999 sämtliche Senioren eingeladen zum Dank, dass sie den ausländischen Gästen immer wieder den Weg weisen.*
Aufsteller: *Ich habe der «Eurolife 2001 upstream» (Pfadibewegung) die Türen im Berner Oberland öffnen können.*
Ablöscher: *Die nicht kooperative Zusammenarbeit im Tourismus.*
Vorbild: *Die drei Eidgenossen.* *CK*

Reklame

zum Thema Geld sparen:

www.effizient.ch

Ein Mausclick zum Mäusesparen.

HF BELVOIRPARK / Soziale Kompetenzen

Keine Schulnoten mehr

Bei der Weiterbildung zum «Restaurateur/Hotelier HF» wurden die Leistungen der 135 Studierenden der Zürcher Hotelfachschule Belvoirpark erstmals nicht mehr benotet, sondern kommentierend bewertet.

Angewandt wurde dabei das Bewertungs- und Qualifikationssystem «Sokrates»: Neben den intellektuellen und manuellen Fähigkeiten werden dabei auch die sozialen Kompetenzen der angehenden Kadermitarbeiter in Hotellerie und Restauration einbezogen.

Besondere Stärken oder auch Schwächen der Absolventen kommen dadurch zum Vorschein, die bei der traditionellen Benotung eventuell verborgen bleiben.

Dies dürfte die Absolventen vom Notenstress befreien und künftigen Arbeitgebern ein abgerundeteres Bild über die Stellenbewerber geben. *TRU*

BASS HOTELS & RESORTS / Asien-Pazifik

«Interconti» expandiert

Die Bass Hotels & Resorts bauen das Portfolio von Inter-Continental aus. In den nächsten zwei Jahren sollen 14 neue Projekte in China, Indien, Malaysia, Französisch-Polynesien und Neuseeland realisiert werden. Das Investitionsvolumen beträgt laut Pressemitteilung über 50 Millionen Pfund (über 1,24 Milliarden Franken). Es handle sich um die grösste Expansion im Fünf-Sterne-Bereich im Raum Asien-Pazifik.

«Durch das enorme Wachstum im Geschäftsreisen- wie im Freizeitmarkt, welcher in Asien-Pazifik in den kommenden zwei Jahren stattfinden wird, ist diese Region einer unserer wichtigsten Märkte», kommentiert Tom Oliver, CEO der Bass Hotels & Resorts.

Nach Abschluss des Projektes wird es total 29 Inter-Continental-Hotels in 14 Ländern der Region Asien-Pazifik geben. *TRU*

NEUAUFNAHMEN / Swiss International Hotels

Hotel Guide 2001

Die Swiss International Hotels + Resorts haben fünf Schweizer Hotels neu in ihren Guide aufgenommen: Hotel Excelsior (4 Sterne, Direktion Hans A. Gschwend), Arosa; Hotel Berchtold, (Christina Norton, das Hotel war bis zum Redaktionsschluss noch nicht klassifiziert), Burgdorf; Hotel Gletschertal (3 Sterne unique, Susan und Res Tritten), Grindelwald; Hotel Meisser (3 Sterne unique, Familie Meisser), Guarda; Gartenhotel (4 Sterne, Rolf Pfister), Winterthur.

Im Auslandteil des Hotel Guide 2001 findet man folgende neu aufgenommenen Hotels: Hotel Quito (5 Sterne, Emil Raschle), Ecuador; Swiss Belhotel Bali Aga (5 Sterne, Peter Stolk), Bali/Indonesien; Hanoi Horison (5 Sterne, Jan Hilhorst), Vietnam. Der Guide enthält auch Infos über Unterkunftsmöglichkeiten für Besucher der Expo.02. *TRU*

CLUB MED / 51% mehr Gewinn, 27,9% mehr Umsatz

Börsen-Clinch

Trotz einem erwarteten Betriebsergebnis von 103 Millionen Euro (+45 Prozent), ist die Club-Med-Aktie erneut abgesackt. Laut Wirtschaftszeitung «Les Echos» haben die Analysten die Vorgaben von Club-Chef Bourguignon als buchhalterisches Manöver abgetan, da 8 Millionen Euro (zur Bezahlung mit Kreditkarten), nicht wie bisher beim Betriebsergebnis, sondern als Zinskosten verbucht wurden. Für sie liegt das Betriebsergebnis nur bei 95 Millionen Euro und damit unter den prognostizierten Ergebnissen (96,3 Mio. Euro) vom Herbst 2000.

Der Club Med konnte seinen Umsatz um 27,9 Prozent auf 1,889 Milliarden Euro steigern (98/99: 1,477 Mrd. Euro). Der Nettogewinn lag mit 59 Millionen Euro um 51 Prozent über dem des Vorjahres (39 Mio. Euro). Wie Philippe Bourguignon auf der Jahrespressekonferenz unterstrich, ist dies «das beste Ergebnis in der Geschichte des Clubs» und die vor drei Jahren eingeleitete finanzielle Sanierung ist damit vollzogen. Das Konzept der Clubdörfer hat sich erfolgreich behauptet und die Umstrukturierung des Konzerns, sowie die Inbetriebnahme der Fitness- und Freizeiteinheit Club Med World sind ein Erfolg.

DER «PLAN DE TRANSFORMATION»

Dennoch bleibt viel zu tun und daher wird ein neuer Entwicklungsplan in Angriff genommen. Zwar konnte der französische Konzern erstmals über zwei Millionen Paxe registrieren (2,02 Mio.), musste aber dennoch beim Tour-Operating Verluste von 3 Millionen Euro verbuchen (im Juni '99 hatte man den Veranstalter Jet Tours übernommen) und auch in den USA gab es Einbrüche und ein um 8 Millionen Euro rückläufiges Betriebsergebnis. Vorrangig soll daher die Filiale Jet Tours vollständig reorganisiert werden, aber auch die Kooperationspolitik mit anderen Tourismusakteuren soll vertieft werden – in Frankreich arbeitet der Club mit Havas Voyages (C & N) zusammen und in Deutschland mit Dertour (Rewe) –, wobei besonders eine Partnerschaft im Flugsektor angestrebt wird. Zwar will man nicht zu einem Massenveranstalter avancieren, aber dennoch gilt es, die Rentabilität des Tour-Operatings zu verbessern, wobei dem Incominggeschäft vorerst noch besondere Beachtung zukommen soll, denn nach wie vor stammt das Gros der Einnahmen aus den Portemonnaies der «gentils membres» (GM).

Die Mutation vom Hotelkonzern zum Dienstleistungsunternehmen ist eingeleitet: Zusätzliche Fitness- und Wellnesseinheiten in Anlehnung an den Pariser Club Med World stehen auf dem Programm sowie weitere einfache «BaZic»-Clubdörfer für junge Leute. Doch diese Pläne sind nicht neu, und auch wenn Philippe Bourguignon in Aussicht stellt, das Gewicht des Club Med durch Allianzen in den kommenden drei Jahren zu verdoppeln, so bleiben die Projekte des Unternehmens für die Analysten vage. Das versprochene grosse Internetportal lässt immer noch auf sich warten. *HAS*

TOP INTERNATIONAL HOTELS / Die Schweizer setzen auf Qualität und erklären das Qualitätsgütesiegel für obligatorisch. Künftig teilen sich die Hotels in drei oder vier Segmente ein. **CHRISTINE KÜNZLER**

Die Hoteliers wollen weiterhin eigenständig bleiben

«Es ist eine Generalversammlung der Weichenstellung», sagte TOP-Präsident Beat Krippendorf zu Beginn. Es gehe darum zu entscheiden, ob sich die Hoteliers auch «emotional nahe» sein wollen. «So ein bisschen wie Alpine Classics, die sich gegenseitig weiterempfehlen.» Das war dann den TOP-Hoteliers doch zu nahe: Ein Branding mit einheitlichen Produkten wollten sie nicht. Auch das vorgeschlagene Rack mit den Flyers aller Schweizer TOP-Häuser bei der Réception behagte ihnen nicht. «Kein Platz», hiess es von mehreren Seiten. «Höchstens im Keller.» Die TOP-Hoteliers wollen sich «nicht in ein Korsett zwingen lassen», lautet der allgemeine Tenor. Réginald A. Martin vom «Eigerblick» und «Silberhorn» in Grindelwald drückts klar aus: «Ich möchte ein Soldat sein, der keine Uniform trägt.» TOP müsse einfach eine Plattform bieten und als Marke beim Endverbraucher gar nicht bekannt sein. «Wir wollen ein Nischenprodukt bleiben und nicht ein Abklatsch starker Marken werden, die wir doch nie erreichen können», brachte Gugliemo Brentel, der Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins, die allgemeine Meinung auf den Punkt.

Das vorgeschlagene 14-Punkte-Branding-System, von dem sieben Punkte obligatorisch sind, lehnten die Mitglieder deutlich ab. Entschieden haben sie sich indes dafür, die Hotels künftig mit dem Zusatz «TOP International Hotels» im SHV-Hotel-Führer auflisten zu lassen. Zugestimmt worden ist auch dem Antrag, den Pauschalbetrag für die Teilnahme an der Generalversammlung (490 Franken) mit dem Mitgliederbeitrag zu erheben.

Foto: Christine Künzler



ZUFRIEDENER VERWALTUNGSRAT DER TOP INTERNATIONAL HOTELS

Von links: Guglielmo Brentel (H&G Hotel Gast AG), Beat R. Blumer (Hotel Tiefenau), Bodo Schöps, Sigi Asprion (Hotel Monopol), Marc Haubensak (Bälehotels); sitzend: Roland Barmet (Hotel Cascada), Eva Fischer (Geschäftsführerin TOP Hotels), Beat Krippendorf (Präsident TOP Hotels).

SEGMENTIERUNG SOLL TRANSPARENZ SCHAFFEN

«Wir wollen uns in den vordersten Reihen positionieren. Das erfordert Engagement, Verständnis und Geduld seitens unserer Mitglieder», sagte Eva Fischer, die Geschäftsführerin der TOP International Hotels Schweiz. Und: «Machen Sie nichts, was dem Durchschnitt entspricht», warnte Krippendorf. Dazu beitragen werden wohl einerseits der moderne Internetauftritt der Schweizer TOP International Hotels und andererseits die Qualitätssicherung sowie die neue Segmentierung. Ob diese drei- oder vierstufig wird, soll der Verwaltungsrat entscheiden. Denn die Segmentierung hängt davon ab, ob sie weltweit, europaweit oder nur in der Schweiz eingeführt werden soll. Und ob künftig auch Fünf-Sterne-Hotels in die TOP Internationals aufgenommen werden. Die 80 Schweizer Mitglieder sind Häuser im Drei- und Vier-Sterne-Bereich.

Dass die Segmentierung grundsätzlich eingeführt wird, dafür sprachen sich die Mitglieder klar aus. TOP Excellence, TOP First, TOP Superior und TOP Economy – das ist der Vorschlag, den der Verwaltungsrat an der GV unterbreitete. Ob es dabei bleiben wird oder ob eine Stufe wegfällt, wird sich weisen. Kundenorientiert, transparent, einfach nachvollziehbar, und nicht preisorientiert (Revenue Management) sollen die TOP-Hotels dank der neuen Segmentierung werden. Die Infrastruktur liege in der Selbstverantwortung jedes Hoteliers. Häuser, die in die TOP-Excellence- und TOP-First-Kategorie eingeteilt werden sollen, müssen mit mindestens vier Sternen ausgezeichnet sein und eine eigene Restauration haben. Der TOP-Superior-Klasse sollen besonders gute Drei-Sterne-Häuser mit oder ohne Restauration angehören, der TOP-Economy-Klasse Drei- und besonders gute Zwei-Sterne-Häuser.

QUALITÄTSGÜTESIEGEL FÜR ALLE TOP-HOTELS

Hotels der beiden oberen Kategorien müssen das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe II oder ISO erarbeiten. Für die beiden unteren Kategorien ist das Qualitätsgütesiegel der Stufe I obligatorisch. Dieser Vorschlag des Verwaltungsrats löste bei den Mitgliedern ein erfreuliches Echo aus. Einige wollten gleich bei sämtlichen TOP-Hotels das Qualitätsgütesiegel der Stufe II einführen. Krippendorf aber holte sie auf den Boden mit dem Hinweis, für kleinere Hotels sei dieser Aufwand zu gross. Einig indes waren sich alle, das Qualitätsgütesiegel Stufe I für sämtliche schweizerischen TOP-Hotels einzuführen. Hans R. Müller, Geschäftsführer der deutschen TOP International Hotels, gefällt der Schritt der Schweizer in Richtung Qualität. Er wolle, sagte er, abklären, ob das auch für Deutschland möglich wäre.

JEDER KANN SICH SELBER EINSTUFEN

Grundsätzlich kann jeder TOP-Hotelier selber bestimmen, welchem Segment er angehören will. Allerdings nimmt auch das TOP-Segmentierungs-Team eine interne Klassifizierung vor. Stimmen Hotelier und Segmentierungsgruppe mit ihrer Einschätzung überein, ist die Klassifizierung vollzogen. Wenn nicht, muss der Hotelier klar begründen, weshalb er welchem Segment angehören will. In Zweifelsfällen werden zwei Mitglieder des Segmentierungsausschusses das Hotel besuchen und mit dem Hotelier eine Lösung erarbeiten.

Mittels Farben sollen die unterschiedlichen Segmente auf Anhieb erkennbar sein. Die Logofarbe der TOP Excellence ist Grau, der TOP First Rot, der Top Superior Blau und der Top Economy Grün.

Budget nicht ganz erreicht

Die Schweizer TOP-Hotels haben das Ertrags-Budget 1999/2000 von 1 687 000 Franken nicht ganz erreicht. Die Rechnung schloss mit einem Ertrag von 1 491 324 Franken. Unter anderem deshalb, weil die TOP-Hotels 1,5 Mio. Franken Umsatz an Gruppen nicht platzieren konnten. «Wir mussten die Gruppen auslagern», erklärte Eva Fischer. Der Ertrag für 2000/2001 ist mit 1 555 700 Fr. budgetiert. *CK*



BADANLAGEN / Mit der Wellness boomt auch der Schwimmbadbau. Oft ist die Kreativität bekannter Architekten gefragt. SEITE 15



HOCHZEITSFEST / Für ideenreiche Wirte und Hoteliers lohnt es sich, auf möglichst vielen Hochzeiten zu tanzen. SEITE 17

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

FLUGHAFEN ZÜRICH / Ausschreibung für die Gastronomie läuft

Gastronomen gesucht

Noch bis zum 23. Februar können sich Gastronomen für einen oder mehrere Betriebe am neuen – nach Abschluss der laufenden 5. Bauetappe – Unique Zurich Airport bewerben. Insgesamt stehen sechs Betriebskategorien zur Diskussion (Marktstand, Café, Bar, Fast Food/Take-away, Restaurant mit Selbstbedienung, bedientes Restaurant).

In einem ersten Schritt wurde ein Präqualifikationsverfahren eingeleitet. Es werden anhand eines Anforderungsprofils diejenigen Unternehmen bestimmt, welche in einem zweiten Schritt zu den objektbezogenen Bewerbungen eingeladen werden. Wie Unique Zurich Airport in der Ausschreibung festhält, soll der Grundsatz der Gleichbehandlung gelten. Alle potenziellen Partner (bisherige und neue) erhielten die gleichen Chancen sich für eine Dienstleistung am Flughafen zu bewerben, das heisst gleiche Fristen und gleiche Informationen während des Ausschreibungsprozesses. Die Bewerbungen haben nach einem einheitlichen Fragebogen zu erfolgen. *DST*

Bewerbungsformular: www.uniqueairport.com. Angebote sind bis zum 23. Feburar 2001 zu richten an: PricewaterhouseCooper AG, Herrn Dieter Haab, St. Jakobsstrasse 25, 4002 Basel; Vermerk: Ausschreibung unique-Gastronomie.

AUTOBAHN-RASTSTÄTTE / Neueröffnung an der A1 im März

Passaggio in Bavois

Am 1. März 2001 wird die neue Autobahnraststätte von Bavois auf der A1 zwischen Yverdon und Lausanne eröffnet. Gastronomieanbieter wird Passaggio sein. Laut Passaggio-CEO Peter Herzog wird das seit kurzem zu Autogrill gehörende Verkehrsgastronomie-Unternehmen mit einem Passaggio-Selbstbedienungsrestaurant inklusive Café- und Snackbar mit 256 Sitz- bzw. 12 Barplätzen an der neuen Raststätte im Waadtland präsent sein. Inwieweit der Name Autogrill an der Autobahnraststätte in Erscheinung treten wird, sei noch nicht entschieden. Der Shop werde vom Passaggio-Partner Alvi geführt werden. Seit vergangenem Herbst ist in Bavois bereits Shell vertreten. Am Aktienkapital der Immobiliengesellschaft Raststätte Bavois AG hält Passaggio laut Herzog 55 Prozent. *DST*

MICHAEL FRICKER / Der 28-jährige EHL-Absolvent hat in Bern das Mexico-Restaurant Desperado eröffnet. Partner Urs Abegglen managt inzwischen Betrieb Nummer zwei in Zürich. **INTERVIEW: CHRISTIAN MEYER**

«Selbständigkeit bedeutet mir alles»

Michael Fricker, vor nicht allzu zu langer Zeit hat die Gastrag in diesem Lokal an der Berner Speichergasse den englischen Pub in ein «Murphy's American Bar & Restaurant» verwandelt. Warum gab Gastrag dieses Outlet schon auf?

Die Gastrag war nicht mehr interessiert an diesem Betrieb. Da bot sich mir die Gelegenheit, zusammen mit meinen Geschäftspartnern, das Restaurant günstig zu übernehmen.

Könnten Sie die Gründe näher beschreiben?

Diese Lage hier an der Speichergasse ist alles andere als eine gute Passantenlage. Ein «Beverage»-lastiger Betrieb wie das «Murphy's», muss auch am Wochenanfang gute Umsätze bringen, sonst erreicht man die Umsatzziele nie. Darum suchten wir ein Food-Konzept für den ehemaligen Gastrag-Betrieb, damit auch die erwähnten Wochentage gut ausgelastet sind. Mit dem Konzept «Desperado» entschieden wir uns für Mexico-Food.

«Bei der Einrichtung haben wir von Sonderangeboten profitiert.»

Wieso gerade ein Mexico-Konzept?

Zum einen nahmen wir die Möglichkeit wahr, diesen Betrieb mit bescheidenen Mitteln umzugestalten, zum andern verfügen wir über authentische Rezepte aus Mexiko und entsprechende Geschäftsverbindungen. Meine Lebenspartnerin ist zudem Mexikanerin. Gleichzeitig startete mein Geschäftspartner Urs Abegglen den Zürcher Ableger mit dem gleichen Angebot. Allerdings hat es in Zürich, im Gegensatz zur Berner Innenstadt, bereits Tex-Mex-Betriebe.

Welche Gerichte sind die Bestseller?

Fajitas, Weizentortillas, die wahlweise mit Poulet, Rindfleisch, Riesencrevetten und Gemüse serviert werden. Und Enchilladas, Tortilla-Rollen, ebenfalls mit Rindfleisch, Poulet oder Fisch gefüllt.

Foto: Christian Meyer



MARGARITAS, MEXIKANISCHES BIER UND FAJITAS

«Desperado»-Geschäftsführer Michael Fricker bietet beliebte Mexiko-Gerichte und insgesamt 80 verschiedene Cocktails an.

Foto: zvg



LEHRSTÜCK

Mit einem minimalen finanziellen Aufwand wurde eine gefällige Atmosphäre geschaffen.

Wie viel hat der Umbau gekostet?

Insgesamt etwa 35 000 Franken.

«Ein Food-Konzept sollte auch von Sonntag bis Mittwoch gute Umsätze bringen.»

Und das Klein- und Grossinventar?

Teile des Kleininventars konnten wir zu 5000 Franken von der Gastrag übernehmen; Das Grossinventar mieten wir. Was die Einrichtung betrifft, haben wir alle Möglichkeiten ausgeschöpft, um zu sparen. Beispielsweise haben wir bei der Bestuhlung ein Sonderangebot zum halben Preis wahrgenommen. Investitionen wollen genau überlegt werden; wir haben darauf geachtet, dass wir im Budget blieben. Ich kenne genug abschreckende Beispiele.

Mangelndes Kostenbewusstsein und fehlendes Know-how beim Einkauf, ein häufiger Fehler bei Jungunternehmern?

Ja, es ist bekannt, dass aus diesem Grund viele Neue scheitern.

Als Absolvent der Hotelfachschule Lausanne (EHL) sind Sie eher für eine Hotelierkarriere als für die Gastronomie ausgebildet.

Ich wollte möglichst schnell selbständig werden. Die Hotellerie ist zu kapitalintensiv, da bleibt nur die Gastronomie.

Wie sehen Ihre Expansionspläne aus?

In diesem Jahr muss sich das «Desperado»-Konzept bewähren. Anschliessend sehen wir weiter. Möglich sind zwei weitere «Desperado»-Betriebe. Es kann aber auch ein anderes Konzept sein.

B1 Swiss Gastro Co.

Drei ehemalige Gastrag-Geschäftsführer, der EHL-Absolvent Michael Fricker (28), Urs Abegglen (36) sowie Maik Becker gründeten im Oktober 2000 die B1 Swiss Gastro Company (GmbH). Ziel der Gesellschaft ist, vorerst zwei «Desperado»-Restaurants mit mexikanischer Küche in Zürich (Birmensdorferstrasse 129) und Bern (Speichergasse 37) zu lancieren und das Konzept im Markt durchzusetzen. Beide Betriebe verfügen über rund 70 Restaurant- sowie 20 Barplätze. Das Umsatzziel für das erste Jahr gibt B1 mit je 1,2 Mio. Franken an. Mitarbeiterzahl: je 6, davon 2 Küche. *CM*

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

Dies ist ein Erfolgsmittel!
Wählen Sie 031 370 43 40
Beratung SHV
Ihr Partner
für Organisations- und Küchenplanung
Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 40, Fax 031 370 43 44

GRAPPA
FIOR DI VITE
RAMAZZOTTI
GRANDE TRADIZIONE
Vertrieben von Perisem SA
Telefon 022 394 90 40, Fax 022 394 90 41

DR. SCHNELL
QUALITÄT UND SERVICE
"Ich hab' ein Rezept für appetitliche Sauberkeit!"
Oberfeldstrasse 26 · 8302 Kloten
Tel. 01/804 44 77 · Fax 01/804 44 78
www.drschnell.ch · drschnell@dplanet.ch

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

SWISSBAU 2001 / Basler Messe mit Ausbau-Themen

Wer baut, geht hin

Die kommende Swissbau 01, in der Messe Basel vom 23. bis 27. Januar, ist turnusgemäss den Schwerpunkten Ausbau, Renovation, Küche, Sanitär, Haustechnik und Garten gewidmet. Die Schweizer Baumesse findet im Zeichen der sich erholenden Baukonjunktur statt.

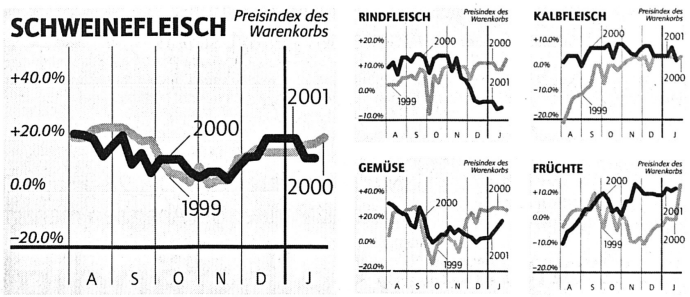
Rund 1000 Aussteller werden eine Fläche von etwa 52 000 Quadratmeter belegen. Bemerkenswert ist, dass davon etwa 15 Prozent Erstaussteller sind. Anhand von Konstruktionsbeispielen werden Begriffe wie Minergie- und Passivhaus anschaulich dargestellt. Ebenso im Trend liegen Fassadensysteme aus Metall mit innovativen Glashalte-, Beschattungs-, Blendschutz- und Lichtlenktechniken.

Es geht auch um die natürlich kontrollierte Fensterlüftung und fassadenintegrierte Photovoltaik- oder Wärmedämmtechniken. *KJV*

Franke forciert Asien-Geschäft

Küchentechnik. Die Franke-Gruppe mit Sitz in Aarburg baut ihre Geschäftsaktivitäten in Asien weiter aus. Im Produktionswerk Hashan City (China) wird die Kapazität verdoppelt, auf den Philippinen will Franke ein neues Werk in Betrieb nehmen. Die Franke (Heshan) Kitchen Equipment stellt Küchen für Restaurant-Ketten her. Auch im neuen Werk auf den Philippinen sollen Küchenausstattungen für Restaurantketten produziert werden. *DST*

PRODINDEX 15. 1. BIS 20. 1. 2001 *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



KURZ UND BÜNDIG

Traitafina mit EU-Zertifizierung. Anfang Dezember 2000 hat der Egliswiler Zweitbetrieb der Traitafina AG vom Bundesamt für Veterinärwesen die Anerkennung als Ausfuhrbetrieb für Lebensmittel mit Fleischanteil erhalten. Die Zertifizierung bestätigt Lebensmittelbetrieben, dass sie strengste Richtlinien hinsichtlich der Reinheit der Produkte einhalten und dass sich sämtliche Produkte, die verarbeitet werden, an ihren Herkunftsort zurückverfolgen lassen. Traitafina exportiert nun Saucen und Fleischprodukte der Marke «La Toque» in den Europäischen Wirtschaftsraum. *DST*

Gastrofachmesse in Zürich. Vom 11. bis 14. März wird in Zürich die ZGM – Nationale Fachmesse für das Gastgewerbe, die Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stattfinden. An der letztjährigen Durchführung hatten knapp 10 000 Fachbesucher teilgenommen. *DST*

Nachträgliche Lehrabschlussprüfung. In Luzern besteht die Möglichkeit, die Lehrabschlussprüfung als Koch nachzuholen und das eidg. Fähigkeitszeugnis zu erwerben. In Frage kommen Personen, die seit mindestens viereinhalb Jahren (bzw. drei Jahre bei Beginn der Ausbildung von zwei Jahren) im Kochberuf tätig sind. Der Kochkurs beginnt im August 2001. *DST*

Infos: Alfonso de Barrio, Ausländerberatung, Emmenbrücke, Tel. 041 267 95 41, 079 204 92 21; Union Helvetia, Norbert Schmidiger, Luzern, Tel. 041 418 22 22.

SV Group mit neuem Länderverantwortlichem Schweiz. Philippe Echenard übernimmt per 1. Mai 2001 die Position Leiter Land Schweiz und wird damit Mitglied der fünfköpfigen Konzernleitung der SV Group. Echenard war in den letzten zehn Jahren für McDonald's tätig; seit 1997 als Operations Director und Mitglied der Geschäftsleitung bei McDonald's Suisse Restaurants Sàrl in Crissier. *DST*

Passaggio: Neuer Leiter Immobilien. Erwin Stebler (41), seit 1996 Leiter Immobilien-Expansion bei der Deichmann Group (Dosenbach-Ochsner AG) hat per Anfang 2001 die Leitung Immobilien bei der Passaggio-Gruppe übernommen und ist Mitglied der Geschäftsleitung. *DST*

Hiestand: Neuer Geschäftsführer Deutschland. Andreas Stegen, der bereits seit zwei Jahren der Konzernleitung der Hiestand-Gruppe angehört, übernimmt interimistisch die Geschäftsführung der Hiestand Deutschland. Stegen tritt die Nachfolge von Benno Traber an, der nach zwölf Jahren von seinem Posten zurücktritt. Trabers Aktienpaket in der Höhe von 6,3 Prozent wurde von Albert Abderhalden, Vizepräsident des Verwaltungsrates, übernommen, dessen Anteil damit auf 14,1 Prozent anwächst. *DST*

Berner gegen Polizeistunde. Die Berner Jungfreisinnigen wollen eine Initiative zur Abschaffung der Polizeistunde im Kanton Bern lancieren. Ermutigt wurden sie dazu durch eine Petition mit dem gleichen Ziel, welche von über 2500 Bernern unterzeichnet worden war. *DST*

HOTEL-GASTRONOMIE / Offene Showküchen und Köche als Entertainer beleben das F&B-Geschäft in drei deutschen Hyatt Hotels. **AINA KELLER**

Interaktion mit dem Gast

Restaurants im Hotel haben häufig eines gemeinsam: Es fehlt ihnen an der nötigen Akzeptanz im lokalen Markt, so dass vorwiegend nur Hausgäste den Weg zum A-la-Carte-Menü finden. Die Hauptgründe für diese Misere, die sich nicht selten in roten Zahlen und unbefriedigenden F&B-Umsätzen ausdrückt: Das Konzept ist für Liebhaber zeitgemässer Restaurants nicht attraktiv genug, die «Schwellenangst» mangels eines separaten Restauranteingangs zu gross und die Preisgestaltung den örtlichen Gegebenheiten nicht angepasst.

Dass es auch anders geht, beweisen die Gastronomie-Aktivitäten der Hyatt-Hotels in Deutschland bereits seit 1988, denn in ihrem ersten deutschen Haus, dem Hyatt Regency in Köln, ist das dortige, mehrfach ausgezeichnete Restaurant Graugans seit Jahren erfolgreich etabliert. Den Anspruch der Hotelgruppe, «seine Restaurants, die sich sozusagen nur zufällig im jeweiligen Hotel befinden, als eigenständige Outlets zu vermarkten», erfüllen nun auch die drei neuen Hyatt-Hotels in Hamburg, Mainz und Berlin.

Foto: zvg



HYATT REGENCY MAINZ

Im Restaurant Bellpepper sollen die jungen Profi-Köche mit den Gästen kommunizieren.

FRONT COOKING ALS ATTRAKTIVITÄT

Um der Maxime von Anfang an gerecht zu werden, erhielten die Restaurants dieser drei Häuser – die 1998 im Abstand von sechs Monaten eröffneten – jeweils ein eigenes Profil sowie ein individuelles Ambiente mit einem ausgeklügelten Innenraum- und Lichtdesign. Als strategische Gemeinsamkeit wurden alle drei Schwesterhotels von ihren Planern und Designern mit offenen Küchen ausgestattet. «Auf diese Weise haben die Gäste die Möglichkeit, die Zubereitung ihrer Speisen zu verfolgen und sich auf Wunsch in den Vitrinen die Produkte selbst auszusuchen», berichtet Alexandra Gronen, Communications Manager Hyatt International Hotels.

Beispiel Mainz: Im dortigen Hyatt Regency entstand das Restaurant Bellpepper, dessen schlicht-elegante Inneneinrichtung von Holz, Glas und Stahl geprägt ist. Der Eröffnung vorausgegangen waren ausführliche Standort- und Trendanalysen – mit dem Ergebnis, dass sowohl Frischprodukte als auch mehr Transparenz bei der Speisenproduktion von den Gästen gewünscht sind. Als Mittelpunkt des Restaurants entwickelte man daraufhin die von allen Sitzplätzen einsehbare Showküche mit einem Holzofen, auf dem heute 80 Prozent der Speisen zubereitet werden. Gesamtinvestition für Küchenblock, Rötisserie, Holzofen und Halogen-Induktion: 700 000 Mark.

TOTALER VERZICHT AUF CONVENIENCE-PRODUKTE

«Ein so genannter Luftvorhang mit einer Umwälzung von 6000 Kubikmeter pro Stunde verhindert, dass die Gäste beim Essen von unangenehmen Gerüchen gestört werden», erläutert Christine-Robin Rieder, Leiterin Kommunikation im Hyatt Regency Mainz, die technischen Voraussetzungen. «Wärmelampen wurden absichtlich nicht installiert, da wir Wert darauf legen, das Essen jeweils frisch zuzubereiten und dem Gast ohne Wartezeiten zu servieren.» Mit gleichem Ziel wurden neben dem Holzofen ausserdem Induktionsherde installiert, deren Vorteile – Geschwindigkeit, energiesparendes Kochen und keine abstrahlende Hitze – zur Umsetzung der offenen Küche beigetragen haben.

Und weil die Ansprüche an Produkt und Präsentation so hoch gesteckt sind, wird in den Hyatt-Showküchen in Mainz, Hamburg und Berlin komplett auf Convenience-Produkte verzichtet. Statt dessen kommen ausgesuchte Grundprodukte auf die Teller, die schlicht angerichtet und wenig verändert werden. Beispiel Stubenküken aus Bresse oder Pré-Salé-Lamm aus der Normandie: Den besonderen geschmacklichen Pfiff bekommen diese Speisen nicht durch die Zugabe von Farcen, Füllungen oder Geschmacksverstärkern, sondern in erster Linie durch die Zubereitung im Holzofen. Und: «Der Hauptgang wird dekorativ auf dem Teller angerichtet, die Beilagen in Schalen family-style gereicht.»

250 bis 600 Gäste pro Tag entscheiden sich im Restaurant Bellpepper für das produktbezogene Frischangebot mit mediterranem sowie asiatischem Touch. Für regelmässige Abwechslung ist gesorgt: Küchendirektor Jürgen Knüfer und Küchenchef Martin Riehl variieren im Abstand von drei Monaten die Speisekarte nach saisonalen Gesichtspunkten. Unverändert bleibt das exklusive Bellpepper-Brot mit Kürbiskernen und Oliven, das Knüfer und Riehl gemeinsam mit einer Mainzer Bäckerei kreierten und als Appetizer zu hochwertigem Olivenöl reichen.

JÄHRLICH DREI FOOD-PROMOTIONS

Als weitere Highlights stehen pro Jahr drei Food-Promotions auf dem Programm. Aktionen wie der Besuch von Don Bergeron aus Louisiana, USA, im Januar 2001 – zum Thema Cajun-Küche – schaffen zusätzliche Attraktivität und verstärken die Kundenbindung. Der Kontakt zum Gast hat für das «Bellpepper»-Team ohnehin oberste Priorität, denn mit Eröffnung der Showküchen hat sich auch die Rolle des Kochs verändert: Das Werkeln hinter den Kulissen ist vorbei, gefragt sind junge Profis, die gern mit Gästen kommunizieren und in der offenen Küche souverän ihr Handwerk beherrschen. Gewisse Entertainer-Qualitäten und das Talent zur Inszenierung sind ausdrücklich erwünscht und eine positive, enthusiastische Ausstrahlung unerlässlich. Küchendirektor Jürgen Knüfer vom Hyatt Regency Mainz: «Ich wünsche mir noch mehr Gäste, welche die Chance nutzen, das Gespräch mit den Köchen zu führen und die Zubereitung der von ihnen bestellten Speisen mitzuerleben.»

Food-Shows in drei Hyatt-Hotels

Drei Hyatt-Hotels in Deutschland, drei Restaurants, drei Erfolgskonzepte: Die F&B-Outlets der 1998 eröffneten Häuser in exponierter Stadtlage verwirklichen das Prinzip der offenen Showküche jeweils auf ihre eigene Art und Weise. Produkte und Angebote sind der jeweiligen Stadt und der Gästeklientel angepasst, Genuss und Unterhaltung wird in allen Restaurants geboten:

- *Restaurant Bellpepper im Hyatt Regency Mainz*
  Sitzplätze: 140 innen, 70 auf Terrasse
  Gesamtteam F&B: 70 Mitarbeiter (inkl. Service und Bankettküche)
  Vorspeisen: 9 bis 29 DM
  Hauptgerichte: 27 bis 39 DM
  Top-Seller: Maispoularde mit Jakobsmuscheln
- *Restaurant Vox im Grand Hyatt Berlin*
  Sitzplätze: 120 innen, 60 auf Terrasse
  Gesamtteam F&B: 73 Mitarbeiter (inkl. Service und Bankettküche)
  Vorspeisen: 14 bis 28 DM
  Hauptgerichte: 35 bis 52 DM
  Top-Seller: Sushi von der angrenzenden Sushi-Bar
- *Apples Restaurant und Bar im Park Hyatt Hamburg*
  Sitzplätze: 89 innen, 45 aussen
  Gesamtteam F&B: 54 Mitarbeiter (inkl. Service und Bankettküche)
  Vorspeisen: 14 bis 28 DM
  Hauptgerichte: 27 bis 45 DM
  Top-Seller: Vierländer-Ente aus dem Holzofen mit Apfelpolenta, Apfelrelish und Pistazienöl. *AIK*

POOL-BAU / Interview mit Roland Aeschi, Aquaplan

INTEVIEW: LORE KELLY

Tipps und Tricks

Herr Aeschi, welche Punkte sind für Sie beim Bau eines Schwimmbads am wichtigsten?

Vertrauen – ein Schwimmbad zu bauen, ist eine Vertrauenssache. Die ganze Anlage muss ein stimmiges, harmonisches Ganzes bilden. Dazu gehören eine gute Planung, Kompromisslosigkeit, Seriosität und ein Verständnis für Architektur und Statik. Sehr viel Wert sollte man auf eine mechanische Filteranlage legen. Wenn am falschen Ort gespart wird, folgen meistens irreversible Schäden. Auf alle Fälle sollte man sich an die SIA-Normen halten.



Foto: zvg

Roland Aeschi, Inhaber und Geschäftsführer der Aquaplan

Was fasziniert Sie am Schwimmbadbau?

Ich sage immer, wir haben den schönsten und vielseitigsten Beruf. Alle Berufssparten sind in unserer Tätigkeit vereint. Die Palette reich von der Hydraulik über Sanitär- und Spenglerarbeiten, Baustofffachmann, Architektur, Landschaftsgestaltung, Elektrik und Erarbeiten der Elektronik bis hin zur Chemie.

Wie wählt man am besten eine Firma aus?

Am besten durch Referenzen oder durch die Lektüre von Fachzeitschriften. Wichtig ist auch, dass man eigene Notizen und Vorschläge dem Planer zeigt.

Welche Rolle spielt die Wasseraufbereitung?

Wir legen sehr viel Wert auf eine grosszügig dimensionierte Filteranlage mit einer wohldosierten Pumpenleistung, so dass vernünftige Filtergeschwindigkeiten des Wasserdurchflusses eingehalten werden können. Hier ist nicht das Fabrikat wichtig, sondern die richtige Dimensionierung. Je besser der Filter, umso weniger Chemie muss eingesetzt werden. Bei unseren Dimensionierungen kann man von einem biologischen Filter sprechen.

Mit einer Abdeckung kann man bis zu 80% Wärmeverlust vermeiden.

Wie kann bei einer Anlage Energie gespart werden?

Durch die richtige Technik und eine gute Schwimmbadabdeckung. Dabei spielt der Preis und die Art der Abdeckung eine nebensächliche Rolle. Mit einer Abdeckung kann man bis zu 80% Wärmeverlust vermeiden.

Gibt es in Ihrer Sparte viele Scharlatane?

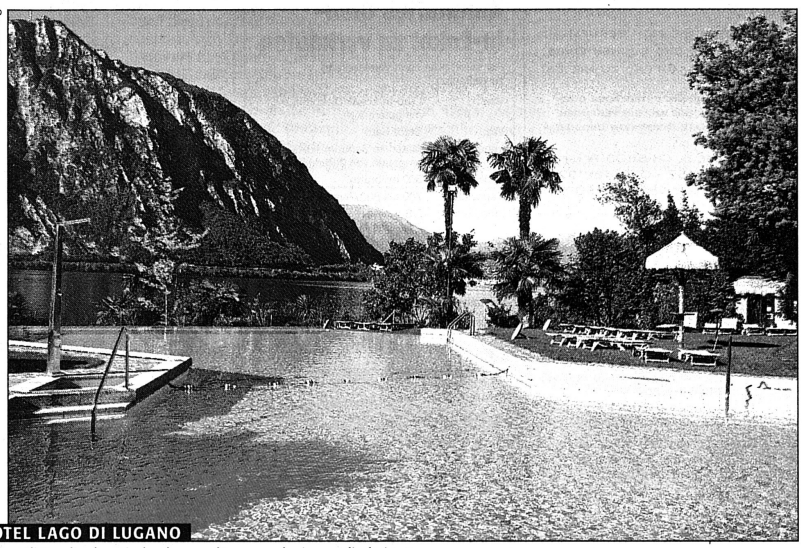
Es gibt in allen Berufssparten Scharlatane. Bedauerlich ist, dass es in unserer Branche keine Berufsausbildung gibt. Zum Beispiel machen sich oft Schwimmbadmonteure nach 3-monatiger Praxis selbstständig und gründen eine Schwimmbadfirma. Der Kunde hat dann das Nachsehen.

SCHWIMMBADANLAGEN / «Wellness ist keine Medizin, sondern eine Lebensweise», sagte der Amerikaner Greg Anderson, der Vater der Wellness-Bewegung. **LORE KELLY**

Tempel edler Badekultur

Wellness boomt und damit auch der Schwimmbadbau. Über 1500 Schwimmbadanlagen hat die Schwimmbadbaufirma Acquaplan SA in Pregassona bei Lugano in dreissig Jahren erstellt. Das Unternehmen hat sich auf die Wasseraufbereitung und Entkeimungsanlagen spezialisiert. Das Wasser in den Anlagen ist für ein Jahr brauchbar und wird dauernd vollständig gereinigt. Die gesamte Technik wie Pumpen, Reinigungsanlagen usw., wird in doppelter Ausführung eingebaut. «Die meisten Schwimmbadbauer bauen ein Betonschwimmbecken, lassen das Wasser hineinlaufen, und dann ‹Auf Wiedersehen›. Bei uns ist der Service zehn Jahre garantiert», erklärt Marketingleiter Joachim Falkowski von Acquaplan. Mit artgerechter Bepflanzung gliedern sich die Schwimmbäder mit natürlichen Materialien wie Marmor, Naturstein, Keramik, Glas in die Landschaft. Die gesamte Aufbereitungsanlage arbeitet automatisch. Roland Aeschi, Inhaber und Geschäftsführer der Aquaplan: «In unserer Firmenphilosophie ist der Miteinbezug der Umgebung bei der Umsetzung der Projekte grundsätzlich verankert. Dabei verlieren wir den Wunsch der Kunden nach Individualität nicht aus den Augen.»

Fotos: zvg



HOTEL LAGO DI LUGANO

Horizontlinie, die den Eindruck erweckt, man schwimme direkt im See.

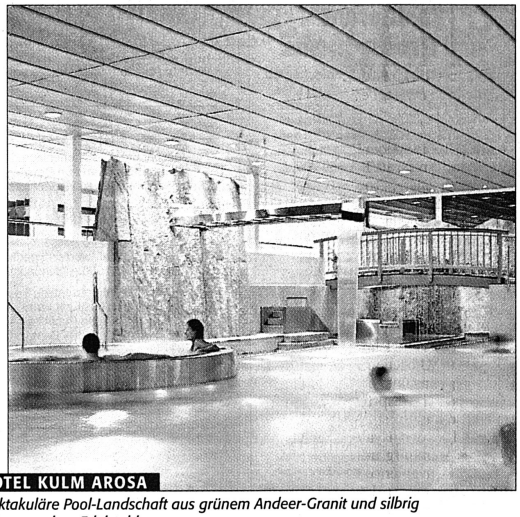
HOTEL LAGO DI LUGANO

Restrukturierung nennt Aeschi die Erneuerungen der Badeaussenanlage im Hotel Lago di Lugano. Sie wurde vor einem Jahr in nur vier Monaten umgebaut. Die Beckenform blieb erhalten. Für eine bessere Umwälzung des Wassers wurde eine Überlaufrinne integriert, die das Wasser durch ein Gitter und ein Sieb führt. Von der Filterung fliesst das Wasser über einen unterirdischen Grobfilter zum Ausgleichsbecken. Über 35 Einströmdüsen gelangt das gereinigte Wasser wieder in das Schwimmbecken zurück. Durch die Absenkung des Terrains fliesst das Wasser heute als kleiner Wasserfall Richtung See. Dadurch entstand eine vordergründige Horizontlinie, die den Eindruck erweckt, man schwimme direkt im See. Die Becken sind mit einer Wasseraufbereitung ausgestattet, die sich seitlich unterhalb des Schwimmbeckens befinden. Zwei parallele Pumpen sind das Herz der Anlage. «Eine automatische Mess- und Regeltechnik misst kontinuierlich die pH- und Chlorwerte und dosiert die nötigen Entkeimungsmittel», erläutert Aeschi. Die Messgeräte sind mit Mikroprozessoren ausgestattet, welche das Verhalten der Becken memorieren. Die Kosten für die Technik beliefen sich auf rund 250 000 Franken. Die gesamte Anlage kostete 750 000 Franken.

SPEKTAKULÄRE POOLLANDSCHAFT

Das Hotel Kulm in Arosa hat soeben seine spektakuläre Poollandschaft aus grünem Andeer-Granit und silbrig schimmerndem Edelstahl eröffnet. Die Planer liessen sich von der archaischen Bergwelt und von kristallklaren Bergseen inspirieren. Felsensprudel, Wasserfall, Massage-Wasserliegen und Massagedüsen im 34 Grad warmen Wasser laden zur Entspannung. Zusätzlich sorgen ein türkisches Dampfbad, ein Kneipp-Tretbad, der Fitnessraum, ein Aromabad, eine finnische Sauna und ein Whirlpool für erfrischende und entspannende Abwechslung.

«Die Bergwelt wird in die Wasserlandschaft integriert – die Alpen, die Wasserfälle. Das Ganze heisst ‹Die Kraft der Steine›. Diese Elemente spielen auch im Sommer als ‹Regenerationslinie› eine ganz grosse Rolle», erläutert Klaus Frost den Entwurf. «Wir besinnen uns auf die Inspiration der Natur und auf die Kraft der Steine zurück», erklärt Direktor Urs Bühler. Das Bad wurde vom bekannten Hotelarchitekten Joe Brinkmann und Bäderspezialist Klaus Frost, in enger Zusammenarbeit mit Bühler entworfen. Innert zehn Wochen wurde der neue Wellnessbereich erstellt. Das alte Hallenbad aus den 70er Jahren wurde abgebrochen. Insgesamt wurden 3,5 Mio. Franken in den neuen Wellnessbereich investiert, 1,8 Mio. allein für die Technik. Ein Vorfilter hält grobe Verschmutzungen zurück. «Mit Ozon wird gereinigt. Mehrschichtfilter reinigen die gesamte umgewälzte Wassermenge. Für jedes Becken wurde eine automatische Desinfektions-Reglung vorgesehen», erklärt Hugo Zürcher von der Firma Kannewischer in Zug. «Das abgebadete Wasser wird durch Wärmepumpen entwärmt.» Die Umwälzung beträgt 100m³/h.



HOTEL KULM AROSA

Spektakuläre Pool-Landschaft aus grünem Andeer-Granit und silbrig schimmerndem Edelstahl.

ENTSPANNENDES KLANGBAD

Der «Lanserhof» bei Innsbruck wurde für rund 9 Millionen Franken total renoviert. Besonders bemerkenswert in dem konsequent der Philosophie des Regenerationszentrums unterworfenen Umbau ist die Bade- und Saunalandschaft. Das gesamte Schwimmbad wurde in einen Gneis-Felsen zwischen den beiden Bettenhäusern hineingezaubert. Der bauliche Ablauf war ziemlich schwierig. Die Basiskonstruktion besteht aus einer wasserundurchlässigen Betonwanne. Die gesamte Technik befindet sich unter dem Becken. Die Wasserebene ist mit einer Überlaufrinne ausgestattet. Je nach Farb- und Lichteinstrahlung verbreitet das Bad eine andere Stimmung. Die glasierten, grauen Spaltplatten, die blau eingefasst sind, erinnern an das gekräuselte Wasser in einem Bergsee. In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Künstler Emil Müller wurden Farbstrahler und eine Musikanlage eingebaut. Die Strahler befinden sich an der Decke und die Musikanlage direkt im Schwimmbad. Das Klangbad «WALIMU» – Wasser, Licht, Musik – wurde mit Unterwassermusik und wechselndem Licht ausgestattet. Unter der Wasseroberfläche installierte man mehrere Lautsprecher. Kombiniert mit einer speziellen Bewegungstherapie «Aquamotion» ist es den Badenden bei 37 Grad möglich, ein vollkommen neues Entspannungs- und Körpergefühl zu erleben. An der Decke befinden sich Farb-Lichtstrahler, die ihre Farben wechseln.

Erwärmt wird das Wasser über Kessel- Gasbefeuerung. Ein Wärmeaustauscher regelt die Aufwärmung. «Mit diesen Wärmetauschern, die die Lüftungsenergie nutzen, kann bis zu 25 Prozent Energie eingespart werden. Wir haben eine eigene Wasseraufbereitungsanlage, die alle 24 Stunden ein Drittel des Wassers über ein Aktivkohle- und Sandfilter reinigt. Es wird keine Chemie verwendet», erklärt Bauingenieur Sepp Trojer. Das Bad kostete rund 1,2 Mio. Franken.

BERG, STEIN, WASSER

Der bekannte Architekt Peter Zumthor schuf in Vals einen kantigen Bau aus graugrünem Gneis und aus Stahlbeton. Die Therme ist ein Spass- und Erlebnisbad. Der Tempel der meditativen Badekultur kostete die Gemeinde Vals 26 Mio. Franken. Gegen den Felsen liegen die verwinkelten Badehöhlen, zum Tal zu befinden sich riesig grosse Fenster. Die rabenschwarzen Dampfräume, die knallrote Erhitzungs- und die blaue Abkühlgrotte, die bunte Blumenhöhle, der kühle Trinkstein, das im Nebel versinkende Aussenbecken verlangen nach Stille. Aber der Kinderlärm prallt von den harten Felswänden zurück.

Die gesamte Technik befindet sich unter den Becken. Das Bad wird durch zwei Wärmepumpen für Abwasser und fürs Mineralwasser aus der 31 Grad warmen Quelle geheizt. Wenn es nicht ausreicht, wird mit Öl nachgeholfen. «Jede Stunde fliessen dem Bad 2m³ Wasser zu und jede Woche wird das Badewasser von den Innenbädern komplett erneuert. Das Wasser wird mit Ozon gereinigt», erklärt Haustechniker Rudolf Berni. Oft kann überschüssige Energie an das nahe gelegene Hotel abgegeben werden. Die Reinigung der Bäder wird nicht über Bodenabläufe abgewickelt, sondern über offen liegende Rinnen, die direkt in die Kanalisation geleitet werden.

Kreativpreis

Der BSSW (Bundesverband Schwimmbad, Sauna und Wassertechnik) in Frankfurt und der BFST (Bundes-Fachverband Schwimmbad-Technik e.V.) in Köln haben der Firma Acquaplan AG zum vierten Mal den Kreativpreis übergeben. Zum Wettbewerb dieses begehrten Kreativpreises waren über 300 Schwimmbadbaufirmen aus ganz Europa eingeladen. Ausserdem wurde Roland Aeschi von der amerikanischen Gesellschaft NSPI (International Award of Excellences 2000) zur Preisverleihung im Oktober letzten Jahres nach Orlando/Florida eingeladen, um dort für seine Arbeiten ausgezeichnet zu werden. Das eingereichte und mit dem 1. Preis ausgezeichnete Projekt ist die neuste Kreation, die Whirl- und Kuranlage «Nautilus». LK

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

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

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

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

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

Tessin Nähe Luganersee

Zu verkaufen (oder evtl. zu vermieten) auf den 1. April 2001

RESTAURANT / BAR

Restaurant 40 Plätze
Bar 15 Plätze
Gartenterrasse 30 Plätze
grosser Parkplatz
treue Stammkundschaft

Ganzjahresbetrieb mit grossen Entwicklungsmöglichkeiten (speziell am Tag).

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an Chiffre 133383, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

1333383/412034

Zu verpachten per 1. Oktober 2001

neu renoviertes Restaurant

mit grosszügiger, moderner Wirtewohnung, im Zentrum des historischen Städtchens Laupen bei Bern.
Die Renovationsarbeiten stehen in der Anfangsphase, Anregungen und Wünsche können noch berücksichtigt werden.

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

Sind Sie interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen adressiert an:
Barbara Reinhard,
Gimmerz 52, 3203 Kallnach
Telefon 032 391 99 96

P 135322/412495

Wir verkaufen in **Russo**/Onsernonetal

Pension mit 8 Doppelzimmern

und separater 3-Zimmer-Dachwohnung.
Guter Bauzustand. Interessanter Verdienst.
VP Fr. 750 000.–

... und weitere 600 Objekte im Verkauf

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

Namhaftes Club-In-Lokal zu verkaufen

Per sofort oder nach Vereinbarung zu verkaufen.

Was:	Club-In-Lokal (Diskothek) mit gutem Ruf
Wo:	Stadt Bern
Lage:	Mitten im Zentrum 1B-Lage umgeben von 3 Parkhäusern
Grösse:	500 m² brutto
Kapazität:	700 bis 800 Personen
Infrastruktur:	2 Bartheken, 2 Dancefloors, 2 DJ-Desks mit überdimensionierter Musikanlage, 120 Sitzplätze
Gesellschaft:	bestehende Aktiengesellschaft mit 100 Namenaktien
Umsätze:	gegen Bonitätsnachweis
Mietvertrag:	10 Jahre mit 5 Jahren Option möglich
Verkaufspreis:	nach Absprache

Interessierte melden sich unter Chiffre 134634, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

Bonitätsnachweis erforderlich.

134634/410988

Zu verkaufen
nach 69 Jahren das erfolgreich geführte

Berghotel Restaurant Sartons

in der Sonnenmulde von Valbella.

Beliebtes Ausflugsziel.
Mitten in den Pisten der Stätzerhorn- und Danisabfahrten.

Treffpunkt der Einheimischen und Gäste.

Restaurant La Tischa Sartons	101 Plätze
Stoivetta	28 Plätze
Schülersaal	50 Plätze
Sonnenterrasse	120 Plätze

Kleinhotel:
6 zum Teil einfache Doppelzimmer
Touristenunterkunft:
40 Plätze und 2 kleine Doppelzimmer

Grosser eigener Parkplatz.
Autozufahrt auch im Winter gesichert.

Das Projekt ist ausbaufähig.

E. und L. Schwarz
Casa Lunetta, Sartons 89, 7077 Valbella,
Telefon und Fax 081 384 16 41

P 135449/413576

Im Zentrum von Spiez ist auf 1. April ein alteingesessenes Tea-Room/Restaurant mit bestbekannter Confiserie neu

zu verpachten

Es handelt sich um ein attraktives Objekt mit rund 120 Sitzplätzen und einer originellen Wohnung mit Blick auf See und Berge.

Einen ersten Einblick erhalten Sie unter www.spiez.ch/Hofer

Ausführliche Auskünfte mit schriftlicher Dokumentation bei

Werner Friedrich Consulting
Postfach 466
3700 Spiez

Telefon 033 650 14 14
Fax 033 650 14 15
E-Mail wfriedrich.consulting@bluewin.ch

135456/411581

Zu verkaufen Auberge La Cascade Chambésy Genf

Altbekanntes Restaurant mit Liegenschaften. Grundstück 430 m². Haus mit Gaststube (40 Plätze) und 2 unabhängigen Sälen im Obergeschoss. Überdachte Sommerterrasse mit 60 Plätzen. 10 Minuten vom internationalen Flugplatz, Messegelände, Bahnhof und Stadtzentrum Genf. Zusätzlich 1 Haus mit Wäscheraum, Kühlkammer und 1 Studio mit Küche, Bad und Kamin. Verkauf direkt vom Besitzer. Fr. 1 250 000.–.

Tel. 022 758 12 15, Fax 022 758 24 53
E-Mail lacascade@tables.ch
www.tables.ch/lacascade-chambesy

135313/384306

Zu verkaufen
an der bestfrequentierten Fussgängerzone in **Basel**

Musik-Bar Amalur

Öffnungszeiten Freitag und Samstag 22.00 bis 04.00 Uhr
Umsatz ca. 1 Million, hoher Ertrag
Langfristiger Mietvertrag bis 2009
Übernahme per sofort oder nach Vereinbarung
Nötiges Eigenkapital mindestens Fr. 250 000.–

Advanza Treuhand GmbH
Rosenveg 5 B, 4153 Reinach BL 2
Telefon 061 712 40 00 oder 078 708 40 00

P 134984/413432

An einer der schönsten Aussichtslagen zwischen **Bern und Thun** nach Vereinbarung **zu verkaufen**

Restaurant und Personalhaus

Bestens eingeführter Ganzjahresbetrieb. Sehr gepflegte Räume mit Ambiance. Spezialisiert im Bankett- und Familienanlass-Geschäft. Grosse Terrasse. 30 Parkplätze. Wirtewohnung im nahegelegenen Personalhaus vorhanden. Verkaufsrichtpreis Fr. 1 950 000.–.

Unterlagen erhalten Sie unter Chiffre 3062975, Berner Zeitung AG, Service Divers, Dammweg 9, Postfach 5434, 3001 Bern.

135310/264814

Auf Frühjahr 2001 (März ode April) suchen wir für unsere

AUBERGE im Berner Jura

(6 Zimmer, 30 Restaurantplätze)

entweder Geschäftsführer/in, Pächter/in oder Käufer/in.

Der Betrieb ist vollständig renoviert. Sehr viel Umschwung (Ökonomiegebäude und 5 ha Weiden).

Ideal gelegen in Wandergebiet, an Langlauf- und Velorouten.

Interessenten/-innen erhalten mehr Auskunft bei Heinz Rub, Parkterrasse 10, 3012 Bern

P 135311/383783

Zu kaufen gesucht:

Kleiner Hotelbetrieb

in Top-Skigebiet, evtl. auch renovationsbedürftig, bevorzugt Graubünden.

Angebote unter Chiffre 513-250831, Südostschweiz Publicitas AG, 7001 Chur.

P 135517/44300

Hotelfachfrau sucht

HOTEL/GARNI

in Miete oder zu kaufen.
Bevorzugte Lage: Ascona, Locarno, evtl. auch Lugano.

Offerten unter Chiffre 155-13136, Publicitas SA, CP 664, 6601 Locarno.

P 135321/183016

JANUAR — **DEZEMBER**

Mo	Lu	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26
Di	Ma	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27
Mi	Me	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28
Do							8	15	22	1	8	15	22	29

Auf März 2001 *oder nach Übereinkunft, suchen wir im Auftrag unseres Mandanten in ein mittelgrosses, renommiertes* ***Speiserestaurant*** *regional gelegen von* ***Würenlos – Spreitenbach – Dietikon*** *im Kanton Aargau, ein initiatives*

Mieter- (Ehe-)Paar

Der derzeitige Jahresumsatz beträgt um die Fr. 1,3 Mio. Die Lokalitäten umfassen im Total ein Sitzangebot von ***ca. 160 Sitzplätzen.*** *Die Räumlichkeiten sind gegliedert in Tagesrestaurant, Bankett-/ Speisesaal und Stübli inkl. Sommerterrasse. Genügende Parkplätze sind gegeben. Eine neu renovierte 4-Zimmer-Wohnung im Hause steht zur Verfügung.*

Verlangt wird ein ausgewiesenes praxisbezogenes Können, hohe Einsatzbereitschaft, Flair im Umgang mit der Gästeschaft und die Fähigkeit, ***Kreativität*** *im Sinne der «gutbürgerlichen» Kundschaft erfolgreich umzusetzen. Als Gegenleistung werden Ihnen besonders faire und vorteilhafte Mietbedingungen offeriert. Bestehendes Kleininventar ist nach Absprache zu übernehmen.*

Interessenten senden uns bitte ihre Bewerbungsunterlagen zuhanden der nachstehenden Anschrift. ... haben Sie vorgängige Fragen? Wir beantworten sie Ihnen gerne.

135458/211990

Terminia Consulting
Steinstrasse 21
8036 Zürich
☎ 01 451 00 11
01 463 52 90

---

activ gastro ✓



zu verkaufen

Berg-Restaurant Bühlberg
3775 Lenk i/S

Restauration 220 Sitzplätze, grosse Sonnenterrasse mit 200 Plätzen, Baujahr 1994, 1918 m2, 4635 m3.

Attraktive Finanzierungsmöglichkeit.
Objekt info download: www.activgastro.ch

Activ Gastro GmbH, Balmfluhstrasse 19, 4515 Oberdorf, Telefon 032 622 60 80, Fax 032 754 31 04, info@activgastro.ch

P 135315/386447

In **Pieterlen/BE** verkaufen wir ein interessantes Anlageobjekt

Mehrfamilienhaus

mit 15 Wohnungen und Restaurant, gut unterhaltene Liegenschaft, ortsübliche Mietzinse, voll vermietet, Verkaufspreis Fr. 2 100 000.– Bruttorendite 10%

Weitere Auskunft erhalten Sie unter Telefon 031 320 31 10

P 135314/402692

An sehr guter Passantenlage **im Stadtzentrum von Bern** auf Frühjahr 2001 zu verpachten

RESTAURANT

Ca. 100 Innen- und 80 Aussenplätze. Sehr guter Umsatz und vernünftiger Mietzins. Inventar ca. 450 000.– (Rohbaumiete).

Solvente Interessenten erhalten mehr Auskunft unter Chiffre H 005-42976 an Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 135312/44300

Kauf oder Miete:

Schweiz / Norditalien / Frankreich / Südschwarzwald / Bayern

Hotel oder Motel

mind. Seesicht.

Angebote unter Chiffre 135187, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

135187/413452

Tessin am See

Das schönste Ausflugsrestaurant

zu vermieten / zu verkaufen

nur für junge Leute vom Fach. Naturliebend spontan, angriffig. Wanderweg, Schiffhaltestelle usw. Ab Sommersaison 2001.

Sig. M. Bizzozero
Architekt, Casella postale
6977 Ruvigliana

134373/61697

Sul Lago Maggiore, collina **BRISSAGO**, affittasi

RISTORANTE

a partire da marzo 2001.
Inventario e affitto a prezzo interessante.

Scrivere a C.P. 46, 6613 Porto Ronco.

P 135392/396782

Per un nostro cliente, affittiamo con vendita inventario ben avviato

ristorante

con cinque camere ed un piccolo appartamento. Regione Gambarogno con vista stupenda sul lago. Eventualmente per interessati vendita dell'intero stabile. Seri interessati rivolgersi a:

Ferrazzini & Partners SA
casella postale 845, 6601 Locarno
Tel. 091 752 10 72

133445/412740

Inmitten der Naturlandschaft Sihlwald auf Frühjahr 2001 zu vermieten

Restaurant «Forsthaus Sihlwald»

bei der SZU-Bahnstation «Sihlwald», Gemeinde Horgen

Die Liegenschaft umfasst u.a.	Plätze/Zimmer
• Gaststube (unterteilbar)	90
• Grosse Gartenwirtschaft mit Selbstbedienung	250
• Gästezimmer	11
• Eigene Parkplätze	30
• Personalzimmer	4
• Garagenboxen	4

Das Restaurant Forsthaus Sihlwald:
- ist verkehrsmässig ideal erschlossen (Bahnstation SZU, Verbindungsstrasse Zürich Richtung Innerschweiz)
- besitzt dadurch ein grosses Potential für die Bewirtschaftung und die Beherbergung von Durchreisenden
- liegt mitten im grössten Naturwald der Schweiz, der Naturlandschaft Sihlwald, und wird entsprechend stark von Ausflüglern und Erholungsuchenden besucht
- ist im Sommerhalbjahr Raststätte für die Besucherinnen und Besucher des benachbarten Naturzentrums Sihlwald, dem Besucher- und Informationszentrum der Naturlandschaft Sihlwald

Vor Wiedereröffnung werden das Gebäude und die Räumlichkeiten sowie die Sommergartenwirtschaft renoviert. Die Erneuerungsarbeiten sowie allfällige spätere Ausbauschritte (zB. Hotelzimmer) möchten wir zusammen mit der neuen Betreiberschaft planen und realisieren.

Eine **Broschüre gibt Auskunft** über
- Bedingungen und mögliche Vertragsarten
- Denkbare bauliche und betriebliche Veränderungen
- Abwicklung

Unterlagen und Informationen erhalten Sie bei
Peter Gschellhammer • Tel. 01 216 52 67 • Fax 01 216 53 59

LIEGENSCHAFTENVERWALTUNG DER STADT ZÜRICH

---

htr

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

INTERNET-EXPO / Marktleader im Web- und IT-Markt

Interesse wächst

Vom 7. bis 9. Februar 2001 findet im Messezentrum Zürich die fünfte Internet-Expo (iEX) statt. Wie der Veranstalter Exhibit – eine Tochter der internationalen Reed-Gruppe – meldet, war die kommende iEX 01 schon drei Monate vor dem Start voll ausgebucht, obwohl die Messefläche von vier auf sieben Hallen erweitert wurde. Für die diesjährige Internet-Expo erwartet der Veranstalter rund 500 Aussteller, ein Plus von über 25 Prozent. Neben vielen interessanten Newcomern werden die Marktleader im Web- und IT-Markt praktisch lückenlos präsent sein. iEX-Messeleiter Rainer Artho: «Die Schweizer Internet-Branche will ganz klar die Business-to-Business-Ausrichtung der iEX nutzen, die sich bei der letzten Durchführung nochmals verstärkt hat. Wir decken jetzt alle Internet-Themen vom Carrier bis zur Web-Agentur umfassend ab.» *DST*

SPIRITUOSEN / Verbindung von Backen und Brennen

Brot – einmal anders

Auf dem Spirituosen-Markt macht seit kurzem eine Innovation von sich reden: der «Brotbrand». Im neuen Edelbrand vereinen sich zwei traditionsreiche Handwerkszweige – Backen und Brennen. Die Basis des «Brotbrandes» ist ein spezielles Brot. Mit Rohwasser wird das Brot vermaischt und nach einem eigens entwickelten Verfahren enzymatisch aufgeschlossen. Die Gärung erfolgt bei Temperaturen nicht über 25 Grad und ist nach sieben Tagen abgeschlossen. Nun wird die vergorene Brotmaische langsam und aromaschonend abdestilliert und nach kontrollierter Lagerung kalt filtriert. Das leicht süssliche Edeldestillat kann kühl (5 Grad) oder mit 14 bis 18 Grad serviert werden. Der Brotbrand wird exklusiv von der Bäcker-Fachschule Richemont in Luzern und Pistor vertrieben – ab Sommer 2001 auch über Eichhof. *DST*

EMG / Opposition aus linken Kreisen

Referendum droht

Gegen das Elektrizitätsmarkt-Gesetz (EMG) hat ein Komitee unter der Federführung der Westschweizer «Alliance de gauche» das Referendum beschlossen. Im Komitee sitzen mehrere Westschweizer SP-Nationalräte sowie links-alternative Politiker aus der Deutschschweiz.

Dem beschlossenen Referendum schliesst sich auch der Schweizerische Verband des Personals öffentlicher Dienste (VPOD) an. Zuerst müsse die Diskussion über die Liberalisierung richtig geführt werden, wurde an einer Delegiertenversammlung in Zürich argumentiert.

Dieser Entscheid könnte für die Gewerkschaft Smuv Signalwirkung haben. Der Zentralvorstand des Smuv wird über das Referendum voraussichtlich am 24. Januar entscheiden, der Schweizerische Gewerkschaftsbund (SGB) am 31. Januar. *DST*

HOCHZEITSMESSEN / Markt für jährlich 400 Millionen Franken

Profitieren können viele

Rund 40 000 Paare geben sich jährlich das Ja-Wort. Und über 20 000 Paare lassen sich im gleichen Zeitraum scheiden. Auch das ist eine Chance für Gastgeber, denn Paare, die zum zweiten Mal heiraten, sollen sogar noch ausgabefreudiger sein. Für ein grosses, rauschendes Fest mit 40 bis 50 Gästen werden durchschnittlich 18 000 bis 20 000 Franken ausgegeben. Etwa ein Viertel entfällt dabei auf das eigentliche Hochzeitsessen. Von den grob geschätzten 400 Mio. Franken, die Paare in der ganzen Schweiz jährlich für ihre Hochzeiten ausgeben, kommen somit rund 100 Mio. Franken dem Gastgewerbe zugute.

TOURISMUSREGIONEN SIND GEFRAGT

Zahlreiche Branchen profitieren von den Hochzeits-Feierlichkeiten: Carunternehmer, Reisebüros, Brautmode-Boutiquen, Bijouterien, Fotografen, die Unterhaltungsindustrie vom Kleinorchester bis zum Zauberer, Tanzschulen, Konditoreien – und natürlich die Gastronomie und Hotellerie. An der 7. Internationalen Messe für Hochzeit, Fest und Eventmarketing vom 19. bis 21. Januar 2001 in St. Gallen – der grössten Messe ihrer Art in der Schweiz (siehe Kasten) – werben 180 Aussteller aus all diesen Branchen um die Gunst von Braut und Bräutigam. Rund 10 000 Besucherinnen und Besucher informieren sich jeweils an dieser Messe. Auch Tourismusregionen wären als Aussteller gefragt. «Wir sind immer auf der Suche nach Tourismusregionen oder -destinationen, die ganze Hochzeits-Packages anbieten möchten, sind aber bisher leider nicht fündig geworden», sagt Messeleiterin Agnes Jenowein. *SR*

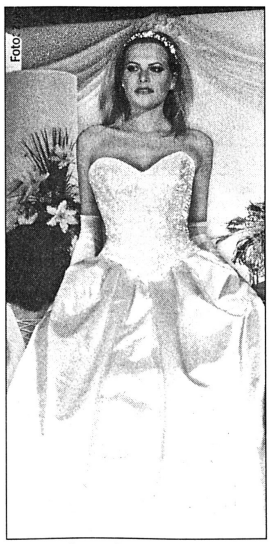


Foto: zvg

Brautmode-Boutiquen dürfen nicht fehlen.

«SCHÖNSTER TAG IM LEBEN» / Für ideenreiche Wirte und Hoteliers mit geeigneter Infrastruktur lohnt es sich, auf möglichst vielen Hochzeiten mitzutanzen. **SUSANNE RICHARD**

Unkonventionelle Hochzeitsfeste sind immer mehr gefragt

«Seit einigen Jahren sind unkonventionelle Hochzeiten im Trend», stellt Agnes Jenowein, Leiterin der St. Galler Fest- und Hochzeitsmesse, fest. «Den Gästen soll ein einmaliges Erlebnis, das den konventionellen Rahmen sprengt, vermittelt werden.» Sei dies beispielsweise in einem Schlosshotel mit speziellen Sälen und besonderer Dekoration. Oder an ausgefalleneren Veranstaltungsorten wie Bauernhöfen, Waldhütten, auf Schiffen etc.

Aber auch thematische Feste wie Ritter- oder Reiterhochzeiten seien gefragt. Zu traditionellen Hochzeiten im gepflegten Gasthof oder Restaurant wird zumindest ein besonderer Künstler verpflichtet. Häufig wird auch für die eingeladenen Kinder ein spezielles Programm organisiert, so dass die Erwachsenen ungestörter feiern können. Zahlreiche Hochzeits- und Event-Agenturen bieten ihre Dienstleistungen als Generalunternehmer an, sie kennen die ausgefallenen Lokalitäten und wissen über Planung und Preise Bescheid.

HOCHZEITSFEST IM HEXENHAUS

Ein unvergessliches Erlebnis will Julius Eltschinger Hochzeitsgesellschaften in seinem «Chnuschper-Hüsli» auf der Buchenegg auf dem Albisgrat (Gemeinde Stallikon/ZH) bieten. In seinem umgebauten Bauernhaus – erreichbar per Luftseilbahn oder mit dem Auto – dreht sich alles um das Thema Hexe. «Wir haben während des ganzen Jahres mindestens jede Woche ein Hochzeitsfest mit jeweils 45 bis 75 Personen.» Hochzeitsgesellschaften und immer häufiger auch Firmen werden von der «Hexe» am Feuer unter dem Lindenbaum vor dem Haus willkommen geheissen. Hier wird auch der Apéro serviert und im Hexenkessel über dem Feuer schmort schon die wärmende Suppe für die Gäste.

Zum «Hexen-Menü» gehören weiter Maiskolben zum Abnagen, ein Sorbet und als Spezialität ein «Poulet im Chörbli». Den Abschluss des Menüs, das pro Person ab rund 85 Franken (inklusive Getränken) kostet, bildet ein Dessertbuffet. Alles serviert auf den stilecht «verblätzten» Tischtüchern und zwischen schrägen Gläsern. Je nach Hexenbegeisterung des Publikums präsentiert die anwesende ihre Sketches oder mischt sich unter die Gäste. Als Highlight darf das Brautpaar im ungeheizten Heustockbett übernachten und am nächsten Tag frühstücken.

TRADITIONELLE BETRIEBE HABEN DAS NACHSEHEN

Nebst solch unkonventionellen Festorten bleiben auch Restaurants an Aussichtslagen oder an Seeufern bei Hochzeitsgesellschaften beliebt. Schwerer haben es derweil «klassische» Hochzeits-Restaurants wie beispielsweise die «Krone» in Bätterkinden/BE. «Früher hatten wir jährlich 40 bis 50 Hochzeiten, heute sind es wohl noch 20 bis 25 pro Jahr», stellt Restaurateur Andreas Hubler fest. Auch die Gesellschaften seien heute kleiner, von früher 50 bis 70 auf heute 40 bis 50, manchmal sogar nur 10 bis 15 Personen. Um dem Trend zu speziellen Locations gerecht zu werden, bietet Hubler auch einen Catering-Service im nahen Schloss Landshut an.

FREUNDESKREIS STATT VERWANDTE

«Statt im Kreise der Verwandten wird heute eher im Freundeskreis gefeiert», beobachtet Hubler – und erklärt damit auch die kleiner werdende Gruppengrösse: «Eingekaufte Unterhaltung hat zudem die früher beliebten Produktionen aus dem Familienkreise abgelöst.» Stabil seien hingegen die kulinarischen Bedürfnisse: Aufgetischt werde meist ein viergängiges Menü – traditionell mit Kalbfleisch im Hauptgang. Kostenpunkt 50 bis 70 Franken pro Person plus Getränke. Beim Wein werde Flaschenqualität für 39 bis 45 Franken je Flasche serviert.

Auch das Art Deco Hotel Montana in Luzern hat sich mit Hochzeiten ein Standbein geschaffen. Während zweier Jahre hatte das «Montana» sogar eine eigene Hochzeitsmesse veranstaltet und dazu jeweils die Hotelzimmer auf zwei Etagen mit 22 Partnern (Bijouterien, Hochzeitskleider etc.) in eine eigene intime «Hochzeitswelt» umgestaltet. Als Resultat des Besuchererfolgs der hauseigenen Messe kann das Hotel jährlich etwa 50 Hochzeitsfeste durchführen. Dieses Jahr präsentiert das «Montana» seine «Hochzeitswelt» nicht mehr im eigenen Hotel, sondern an der Messe «Hochzyt», die zum zweiten Mal auf dem Luzerner Allmend-Gelände durchgeführt wird.

ROSEN IN DER BADEWANNE

«Unser wichtigster Anspruch ist, dass das Fest keine ‹Nullachtfünfzehn-Feier› wird», betont «Montana»-Direktor Fritz Erni. «Wir bemühen uns, das Menü individuell auf das Hochzeitspaar abzustimmen, wobei man allerdings meist dennoch bei den traditionellen Menüs landet.» Pro Gast würden für das Hochzeitsmenü zwischen 100 bis 150 Franken ausgegeben. Als besondere Spezialität setzt der Luzerner 4-Sterne-Betrieb auf «sinnliche Genüsse» für das Brautpaar, das seine Hochzeitsnacht im Hotel verbringt. Rosen in der Badewanne, Champagner im Zimmer, aphrodisische Speisen, Bücher mit Liebesgedichten und -briefen auf dem Nachttisch und viele weitere Überraschungen sollen die Hochzeitsnacht versüssen.

Wer sich als Restaurant oder Hotel mit der Durchführung von speziellen, originellen Hochzeiten einen guten Namen erwirbt, kann sich damit ein komfortables Standbein schaffen. Paare, die heiraten, gehören zu einer wenig preissensiblen Zielgruppe; wer will schon beim «schönsten Tag im Leben» knausern. Allerdings sind auch die Ansprüche hoch: Pannen oder ungenügende Aufmerksamkeit führen rasch zu Enttäuschungen, Reklamationen und negativer Mund-zu-Mund-Propaganda.


Foto: zvg

LEIBLICHE GENÜSSE

Auch die Kreativität der Patissiers wird bei Hochzeitsfeierlichkeiten auf die Probe gestellt.

Messen: St. Gallen und Luzern

Vom 19. bis 21. Januar 2001 öffnet die 7. Fest- und Hochzeitsmesse St. Gallen – die meistbesuchte Hochzeitsmesse in der Schweiz – ihre Tore. Rund 180 Aussteller präsentieren sich auf 10 000 m² Ausstellungsfläche. Darunter sind auch rund 20 Hotel- und Restaurantbetriebe, vor allem aus der Ostschweiz und auch aus Österreich. Auf vier Bühnen präsentieren über 60 Animationskünstler und Musiker – vom Gospelsänger bis zur Sopranistin – in Nonstop-Live-Auftritten ihr Können. Zu guter Letzt ist auch das Zivilstandsamt mit einem Informationsstand zum Thema «Trauung, Ehe und Recht» an der Messe präsent.

Vom 9. bis 11. Februar folgt auf dem Ausstellungsgelände Allmend Luzern die Schweizerische Hochzeits-, Gala- und Eventmesse «Hochzyt 2001» mit rund 120 Ausstellern. *SR*

St. Gallen: www.olma-messen.ch
Luzern: www.hochzeitsmesse.ch

BIELERSEE / Winzer mit Erfolgskonzept

Treberwurst-Zeit

Einen gastronomischen Volltreffer haben einige Bielersee-Winzer gelandet: Im Januar und Februar reisen Gäste aus der ganzen Schweiz an, um in einem Winzerkeller Treberwürste zu geniessen. Der typische Geschmack wird erzielt, indem in der Marc-Brennerei Schweinswürste in den Brennhafen gehängt und im Dampf gegart werden. Anschliessend wird die Wurst vor dem Gast mit Marc flambiert. *CM*



Der Twanner Winzer Bernhard Gürlet mit Treberwürsten.

Konditoren-WM an Polen

Wiesbaden. Robert Wolczanski (24) und Miecyslaw Chojnowski (25) setzten sich bei der 5. offiziellen WM des Konditoren-Weltverbandes UIPCG mit der Komposition «Expedition zum Saturn» durch. Weitere Plätze belegten die Teams aus Italien und Deutschland. Die WM fand im Rahmen der Konditoren-Fachmesse IKF/InterKondiCa in Wiesbaden statt. Am Start waren Teams aus Deutschland, Italien, die Niederlande, Polen, Portugal und Japan. *MJP*

GRAND MARNIER TROPHY / Ausscheidung

Kapp nach Monaco

Stéphane Kapp vom Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz hat mit seinem Drink «Grand Voyage» das Schweizer Finale der Grand Marnier Trophy gewonnen. Den zweiten und dritten Platz belegten Charly Widmer und Claude Koch. Die Aufgabe hatte darin bestanden, einen neuen Longdrink mit Grand Marnier zu mixen. Die Barkeeper mit den besten Rezepten wurden von der Schweizer Barkeeper-Union und der Haecky Drink AG nach Luzern eingeladen. Stéphane Kapp als Gewinner dieser Ausscheidung wird die Schweiz am Europafinal der Grand Marnier Trophy vertreten, der vom 27. bis 29. Juni in Monaco stattfinden wird. Dort treten 18 Finalisten aus ganz Europa gegeneinander an, um zu entscheiden, welcher Grand-Marnier-Longdrink schliesslich in Sydney am Finale der Trophy präsentiert wird. *DST*

ZITAT DER WOCHE

«Die Suppe soll heiss sein, das Brötchen knusprig und das Bier kalt...»

Sepp Wimmer, Geschäftsführer des Café Terrasse in Zürich.

Siehe Interview auf Seite 2

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



Josef Hauser (rechts), seit 1972 Küchenchef in den Park Hotels Waldhaus in Flims, tritt in den Ruhestand. Seine Lehre hatte der Wiener Josef Hauser im legendären Hotel Sacher in Wien absolviert. Anfang Januar wurde Hauser in den Park Hotels Waldhaus von seinem Nachfolger, dem Landsmann **Rudolf Eberl** (links), abgelöst. *DST*

Ralf Kock (38) und **Peter Egli** (33) sind neu stellvertretende Direktoren der Grand Hotels Bad Ragaz. Kock – seit 1995 im Betrieb – war Rooms Division Manager. Egli arbeitet seit sieben Jahren bei den Thermalbädern & Grand Hotels Bad Ragaz als F&B-Manager. *TRU*

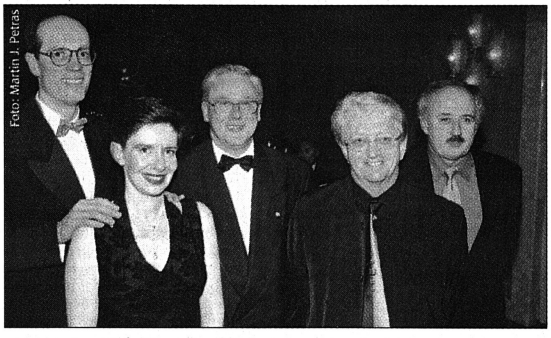
Die Direktorin von Toggenburg Tourismus, **Daniela Widmer**, hat ihre Stelle per Ende Mai 2001 gekündigt. Laut Pressemitteilung lassen ihr «die wachsenden Aufgaben, die auf Toggenburg Tourismus zukommen, zu wenig Spielraum, um ihr Know-how optimal einzubringen». *SST*

Nach fünf Jahren im Ausland ist **Steven Nikolov** wieder zu den Mövenpick Hotels & Resorts zurückgekehrt. Als Senior Vice President ist er für alle Sales- und Marketingaktivitäten der Hotelgruppe mit Hauptsitz in Adliswil verantwortlich. *SST*

Der bisherige Geschäftsführer des Verbands Appenzellerland Tourismus AR (VAT), **Ruedi Aerni**, hat die Leitung an seine Stellvertreterin **Doris Küng** übergeben. Der VAT-Geschäftsstelle gehören unter anderem die Marketingorganisation Appenzellerland über dem Bodensee, die Gastro Appenzellerland sowie der Hotelier-Verein beider Appenzell als Partner an. *SST/sda*

Yvette Thüring, seit dem 1. Oktober 1999 Resident Manager des Swissôtel Zürich, wird ab dem 15. Januar neuer General Manager des Swissôtel Amsterdam. An ihre Stelle tritt **Rainer Tenius**, der seit 1996 als General Manager des Swissôtel Kairo tätig war. *SST*

Dörte Lau ist neu im Europabüro in Frankfurt/Main für das Marketing der The Leading Hotels of the World, Ltd. in Europa, Mittlerer Osten und Afrika verantwortlich. Erfahrungen gesammelt hat sie im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, im Grand Hotel, Berlin, im Hotel Breidenbacher Hof und wieder in der Hansestadt im Kempinski Hotel Atlantic. *TRU*



AEHL Galadiner. *Gruppenbild mit Stammlady: Über 60 «Ehemalige» nahmen am zweiten Galadiner der «Association des anciens élèves de l'Ecole Hôtelière Lausanne» (AEHL), Stamm Zürich und Ostschweiz, im Dolder Grand Hotel in Zürich teil. v.l.n.r.: Eugen und Florence Staerkle (Stammlady Zürich), Walter Daubenmeier (Dolder Grand Hotel), Beat Küttel (Stamm Ostschweiz) und Walter Rohrbach (Laurent-Perrier Diffusion SA). MJP*

NEUJAHRSBALL / Die Leitung des Luxus-Resorts lud zum Fest

«Good times» in Bad Ragaz

Fotos: Marietta Dedual



Die «Grupo de Danças Brasileiras» brachte Schwung in die illustre Gesellschaft.

«Traditionen sind ein Stück Lebensqualität.» So Willy Kissling, Verwaltungsratspräsident der Thermalbäder und Grandhotels Bad Ragaz in seiner Begrüssungsrede am Neujahrsball vom letzten Freitag. Im Resort Ragaz liess man mit dem Ball eine beliebte Tradition des Hauses neu aufleben. Der schwungvolle Abend voll musikalischer und kulinarischer Überraschungen sei ein Dankeschön an alle, die zur erfolgreichen Entwicklung des Unternehmens beigetragen hätten, meinte Kissling.

Zu den geladenen Gästen zählten hochkarätige Wirtschaftsbosse und Politprominenz aus der ganzen Schweiz, wie beispielsweise Thomas Schmidheiny (Hauptaktionär der Thermalbäder und Grandhotels Bad Ragaz), CS-Chef Lukas Mühlemann,



Willy Kissling, Verwaltungsratspräsident.

Ueli Roost (CEO von Sulzer), Headhunter Björn Johansson, der Bündner Regierungsrat Peter Aliesch, Ständerat Christoffel Braendli usw. *MD*

ST. GALLEN / Spitzenkoch Köbi Nett verliess das «Neubad».

«Kreative Pause einlegen»

Gesundheitliche Gründe zwingen ihn zu einem Zwischenhalt. Auf einer kulinarischen Tournee durch Spanien möchte sich Köbi Nett auf die Veröffentlichung eines Kochbuches vorbereiten. Momentan ist er noch als Patentinhaber im Restaurant «Markthalle» engagiert.

Nett und seine Familie machten aus dem «Neuhaus» an der Bankgasse einen Gourmettreffpunkt. Gault Millau hat ihm drei Toques und 17 Punkte zugesprochen, 1998 erhielt er für seine Kreativität einen Michelin-Stern.

Zu seinem Nachfolger hat er den 31 Jahre alten Robert Burri berufen. Burri, ein Schüler von Nik Gygax («Löwen», Thörigen BE), und seine Frau Maria Burri Lutz führten seit 1996 das Landgasthaus «Zum Löwen» in Langrickenbach TG. *UOK*

GLOSSE

Spesen

HANSPETER GSELL*

Meine Bank hat mir vor einigen Tagen ihr neues Spesenreglement geschickt. Nachdem ich an diesem verregneten Sonntag bereits die Volkszählung erlitten hatte, dachte ich leichtsinnigerweise, es könne mich nichts mehr erschüttern und vertiefte mich in das Studium besagten Reglements.

Den Vorschlag meiner Tante,mein mickriges Guthaben doch besser unter der Matratze als auf dem Konto anzulegen, schmetterte ich allerdings mutig ab. Ich beschloss zum Gegenangriff überzugehen und erstellte meinerseits ein Spesenreglement für Bänkler.

Ab sofort verrechnen wir bei Konsumationen unter Fr. 50.– einen Kleinmengenzuschlag. Wird die Konsumaion bar bezahlt, kommt ein Barzahlungszuschlag von Fr. 2.– zur Anwendung. Verlangt der kleinliche Gast auch noch Retourgeld, erhöht sich der Zuschlag um das zweifache seiner Körpergrösse. Stammkunden die bei uns täglich ihren Kaffee trinken, werden für diesen Dauerauftrag zukünftig mit Fr. –.50/Tasse belastet. Spesen reitende Prokuristen bezahlen für eine abzugsfähige Quittung einen Fakturierungskostenbeitrag in der Höhe von 1% unserer Mehrwertsteuer-Nummer. Bestellungen unter Fr. 10.– werden generell nicht mehr an der Bar entgegen genommen. Für solche Lappalien haben wir jetzt bei der Garderobe einen Baromat aufgestellt. Dort können sich die Bänkler – nach Einführung der Baromat-Card und Eingabe des Baromat-Codes – die Schale gold direkt ins Pochettentäschli schütten. Gästen die über 2 Stunden sitzen bleiben wird neu ein Verzugszins in Rechnung gestellt. Tischreservation werden nur noch über unser Callcenter in Kalkutta entgegen genommen (Fr. 5.–/min).

Alle diese Spesen kommen natürlich nicht zur Anwendung wenn uns vorgängig Fr. 10 000.– überwiesen werden. Auf Grund des neuen Wäscherei-Gesetzes ist dies allerdings meldepflichtig und führt zu einem geringfügigen Strafzins von 3% pro Monat. Auf Grund der Wucherbestimmungen bezeichnen wir diesen Abzug deshalb als Kontoführungsgebühr.

* Hanspeter Gsell hat 25 Jahre Erfahrung in der Gastronomie und im Weinhandel sowie einen unbändigen Drang, die Welt zu beobachten.

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

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

Herausgeber-Ausschuss:
Dr. Christoph Juen (GL SHV), Christian Hodler (GL SHV), Eva Bürgi (Verlag), Marietta Dedual (htr), Stefan Senn (H&G), Gudrun Schlenczek (Café Bistro, gv::swiss).

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Toni Rütti (TRU), Sonja Stalder (SST), Dr. Karl Josef Verding (KJV).
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS).
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Karin Gugger (KG), Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE).
Korrektorat: Paul Le Grand.
Korrespondenten:
Silvia Cantieni (SC), Graubünden; German Escher (GER), Wallis; Ornella Giola (OG), Mailand; Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Jürg Steiner (jsz); Tessin; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW); Zürich.

Verlag:
Eva Bürgi (Verlagsleitung), Ralph Hugelshofer (Vertriebsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casaluci, Dora Münger, Fabienne Korous.
Stelleninserate: Thomas Hellmüller, Martin Welti.
Geschäftsanzeigen: Erich Weber, Jörg Fröhli, Dominik Chammartin.

Druck:
Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Bern.

Auflage:
12'185 Ex. WEMF-beglaubigt,
22'000 Ex. Vertriebsauflage
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.10, Jahresabonnement Fr. 138.–.

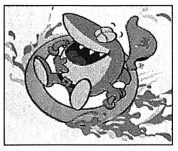
ISSN: 1424-0440

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

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



TOURISME RURAL / Le canton de Vaud forme une union sacrée pour développer les vacances à la ferme. PAGE 3



AQUAPARC / En quatorze mois, le parc d'attractions du Bouveret (VS) a accueilli 500 000 visiteurs. Un flux difficile à gérer. PAGE 4

Cahier français

L'HEBDOMADAIRE DE L'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION, DU TOURISME ET DES LOISIRS

hotel+tourismus revue

HÔTELLERIE SUISSE / La SCH a publié les chiffres clés de la branche pour 1999

Amélioration confirmée

L'hôtellerie suisse poursuit son redressement comme le montrent les chiffres clés de la branche pour 1999 publiés la semaine dernière par la Société suisse de crédit hôtelier (SCH).

Ces chiffres, issus d'une compilation de résultats statistiques fournis par 467 entreprises hôtelières, confirment les tendances que la SCH avait perçu en avril dernier et qui avaient fait l'objet de son traditionnel «Trendbulletin SCH». Ils laissent en effet apparaître une «tendance à la hausse», ainsi que la «stabilisation des recettes et des rendements».

On note en particulier que la marge brute d'autofinancement a atteint en moyenne 10,4%, soit une amélioration de 0,6% par rapport à 1998. Cette évolution, qualifiée de «favorable», a contribué, écrit la SCH, à une «légère amélioration» des liquidités. Le résultat d'exploitation I (résultat avant les charges financières) a toutefois reculé de 0,3% à 29,8%.

HAUSSE DES RECETTES PAR LIT

L'année 1999 a ensuite été marquée par une forte augmentation des recettes moyennes d'hébergement par lit, celles-ci passant de 109 fr. 98 à 116 fr. 62, et par une amélioration de l'occupation moyenne des lits de 0,5 point à 49,8%. L'augmentation a été nettement plus marquée dans les hôtels une et deux étoiles (+0,9) que dans les autres catégories où l'occupation est restée stable. Ces deux facteurs ont permis d'enregistrer une progression des recettes moyennes annuelles par lit de 7,4% à 17 196 francs. La hausse a atteint 10,7% dans les hôtels cinq étoiles.

Durant la même année, les entreprises qui ont fourni leurs informations à la SCH ont en revanche aussi dû faire face à une «légère» hausse des charges du personnel, la première après deux ans de baisse. Exprimées en pour cent du chiffre d'affaires, ces charges sont passées de 37,2% à 37,6%.

La SCH a accompagné ces résultats d'une information annonçant la parution d'un logiciel développé «spécialement pour la branche hôtelière». Appelé «Hotel Analyser», ce logiciel sert à la planification et à l'analyse financière et contient tous les chiffres clés de la branche élaborés par la SCH. Il est en allemand, mais sera édité en français si son succès sur le marché est suffisant, a indiqué la SCH. Une version de démonstration est disponible sur le site Internet de la SCH: www.sgh.ch. *MH*

RESPONSABILITÉ JURIDIQUE / Certes, ils sont assurés, mais les offices du tourisme doivent être toujours plus attentifs aux risques que leur font courir leurs activités. **MIROSLAW HALABA**

Des risques en augmentation

L'introduction en juillet 1994 de la loi fédérale sur les voyages à forfait a provoqué une petite révolution dans la branche. Personne ne s'en plaindra puisqu'elle a clairement fixé les responsabilités des organisateurs et des vendeurs de voyages et a donné au client un point de chute en Suisse en cas de litige. L'évolution du marché touristique a notamment étendu cette législation aux offices du tourisme. Comme on le sait, les nouveaux concepts touristiques les ont en effet transformés en vendeurs de produits, dont certains sont commercialisés sous la forme de forfaits. Selon cette législation, ils sont désormais responsables, aux yeux de leurs clients, des services fournis par leurs prestataires. Ils assument en particulier une responsabilité illimitée en cas de dommages corporels.

COUVERTURE QUALIFIÉE DE SUFFISANTE

Habitués aux questions juridiques, les grands offices du tourisme ont, semble-t-il, facilement intégré ces nouveautés. Ils se disent, dans l'ensemble, bien assurés. Ainsi, les événements tragiques qui ont marqué le tourisme alpin au cours des deux dernières années, en Suisse et en Autriche principalement, n'ont pas incité les grandes stations à apporter des modifications sensibles à leur couverture des risques. Chaque manifestation, qui comprend une nouveauté, fait, par ailleurs, l'objet d'un réexamen de la police d'assurance ou d'un contrat ad hoc. La situation sur le plan de la couverture est aussi considérée comme satisfaisante dans le secteur des remontées mécaniques, indique-t-on auprès de l'Unifun à Bâle, organe chargé de l'assurance des sociétés de la branche.

SÉMINAIRE JURIDIQUE À L'ASDT

Et pourtant, en y regardant de plus près, le problème de la responsabilité civile n'est peut-être pas aussi bien résolu dans tous les offices du tourisme comme dans les grandes stations. C'est ce que l'on pense notamment à l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT) où le comité à mis au programme de l'assemblée générale prévue le 23 mars à Soleure un séminaire sur ce thème. «Nous voulons sensibiliser nos membres à ces problèmes d'assurance, car certains ne s'en préoccupent pas assez», indique le président de l'ASDT et directeur de Sion Tourisme, Eddy Peter. Ce dernier songe en particulier aux risques que les offices du tourisme courent lorsque, pressés par le marché, ils proposent des animations toujours plus inédites et extrêmes. Le séminaire sera animé par un expert en la matière: l'avocat bernois Rolf Metz, domicilié à Brissago (TI), auteur notamment d'une brochure consacrée au «droit du voyage» et d'un site Internet qui traite des questions juridiques liées aux voyages. Comme Eddy Peter, Rolf Metz croit aussi que ce sont avant tout les petits offices qui devraient se pencher davantage sur ces questions. Mais, ils ne sont pas les seuls. Pour lui, les grands offices, dont la sérénité l'étonne, devraient aussi être mieux assurés contre les aléas liés aux nouveaux produits, comme les congrès, ou les nouvelles activités à risque.

Le président de l'ASDT souhaiterait d'ailleurs aller encore un peu plus loin dans la protection juridique des membres de son association. A cette fin, le comité étudie en effet la possibilité d'offrir les services d'un conseiller juridique. Si tel pouvait être le cas, la première action consisterait à établir un inventaire des risques qui guettent aujourd'hui les offices du tourisme, indique Eddy Peter.

Photo: swiss-image.ch



RISQUES ACCRUS

Contraint par le marché à proposer des produits touristiques toujours plus extrêmes, les offices du tourisme endossent des responsabilités accrues qu'il s'agit de bien identifier.

Choix de documents

L'organisation de voyages et la vente de produits touristiques a donné lieu, ces derniers temps, à une documentation relativement abondante et utile, rédigée, en grande partie, par l'avocat bernois Rolf Metz (Brissago/TI). Celui-ci vient ainsi d'élaborer, avec la collaboration d'Elvia, un document appelé «Droit de voyage – Informations actuelles 2000». De nombreuses informations sont ensuite disponibles depuis quelques mois sur le site Internet www.reisebuerorecht.ch consacré aux mêmes questions juridiques et mis sur pied par Rolf Metz également. On relèvera d'autre part que Suisse Tourisme s'apprête à mettre sur son site www.STnet.ch des contrats-types, rédigés par la même personne que les documents précédents, que les offices du tourisme pourront utiliser pour leurs relations avec des prestataires touristiques. On rappellera enfin l'existence de deux brochures de la Société suisse des hôteliers: «Le contrat hôtelier», sorti en décembre, et «Loi fédérale sur les voyages à forfait», datant de 1994. MH

Responsabilité déléguée

La multiplication des litiges et des procès en matière de responsabilité civile ne provient pas d'une législation plus sévère. Ce phénomène, qui rend l'activité des organisateurs de voyages et des prestataires touristiques bien plus délicate qu'auparavant, résulte d'un changement d'attitude des consommateurs. Ceux-ci, explique l'avocat bernois Rolf Metz (Brissago/TI), délèguent en effet de plus en plus leurs responsabilités à des tiers et ceci en particulier lorsqu'ils sont en vacances. L'office du tourisme ou le voyagiste deviennent soudain, à leurs yeux, responsables de tout. «Le touriste se croit, par ailleurs, en parfaite sécurité, alors qu'il prend toujours un risque personnel lorsqu'il s'adonne à une activité de loisirs», dit-il.

Ce dernier problème se pose notamment pour les chemins ou les pistes empruntés par les randonneurs ou les sportifs. Les exploitants de ces voies doivent de ce fait être toujours plus précis dans la signalisation des dangers potentiels. Jusqu'à quel point doivent-ils le faire? C'est là tout le problème. La législation ne semble en effet pas très claire sur ce point. Plusieurs jugements – gorges du Taubenloch ou celui, révélé vendredi, condamnant Téléverbier – sont en tout cas venus rappeler l'importance croissante de ces problèmes. MH

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

www.checkindata.com

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

Henkel ECOLAB
The Service Company
Ihr Spezialist für Objekt-, Hospital-, Textil-, Food-, und Küchenhygiene.
Votre spécialiste en hygiène des objets et des surfaces, hospitalière, des textiles, des alimentaires et des cuisines.
Henkel-Ecolab AG
4132 Muttenz Kriegackerstrasse 91 T 061 / 466 94 66

CAP protection juridique globale
gastroLex®
PROTECTION JURIDIQUE GLOBALE POUR L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION
CAP protection juridique
Poststrasse 30, 6301 Zug
Téléphone 041 726 84 84, Fax 041 726 84 81
www.cap.ch

Société suisse des hôteliers

FORMATION CONTINUE SSH EN SUISSE ROMANDE

HOTELA soutient la formation continue SSH

3 axes – 1 seul objectif:

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

Nestlé soutient la formation continue SSH

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

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

Module I ■ Conduite des ressources humaines
Module II ■ Gestion financière et de l'exploitation
Module III ■ Marketing, politique et concept d'entreprise

II. LES COURS DE FORMATION CONTINUE

LES ATELIERS DE COMPÉTENCE

Les pouvoirs de la communication	30 mars 2001
Motivez votre personnel	6 avril 2001
La qualité de vie au travail	27 mars 2001
Mieux connaitre les autres et mieux se connaitre (en 2 modules) pour un management efficace	
1er module: Et si l'on parlait de vous: l'attitude positive	8 mars 2001
2ème module: A la découverte d'outils performants	22 mars 2001

LES COURS DE PERFECTIONNEMENT

Améliorez les ventes au front-office	6 février 2001
La gestion professionnelle de l'accueil	26 janvier 2001
au standard et à la réception	22 mai 2001
Housekeeping performance	28 février 2001
Formation pour formateur	1er juin 2001
Accueil et vente au restaurant	20 mars 2001
Les enjeux du recrutement	8 juin 2001
Assurances sociales et salaires: étude d'événements vécus au quotidien	3 mai 2001

III. LE DÉVELOPPEMENT DE LA QUALITÉ

Label de qualité pour le tourisme suisse, niveau I
Cours de Quality-Coach

6 et 7 mars 2001	Genève
1 et 2 mai 2001	Valais
12 et 13 juin 2001	Lausanne

Label de qualité pour le tourisme suisse, niveau II
Cours de Quality-Trainer

3 avril 2001	Lausanne

Inscriptions et renseignements:
Bureau romand SSH – Lausanne – formation permanente
Téléphone: 021 320 03 33 – Fax: 021 320 02 64
E-Mail: ssh.formationcont.lsne@bluewin.ch

ECOLE HOTELIERE GENÈVE

ECOLE SUPÉRIEURE «ES» DE MANAGEMENT RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION SUISSE

Une institution de GASTROSUISSE *depuis 1914*

Av. de la Paix 12 • CH-1202 Genève
Tél. 022 919 24 24 • Fax 022 919 24 28
E-Mail: info@ecole-hoteliere-geneve.ch
http://www.ecole-hoteliere-geneve.ch

1er cycle (18 mois)

1er semestre
RESTAURATION
•
2ème semestre
EXPLOITATION D'ENTREPRISE
•
3ème semestre
STAGE

Diplôme de cadre en gestion hôtelière et en restauration

Confère également le droit d'exploiter un établissement public sur l'ensemble du territoire suisse.

2ème cycle (6 mois)

4ème semestre «ES»
GESTION & ADMINISTRATION

Diplôme de cadre supérieur en restauration et hôtellerie «ES»

Décerne également le titre de «Maître d'apprentissage».

L'EXCELLENCE DE VOTRE FORMATION EST NOTRE MISSION

Prochaine rentrée en avril 2001

ISO 9002

htr

Tout sur le marketing et le dumping.

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

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

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

	6 mois	12 mois	24 mois
Suisse	☐ Fr. 87.–*	☐ Fr. 145.–*	☐ Fr. 250.–*
Europe de l'ouest (Priority)	☐ Fr. 133.–	☐ Fr. 237.–	☐ Fr. 434.–
Autres pays d'Europe (Priority)	☐ Fr. 136.–	☐ Fr. 244.–	☐ Fr. 446.–
USA + Canada (Priority)	☐ Fr. 147.–	☐ Fr. 265.–	☐ Fr. 490.–
Autres pays (Priority)	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 289.–	☐ Fr. 540.–

☒ **Veuillez cocher ce qui convient.** * TVA comprise

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.
Prix de vente au numéro Fr. 4.30/DM 5.50/ÖS 38/Lit 5500

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



L'INFO AU TOP.

VALLORBE / Une nouvelle identité visuelle

Une terre secrète

L'Office du Tourisme de Vallorbe a présenté la semaine dernière la livrée revue et corrigée de son matériel promotionnel. Il se compose d'une plaquette en quadrichromie (30 000 exemplaires) et d'un encart (15 000 exemplaires) mis à jour chaque année indiquant de manière exhaustive les adresses utiles de la région.

Ces supports en trois langues visent à donner une image de mystère à cette ville-frontière sous le slogan «Vallorbe, terre secrète». Ils seront diffusés le plus largement possible, non seulement dans toute la Suisse, mais aussi dans les sites touristiques de France voisine.

«C'est la première fois, explique le directeur Christian Schulé, que toutes les attractions de Vallorbe sont réunies sur un même document.» A signaler que la papeterie de l'office arborera également la même identité visuelle. *BS*

CHÂTEL-SAINT-DENIS / Infrastructure régionale

Nouvel espace culturel

Au terme de dix-huit mois de travaux seulement, Châtel-Saint-Denis a inauguré le 13 janvier sa nouvelle salle polyvalente de spectacles et de congrès, qui a été baptisée Univers@lle pour l'occasion. L'infrastructure comprend une salle de 386 places, à laquelle s'ajoutent un foyer de 270 places et les installations nécessaires à l'organisation de spectacles (dont une scène de 170 m² avec loges d'artistes).

L'investissement consenti, entièrement public, a atteint 6,5 millions de francs. Ce nouvel équipement est promis à une vocation régionale, entre Veveyse fribourgeoise et Riviera vaudoise – moins de dix minutes de voiture séparent Châtel-Saint-Denis et Vevey. Les milieux touristiques misent également sur cette salle high-tech pour l'organisation d'assemblées, de colloques et de réceptions de groupes. *JS*

LAC NOIR / Concept touristique sous toit

«Schwarzer Plus» est né

«Schwarzer Plus»: c'est ainsi qu'a été baptisé le nouveau concept de développement régional, présenté par l'Association touristique de la Haute-Singine. Ce «collier de perles» regroupe plusieurs lieux touristiques dont le fil serait constitué par les moyens de locomotion à disposition: trains, bus, remontées mécaniques. Le tout rassemble de nombreuses activités et centres d'intérêts – famille, sport, montagne, lac – susceptibles de composer des produits forfaitaires.

Le projet déborde les frontières singinoises pour couvrir un territoire allant de Fribourg à Spiez et de Flamatt à Zweisimmen. D'un coût d'environ 700 000 francs, son financement est pris en charge par la Confédération (Regio Plus), les collectivités publiques cantonales et les milieux privés. Premières réalisations prévues pour 2004. *JS*

LONDRES / La Suisse présente à Adventure Travel and Sports Show

La saison d'été «très» demandée

L'offre touristique estivale suisse a été au centre des demandes d'information formulées par les visiteurs de la foire des vacances qui s'est tenue de vendredi à dimanche derniers à Londres et intitulée «Adventure Travel and Sports Show 2001». L'intérêt s'est particulièrement porté sur la randonnée, le cyclotourisme, l'hébergement dans les auberges de jeunesse et dans les petits hôtels de montagne, a indiqué lundi Evelyn Lafone-Meier, coordinatrice de la présence suisse pour le compte de Suisse Tourisme. Les visiteurs du stand suisse ont aussi manifesté de l'intérêt pour le sport-aventure et les voyages individuels. «Pas le tourisme de masse», a précisé Evelyn Lafone-Meier.

INTÉRESSANT POUR ATTIRER LES JEUNES

Les chiffres de fréquentation du salon londonien n'ont pas encore été communiqués, mais les organisateurs tablaient sur la visite de quelque 20 000 personnes. C'est la deuxième fois que Suisse Tourisme était présent à cette manifestation. Il compte d'ores et déjà répéter l'exercice en 2002, car ce salon permet, a indiqué Evelyn Lafone-Meier, d'intéresser un public jeune pour des vacances estivales. Saint-Moritz Tourisme était, avec Swissair et Lindt & Sprüngli, le partenaire actif du stand suisse. Toutefois, l'ensemble de l'offre helvétique était aussi représenté. Doté de diverses animations informatiques interactives, le stand a permis au public de prendre goût aux vacances en Suisse. L'essentiel des visiteurs, soit 80%, étaient âgés entre 17 et 45 ans, les 20% restant étaient composés de personnes de 45 à 60 ans environ.

Suisse Tourisme participera cette année à quelque sept ou huit autres foires touristiques en Grande-Bretagne. On citera notamment «Destinations 2001», à Londres, du 1er au 4 février, «Confex», à Londres aussi, du 27 février au 1er mars, et «Education Show 2001», à Birmingham, du 22 au 24 mars. *MH*

VAUD / Une opération cantonale se donne pour but de développer le tourisme rural. Il s'agit de répondre à une demande croissante et de diversifier l'activité des agriculteurs. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Le tourisme entre en campagne

«Le tourisme en milieu rural reste le seul domaine de nos activités où la demande dépasse largement l'offre. Et, même si le phénomène n'est que peu quantifiable – moins de 1% des nuitées actuelles, estime-t-on – il convient de le prendre en compte.»

C'est dans une ferme de Bussy-Chardonnay, dans la «campagne morgienne», que Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV (Office du tourisme du canton de Vaud) posait ce constat la semaine dernière, pour présenter le projet vaudois de «Développement du tourisme en milieu rural dans le canton». Menée sur quatre ans par l'Association de développement du Nord vaudois, l'opération vient d'obtenir son inscription au programme de la Confédération Regio Plus. Ce qui signifie qu'elle bénéficiera de substantielles subventions: sur un budget de 1,8 million de francs, la moitié est précisément assumée par Regio Plus. Le reste du financement échoit aux autres partenaires: l'OTV, l'Office des vins vaudois, Prométerre (l'Association vaudoise de promotion des métiers de la terre) et le Département de l'économie du canton qui injectera un peu plus de 200 000 francs.

Photo: htr



VACANCES À LA FERME

Le canton de Vaud a décidé de prendre le taureau par les cornes: il compte doubler l'offre de tourisme rural d'ici quatre ans.

LE NOUVEAU RÔLE DES AGRICULTEURS

Objectif défini par la structure mise en place récemment par les partenaires: doubler la capacité d'accueil en matière d'agritourisme. Premier support: une plaquette tirée à 30 000 exemplaires recensant les possibilités de vacances à la ferme en Suisse romande. Elle est d'ores et déjà diffusée par les canaux habituels – OT cantonaux, OT locaux, mailings, etc. A noter que l'aspect touristique du projet englobe par commodité toute la Suisse romande puisque, même sous couverture «vaudoise», le catalogue est édité par la Fédération du tourisme rural de la Suisse romande.

Le second volet est plus spécifiquement vaudois puisque attribué au projet mené par les partenaires cantonaux. Il vise à sensibiliser le monde rural aux potentialités du tourisme. Il comprend notamment la diffusion d'une documentation-conseil, de directives sur le développement d'activités et d'animations et sur la valorisation des produits agricoles. Dès que la nouvelle Loi sur les auberges et les débits de boissons sera sous toit, il devrait également comporter un chapitre formel de formation. En effet, la nouvelle législation soumettra l'exploitation des plus grandes structures d'accueil rural à l'obtention d'une (petite) patente spécifique.

Cette dernière obligation ne devrait pas empêcher les vocations. Car si l'agriculture se découvre aujourd'hui un nouveau rôle «socio-écologico-festif» servi par le «retour du romantisme», elle a aussi tout à gagner dans ces activités «tertiaires».

VALAIS / Cinq cents élèves pourront suivre dès l'automne les cours de la Swiss International University pour obtenir un diplôme de gestion du tourisme et en informatique. **DANIELLE EMERY MAYOR**

Dans son université, Martigny veut former l'élite de l'accueil

«Nous constatons un besoin toujours croissant de formation dans le tourisme au niveau mondial. Surtout dans les pays émergents. Il s'agit donc à Martigny de former une élite», explique Olivier Thurre, un des initiateurs de la Swiss International University. «Aucune université suisse ne délivre de licence en gestion du tourisme. Nous avons voulu combler cette lacune. Mais les étapes à franchir étaient trop longues pour créer une école universitaire reconnue en Suisse, alors que le marché vit un développement rapide et qu'il s'agit de répondre à des besoins qui sont actuels. Nous avons donc choisi de faire appel à un opérateur étranger.» Il y a quelques semaines, les autorités politiques valaisannes affirmaient devant la presse leur soutien à cette démarche qui était jusqu'ici restée très confidentielle.

PROFESSEURS IMPORTÉS DE MONTRÉAL

L'école valaisanne a confié un mandat à l'Université du Québec pour assurer la formation, plus particulièrement à l'Ecole de sciences de la gestion. L'Université basée à Montréal enverra à Martigny une dizaine de professeurs. D'autres feront le voyage en fonction des besoins. Deux diplômes de niveau universitaire seront délivrés en Valais: le premier en gestion et planification du tourisme, le deuxième en informatique de gestion. Ce dernier est directement lié au tourisme lorsqu'on songe au développement du commerce électronique. «Si nous avons choisi l'Université du Québec, c'est parce qu'elle fait partie du réseau d'universités (une vingtaine en tout) de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) qui font tous les deux ans l'objet d'un audit de la part de la Société générale de surveillance à Genève», explique Olivier Thurre. Un gage de qualité, mais aussi d'échange de compétences.

Pour la rentrée à l'automne prochain, les locaux achetés permettront de recevoir 500 élèves. «Notre but est d'accueillir 1000 étudiants dans cinq ans», déclare Olivier Thurre qui avoue d'emblée que l'école martigneraine vise davantage une clientèle internationale que suisse. C'est d'ailleurs à cette seule condition que l'école privée peut espérer atteindre la taille nécessaire à son financement.

Deuxième partie du projet: la création d'un centre de recherche. Pour Olivier Thurre, il n'y a aucune concurrence avec le Centre de recherche de l'Ecole suisse de Tourisme (EST) de Sierre, mais plutôt complémentarité. «A l'EST, il s'agit de recherches appliquée. Nous allons de notre côté faire de la recherche fondamentale.»

MÉLI-MÉLO

Une télécabine «nuptiale» à Charmey. La promotion touristique se niche parfois là où l'on s'y attend le moins. Ainsi, l'Office du tourisme de Charmey participe ce mois de janvier à deux salons du mariage. L'un a eu lieu à l'Espace Gruyère de Bulle du 5 au 7 janvier, tandis que l'autre se tiendra à Forum Fribourg du 26 au 28 janvier. Motif? La station touristique gruérienne y présente une offre pour la saison d'été: «La télécabine nuptiale pour des noces à la montagne». Une façon comme une autre de s'approcher du 7e ciel! *BS*

LES PACCOTS / Information et location

Deux nouveautés

La station des Paccots, au-dessus de Châtel-Saint-Denis, a innové en remplaçant, après plus de deux décennies d'existence, son petit livret d'informations par un nouveau «Guide pratique hiver». Ce document se veut davantage axé sur la famille, la vocation première de la station fribourgeoise, et englobe les domaines skiables de Corbetta, de Rathvel et de Semsales. L'édition estivale sera également plus régionale.

En outre, en collaboration avec la nouvelle agence Immopac's, l'Office du tourisme des Paccots, que dirige Nadège Graber, a inséré tous les chalets et appartements à louer sur le site «vacances & loisirs» conçu par McNet. Ce site spécialisé dans la location d'objets, déjà utilisé entre autres par la station de Charmey, offre la possibilité de trouver soi-même son chalet par une recherche détaillée et circonstanciée. *JS*

FORUM FRIBOURG / Bilan après deux ans d'activité

Croissance continue

Claude Membrez, directeur de Forum Fribourg, avait convié ses principaux clients pour faire avec eux le point au terme des deux premières années d'activité du centre d'expositions de Granges-Paccot. L'exercice 2000, bien qu'ayant accusé un léger recul des jours d'événements (320), a marqué une progression sur tous les autres plans: 2,1 millions de mètres carrés loués (contre 1,7 million en 1999), 150 manifestations (120) et 322 000 personnes enregistrées (285 000). La croissance a donc caractérisé l'infrastructure fribourgeoise, même si celle-ci est toujours dans l'attente de son hôtel.

Au chapitre des nouvelles manifestations, signalons la «Oldtimer & Teilemarkt», foire internationale de la voiture ancienne et l'organisation de nombreux concerts, dont le plus attendu, celui de Patrick Bruel, aura lieu le 31 mars. *JS*

VALAIS / Nouvel outil d'analyse

Statistiques affinées

L'Etat du Valais a mandaté le Centre de recherche de l'Ecole suisse de tourisme à Sierre pour élaborer un outil de statistique touristique rapide et précis. En effet, les chiffres fournis par l'Office fédéral de la statistique ne permettent pas de suivre de près l'évolution de la branche. Cet observatoire du tourisme devrait démarrer l'hiver prochain. Mais avant sa mise en pratique, il reste encore à déterminer les utilisateurs potentiels des données produites et les prestataires qui formeront un échantillon représentatif.

«Nous voulons aller au-delà du simple décompte des nuitées, en introduisant des indicateurs sur la valeur ajoutée», explique Yvan Aymon de Valais Tourisme. Ce qui permettrait d'assurer un suivi à l'étude que mène justement l'Etat sur la valeur ajoutée du tourisme dans l'économie valaisanne. *DEM*

VALAIS / Pénurie de main d'œuvre

Le Conseil d'Etat écrit à Ruth Metzler

Les entreprises de l'hôtellerie et de la restauration valaisannes se trouvent actuellement dans une situation très précaire: tout comme les exploitations agricoles, elles manquent cruellement de bras. La situation est à ce point sérieuse que le chef du Département des finances et de l'économie Wilhelm Schnyder a demandé, dans une récente lettre à la conseillère fédérale Ruth Metzler, d'assouplir les conditions d'octroi de permis pour le personnel de ces branches de l'économie. Le Département cantonal des finances et de l'économie estime que «ces adaptations de l'ordonnance limitant le nombre des étrangers sont indispensables, car elles permettront d'éviter que les secteurs de l'hôtellerie-restauration et de l'agriculture ne se tournent vers l'engagement de personnel au noir pour faire face à la pénurie de personnel».

OUVERTURE VERS L'EST ET LES PAYS ANGLO-SAXONS

Les milieux de l'hébergement et de la restauration ne parviennent plus à recruter le personnel nécessaire sur le marché indigène de l'emploi ou parmi les pays fournisseurs traditionnels. «Or, affirme l'Etat du Valais, la bonne santé de ces deux secteurs, qui sont des piliers de l'économie du canton, dépend fortement de la main-d'œuvre. Ne dit-on pas que lorsque les fruits sont mûrs, il faut les cueillir?» Raison pour laquelle Wilhelm Schnyder a décidé de soutenir les associations professionnelles concernées pour demander une réforme du système en vigueur. «La réflexion doit s'engager notamment en direction d'une ouverture progressive vers les pays de l'Est européen, candidats à une adhésion à l'Union Européenne», préconise-t-il.

L'autre voie envisageable est l'ouverture vers les pays anglo-saxons de l'ancien «deuxième cercle» de recrutement (Etats-Unis, Canada, Australie, Nouvelle-Zélande), «pays qui offrent des ressources en personnel bien formé, compétent, fiable et à la recherche d'emplois saisonniers principalement dans les stations touristiques». La balle est maintenant dans le camp du Département fédéral de l'intérieur. *DEM*

MÉLI-MÉLO

Colloque sur l'histoire touristique. Depuis mercredi et jusqu'à samedi, se tient à l'Institut universitaire Kurt Bösch à Sion un colloque sur le thème «Construction et affirmation d'une industrie touristique au 19e et au 20e siècle. Technologie, politique et économie. Perspectives internationales». Ce colloque sert de préparation au 13e Congrès mondial de l'Association internationale d'histoire économique qui aura lieu en juillet 2002 à Buenos Aires. *MH*

AQUAPARC / Le parc d'attractions du Bouveret a accueilli un demi-million de visiteurs en quatorze mois. C'est plus que ne l'attendaient les concepteurs. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Difficile gestion au quotidien

Le 2 janvier dernier, après quatorze mois d'exploitation, le parc de loisirs aquatiques Aquaparc, au Bouveret, a accueilli son 500 000e visiteur. «Cela nous vaut une moyenne de 1200 entrées par jour», se réjouit Blaise Carroz son directeur, qui, lors de l'ouverture, misait sur un millier d'entrées quotidiennes pour que l'équilibre comptable soit atteint.

Seul bémol à ce bilan, l'impossibilité de gérer les amplitudes entre minimum et maximum. Car les écarts sont impressionnants: de 158 personnes pour la plus faible fréquentation à 3091 entrées enregistrées le 3 août de l'an dernier. Comment y remédier? «Impossible, dans les limites d'affluence, de refuser du monde, admet Blaise Carroz, mais tout aussi impossible de maîtriser les phénomènes quotidiens.»

DIVERSIFICATION DE L'OFFRE

Afin de diversifier l'offre – et de fêter son deuxième anniversaire –, le parc proposera en novembre prochain «The Time Machine», un nouveau toboggan encore plus fou que les précédents et conçu pour les fanatiques de la glisse, voire de l'apesanteur. Classée difficile, la nouvelle attraction garantira en effet, des poussées d'adrénaline: une fois sur la rampe de départ de cette installation annoncée comme unique en Europe, l'amateur de sensations fortes ne pourra plus rien maîtriser, et surtout pas décider du moment du départ. Un mot sur la sécurité: on se souvient que fin juin 2000, un adolescent décédait par noyade dans l'une des attractions du parc, le «Pelican Dive» (réception dans un puits de 5 mètres après environ 3 mètres de chute libre). Même si la surveillance du parc n'est pas incriminée – l'installation n'a jamais été fermée –, Blaise Carroz rappelle que, pour ce toboggan, elle a été renforcée par des caméras sous-marines couplées à un système informatique analysant et signalant tout comportement «anormal».

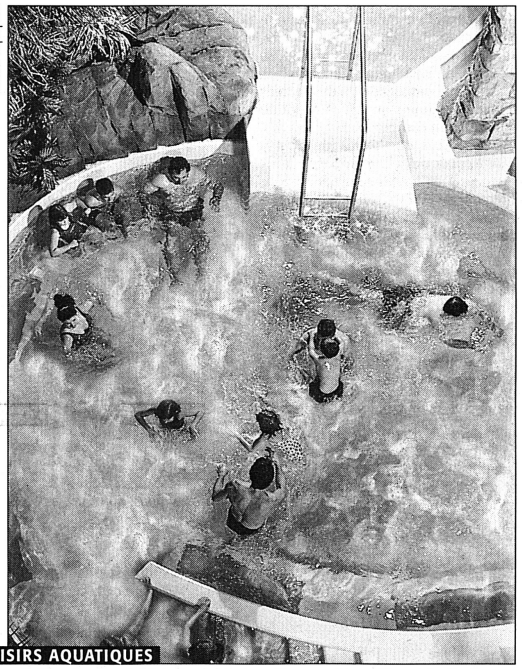


Photo: Aquaparc

LOISIRS AQUATIQUES

L'organisation du parc doit jongler entre des affluences journalières très élastiques: de quelques dizaines de baigneurs les jours «sans» à plusieurs milliers les jours fastes.

La foule à Lavey

Assurer un flux constant des visiteurs, n'est pas le souci du seul Aquaparc dans la région. Les Bains de Lavey y ont également été confrontés durant les vacances. Le 100 000e baigneur a été fêté le 7 décembre. Un mois plus tard le nombre total des visiteurs atteignait les 140 000, avec des pointes à 2500 entrées par jour. Ce qui a parfois obligé à faire patienter les gens, afin de ne pas dépasser la capacité instantanée d'environ 700 baigneurs, indique-t-on à Lavey.

Un phénomène qui a également été enregistré à la piscine de Val-d'Illiez, centre du futur Thermes-Parc, dont les travaux débuteront au printemps. Là, la fréquentation aurait été plus forte de près de 20% par rapport à l'an dernier, avec des pointes de 500 entrées quotidiennes. *JJE*

BEST WESTERN / La chaîne hôtelière internationale veut accroître sa présence dans le monde et introduire, dès 2002, un nouveau segment d'établissements. **MIROSLAW HALABA**

Des «hôtels de première classe»

La chaîne hôtelière internationale Best Western, qui compte actuellement 4100 hôtels sis dans 84 pays, et qui se définit comme «la plus grande marque hôtelière du monde», entend accroître encore sa présence. Ainsi, elle compte s'assurer cette année le concours de 400 nouveaux hôtels. Quelque 165 établissements seront trouvés aux Etats-Unis et 140 en Europe, dont une vingtaine en France et cinq, au moins, en Suisse, où la chaîne compte déjà 71 hôtels, ont indiqué mardi à Zurich les responsables de Best Western Swiss Hotels.

«OFFENSIVE QUALITÉ EN DEUX VOLETS

Cette nouvelle expansion se fera parallèlement à un renforcement de la marque dans le monde. Mardi, en effet, la chaîne a lancé une «offensive qualité» en deux volets, communiquée notamment mercredi à 20 000 agences de voyages. La première étape sera l'introduction, dans tous les établissements, de quatorze nouveaux standards minimum. Ces standards ont été définis sur la base des opinions recueillies auprès des clients. D'ici octobre, tous les hôtels de la chaîne offriront le même niveau de confort.

L'EUROPE COMME BANC D'ESSAI

Le second volet de cette offensive sera caractérisé par l'introduction, à partir de 2002, d'un nouveau segment d'établissements, des établissements de «première classe». Appelés «Premium» ou «Elite» – le nom n'est pas encore déterminé –, ces hôtels devront satisfaire à des standards de qualité spécifiques. C'est en Europe que sera introduite en premier cette nouvelle catégorie. La procédure d'admission est en cours de préparation. Cent vingt hôtels, dont une quinzaine en Suisse, sur 1200 devraient pouvoir remplir ces conditions.

Chaque hôtel du nouveau groupe devra, par ailleurs, subir un contrôle de qualité au niveau du service, du design et de l'aménagement. Le contrôle du design sera conduit par des architectes d'intérieur et sera répété tous les deux ans.

On relèvera enfin, au chapitre des nouveautés, l'introduction, le 1er avril, d'une nouvelle prestation destinée aux tours-opérateurs. Un programme spécial – «Global Tour Programm» – permettra aux voyagistes de procéder globalement aux réservations en ayant recours soit à une centrale d'appel ou à un système de distribution global et non plus auprès de chaque hôtel comme c'était le cas jusqu' à présent.

Résultats record en Suisse

Best Western Swiss Hotels, qui compte 71 établissements en Suisse, a enregistré l'an passé de «très bons résultats», des résultats record même, a indiqué le directeur du groupement, Peter Michel. Le chiffre d'affaires total, obtenu par les hôtels membres grâce au système de réservation mondial de Best Western et au programme de fidélisation, a atteint 14,7 millions de francs, soit 15% de plus qu'un an auparavant et 2,5 fois plus que la moyenne de l'hôtellerie suisse. Pour Peter Michel, ces performances s'expliquent notamment par la notoriété de la marque, la qualité des prestations, la disponibilité des chambres et la simplicité de la réservation. A noter que 9% des réservations ont été obtenues par le biais d'Internet contre 4,5% en 1999.

La croissance des affaires devrait se poursuivre cette année, son taux devant évoluer entre 10 et 15%. *MH*

ICOMOS / Prix de l'«Hôtel historique 2002»

Le délai fixé au 9 mars

Les établissements qui souhaitent participer au prix de l'«Hôtel historique suisse de l'année» ont un peu moins de deux mois pour déposer leur candidature auprès de la section suisse de l'Icomos, le Conseil international des monuments et des sites. Le dossier complet, qui comprend notamment une description détaillée de l'objet, doit en effet être remis d'ici le 9 mars.

La distinction «L'Hôtel ou le Restautant historique de l'année» a déjà été attribuée à cinq reprises depuis sa création en 1997 et le dernier lauréat a été le Grand Hôtel Bella-Tola à Saint-Luc (VS). La distinction sera à nouveau attribuée pour l'année 2002 à un établissement qui se sera mis particulièrement en évidence par son caractère historique. *LM*

Icomos Suisse, c/o Monuments historiques du canton de Vaud, Place de la Riponne 10, 1014 Lausanne. Tél.: 021/316.73.33.

Eurhotec: de Lausanne à Paris

Hôtellerie high-tech. La 6e édition de l'European Hospitality Technology Exhibition and Conference (Eurhotec) aura lieu du 19 au 21 février à Paris. Consacré aux nouvelles technologies dans l'hôtellerie, ce salon annuel destiné aux professionnels mêle exposition de produits et séminaires de spécialistes de la branche. L'édition 2000 avait eu lieu à Lausanne et avait attiré 1200 visiteurs. *BS*

LAUSANNE / Hébergement à bas prix

Hôtel pour routards

La presse vaudoise s'est faite récemment l'écho d'une information de la télévision locale lausannoise selon laquelle l'offre d'hébergement de la capitale serait sur le point de s'enrichir d'un hôtel bon marché. A deux pas de la gare, un immeuble désaffecté appartenant aux CFF devrait, après lifting, offrir 80 lits, destinés avant tout aux routards.

A l'origine de ce projet, on trouve trois jeunes frères et sœurs, eux-mêmes routards éprouvés, qui désirent promouvoir le concept anglo-saxon de «guest-house» – petit hôtel aux prestations réduites. Selon «24 Heures», il faudrait compter de 26 à 43 francs par personne pour une nuitée. L'établissement, dont l'ouverture est prévue cet été, devrait proposer aussi bien la chambre double que le dortoir. Il est aussi prévu de mettre à disposition une cuisine commune. *BS*

Reka: action pour familles avec bébés

La Lenk. Vacances Reka propose pour la première fois un service pour les familles avec enfants en bas âge (jusqu'à 2 ans). Dans son centre de la Lenk, Reka prévoit ainsi une prise en charge des bébés par une nurse expérimentée, durant trois heures par jour, pour laisser du temps libre aux parents. Cette offre est valable dans la station bernoise du 21 avril au 19 mai 2001. *BS*

FRIBOURG / Le projet de l'apparthôtel de Pont-la-Ville suit son cours

L'ouverture est prévue pour 2002

«Le changement de propriétaire du Royal Golf & Business Club de Pont-la-Ville (lire notre édition du 11 janvier) ne remet guère en question le projet de construction du complexe hôtelier sur le terrain de golf d'entraînement.» François Ducry, à la fois administrateur et président du conseil d'administration du Royal Golf & Business Club de Pont-la-Ville – deux fonctions qu'il abandonnera d'ici peu –, nous a confirmé cette information en précisant que le projet hôtelier de René Brülhart, l'ancien propriétaire du Royal & Business Club, sera conforme à celui qui avait été présenté l'année passée.

UN CONCEPT D'APPARTHÔTEL

«Il s'agira d'un concept d'apparthôtel et les appartements seront vendus aux amoureux de la région», ajoute François Ducry. Ce dernier est par ailleurs directeur de la société Fedhorest qui regroupe neuf hôtels – huit en Suisse et un en France – pour lesquels elle développe soit des contrats de gestion, soit des contrats d'assistance technique.

Ces neuf hôtels sont les suivants: l'Hôtel Ambassador à Zermatt, l'Hôtel Albarella à San Bernardino, l'Hôtel Solsana à Saanen, l'Hôtel Chavannes-de-Bogis dans la localité vaudoise du même nom, l'Hôtel La Longeraie à Morges, l'Hôtel La Barcarolle à Prangins (VD), l'Hôtel La Soldanelle à Château-d'Œx, l'Hôtel Cailler à Charmey et l'Hôtel Phénix à Lyon, en France. Il n'est pas exclu que Fedhorest assure l'un ou l'autre mandat dans la gestion ou l'assistance technique du futur apparthôtel qui sera construit à Pont-la-Ville.

«Aucun contrat n'a cependant été signé pour l'instant», souligne François Ducry. Conformément au programme initialement prévu, les travaux de l'apparthôtel de Pont-la-Ville devraient débuter cet été. La fin des travaux et l'ouverture du complexe hôtelier, soit 40 duplex totalisant 80 chambres et 160 lits, sont prévues pour 2002. *LM*

MÉLI-MÉLO

Un hôtel Best Western à Ipsach, près de Bienne. Situé à Ipsach, à la périphérie de Bienne, l'Hôtel Schlössli a rejoint en début d'année la chaîne Best Western. Il dispose de 45 chambres, d'un bowling, d'un dancing-bar, d'un garage souterrain et d'un arrêt de train «pour le trajet direct au centre de Bienne». Outre l'Hôtel Schlössli d'Ipsach, un second établissement suisse a rejoint en début d'année la chaîne Best Western Swiss Hotels, il s'agit de l'Hôtel Bahnhof à Schaffhouse. *LM*

SIERRE / Les hôtels du centre-ville ferment leurs portes les uns après les autres. Mais tous ne jettent pas l'éponge, à l'image du Casino et du Terminus. **DANIELLE EMERY MAYOR**

Une hôtellerie peau de chagrin

La fin de l'année avait sonné comme le glas pour l'Hôtel Terminus à Sierre: la société immobilière zurichoise Neue Warenhaus AG annonçait son désir de vendre l'établissement du centre-ville dont elle était la propriétaire. Aujourd'hui, l'avenir semble moins sombre. Le futur locataire Steve Besson affirme qu'il a très bon espoir de signer son contrat à la fin de cette semaine avec la société zurichoise. Ce qui lui permettra de rouvrir l'établissement début février, comme cela a d'ailleurs été placardé sur les vitres du rez-de-chaussée.

Il faut dire que la fermeture du Terminus avait suscité l'inquiétude dans une ville où les hôtels disparaissent les uns après les autres. Mais Steve Besson se veut rassurant: l'établissement ne sera pas autre chose qu'un hôtel, ainsi qu'il en a été depuis sa création en 1889.



Photo: Danielle Emery Mayor

HÔTEL TERMINUS

L'Hôtel Terminus, au centre de Sierre, est fermé depuis fin décembre. Il devrait rouvrir début février sous la houlette de Steve Besson, futur locataire.

«LES INVESTISSEURS NE SE BOUSCULENT PAS»

Pour l'heure, le seul hôtel du centre-ville est le Casino, racheté récemment par Toni Kuonen, lequel a passé onze ans à la tête du Terminus. «Bien sûr que la situation est difficile, affirme celui-ci. Mais je suis optimiste, sans quoi je n'aurais pas racheté cet hôtel et encore moins entrepris de rénovations.» Optimisme partagé par Georges Savioz, président des hôteliers sierrois, qui affirme que la branche a connu l'année dernière une bonne marge de progression et qui se réjouit de voir le Casino et le Terminus reprendre du service. «Le tourisme revient», constate-t-il.

Le plus dur est-il vraiment passé? Pour le président de la société de développement de Sierre René-Pierre Antille, la tourmente que traverse l'hôtellerie de la Cité du Soleil est embarrassante, au vu de la longue liste des hôtels qui ont déjà fermé: l'Europe a été transformé en studios, les Berges à Chippis restent à nouveau porte close, le Central a mis la clé sous le paillasson, «et on entend maintenant des rumeurs au sujet de la mise en vente de l'Auberge des Collines». Sierre serait pourtant en manque de trois étoiles de qualité supérieure, si on en croit une étude menée par la région socio-économique. «Mais on sent bien que les investisseurs ne se bousculent pas au portillon», remarque René-Pierre Antille.

Même constat du côté de la banque qui vient de vendre le Casino: «Nous avons plusieurs objets à placer dans l'hôtellerie et la restauration en Valais, mais c'est pratiquement mission impossible: les charges sont trop lourdes, les gens ont trop peu de fonds propres», affirme Eric Comina, courtier en charge de ces dossiers.

Malgré cela, on continue à croire à l'avenir du tourisme dans la Cité du Soleil. «Il existe à Sierre un potentiel de clientèle important, avec le val d'Anniviers d'un côté, Crans-Montana de l'autre, avec l'industrie de l'aluminium. Mais il faut rester actif pour réussir», conclut Toni Kuonen.

SION / Les chambres de l'Hôtel du Rhône Best Western ont été entièrement rénovées. Elles disposent désormais de détecteurs d'incendie et de salles de bains «dernier cri». **LAURENT MISSBAUER**

Des rénovations pour un million

Affilié à la chaîne Best Western, l'Hôtel du Rhône de Sion a terminé l'automne dernier des travaux de rénovation qui ont nécessité un investissement d'un million de francs. «La moitié de cet investissement a notamment été consacré à l'installation dans toutes les chambres et dans tous les couloirs de détecteurs d'incendie qui alertent directement la police au cas où le feu venait à se manifester dans notre établissement», explique Alain Minder, le directeur de l'Hôtel du Rhône.

UN POSTE INTERNET POUR LES CLIENTS DE L'HÔTEL

La rénovation des 45 chambres, des salles de bains, de la cuisine et des machines à lingerie de ce trois étoiles construit en 1971 avait été planifiée en vue des Jeux olympiques d'hiver 2006 pour lesquels la capitale valaisanne avait déposé sa candidature. «Comme les Jeux olympiques de 2006 n'ont finalement pas été attribués à Sion, nous avions décidé, dans un premier temps, de renoncer à entreprendre ces travaux de rénovation. La reprise économique de ces dernières années nous a cependant fait changer d'avis et nous avons quand même pris la décision de rénover notre établissement», relève Alain Minder.

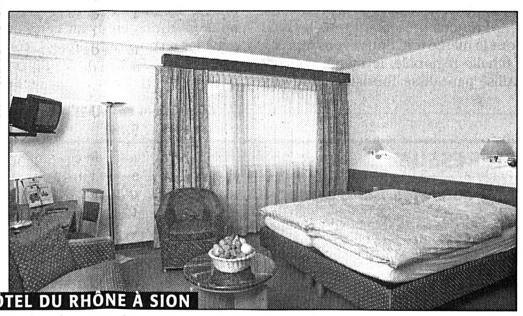


Photo: Hôtel du Rhône

HÔTEL DU RHÔNE À SION

Les 45 chambres ont été entièrement rénovées.

La majorité de ces travaux de rénovation ont été effectués l'hiver dernier et les six dernières chambres ont été terminées cet automne. La prochaine innovation concernera la mise en place d'un poste Internet qui permettra aux clients de l'hôtel de surfer sans avoir à emporter avec eux leur propre ordinateur. «Ce poste Internet sera installé d'ici un mois environ et notre hôtel sera le premier à Sion à offrir un tel service», précise Alain Minder.

A propos d'Internet, on relèvera que l'Hôtel du Rhône, de même que les autres établissements de la chaîne Best Western Swiss Hotels, est présent sur le Web. L'établissement offre ainsi des vues à 360 degrés de ses chambres à un et à deux lits et un clip vidéo dans lequel le directeur de l'hôtel relève les atouts de son établissement et de la région sédunoise.

www.bestwestern.ch

Crossair: ventes par Internet en hausse

Bâle. Crossair a enregistré en 2000 un chiffre d'affaires de 5,5 millions de francs (soit 3% des ventes globales) par le biais d'Internet contre 850 000 francs pour la période février à décembre 1999. La compagnie prévoit de porter ce montant à 15 millions en 2001. Le nombre de billets vendus en 2000 s'est élevé à 7000 environ, ce qui représente une hausse d'environ 400% par rapport à 1999. *MH*

SUVA / Prévention contre les avalanches

«Première mondiale»

La Suva, la Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents, a décidé d'intégrer la prévention des avalanches dans sa campagne de sports d'hiver «Check the risk». Pour cela, des écrans géants installés dans les stations de départ de «domaines skiables sélectionnés» informeront dorénavant les «freeriders» sur le degré de danger d'avalanche du jour. Cela, grâce à une vidéo, co-produite avec l'Institut fédéral pour l'étude de la neige et des avalanches de Davos. Il s'agit là d'une «première mondiale», a relevé la Suva.

La démarche de la Suva s'explique avant tout par le fait que 25 personnes, en moyenne, sont tuées chaque année en Suisse par des avalanches en pratiquant le hors-piste. Le nombre d'accidents d'avalanche a sensiblement augmenté les dernières années avec les nouvelles variantes du ski et snowboard. *LM*

VILLARS / Le 3e Grand-Prix a «à nouveau porté bien haut le nom de la station»

Mieux qu'une locomotive, une F1!

Yves Defalque, le directeur de l'OT de Villars, ne cachait pas sa satisfaction, samedi dernier, au départ du 3e GP de Villars. Cette course de ski de 24 heures, qui est organisée à des fins caritatives avec le concours du pilote de F1 Jacques Villeneuve, porte en effet «bien haut le nom de Villars à travers le monde». «Pour nous, ce n'est pas une locomotive, mais bien une F1 touristique», a relevé Yves Defalque. *LM*

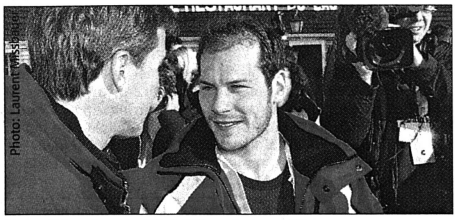


Photo: Laurent Missbauer

En participant au 3e GP de Villars, Jacques Villeneuve a une nouvelle fois placé la station villardoue sous les feux des caméras.

LES GENS

Bruno Huggler (photo), responsable jusqu'ici du marketing de Crans-Montana Tourisme, a été nommé le 1er janvier au poste nouvellement crée de sous-directeur de Crans-Montana Tourisme. Diplômé de l'Ecole suisse du tourisme à Sierre et titulaire du diplôme d'Expert en tourisme, Bruno Huggler (34 ans) travaille auprès de



Crans-Montana Tourisme depuis six ans. Il secondera désormais le directeur de Crans-Montana Tourisme, **Walter Loser**, dans les secteurs commerciaux suivants: marketing-incoming, centrale de réservation directe, commercialisation du centre de congrès Le Régent, mise en place et développement du site Internet, ainsi que communication à l'extérieur et aux médias. *LM*

C'est **Claude Buchs** (photo), directeur du Grand Hôtel Bella-Tola & Saint-Luc, qui a été récemment nommé à la présidence de la Société de développement de la station anniviarde de Saint-Luc, a indiqué le quotidien valaisan



«Le Nouvelliste». Claude Buchs (37 ans) succède ainsi à Auguste Rion qui a passé sept ans à la présidence de la Société de développement de Saint-Luc. *LM*

Une nouvelle directrice à été nommée à la tête de l'Office du tourisme de Gryon (VD) en la personne de **Sandra Joye**. Agée de 34 ans, Sandra Joye remplacera **Nathalie Brunner** qui a occupé cette fonction durant trois ans et demi. Elle a notamment été, pendant près de six ans, directrice de l'Office du tourisme de Vallorbe. Le secrétariat de l'Office du tourisme de Gryon sera, quant à lui, assuré pour la saison en cours par **Chantal Raja**. *MH*

L'Hôtel Carlton, à Lausanne, vendu aux enchères par l'Office des faillites de Lausanne à mi-novembre et racheté par un financier égyptien, sera dirigé par **Nicola Cannilla**, a révélé lundi le quotidien «24 Heures». Auparavant, le nouveau directeur avait géré le Golf Club de Lausanne et avait travaillé à l'Hôtel Hyatt à Montreux et à l'Hôtel de la Paix à Lausanne, a précisé le quotidien lausannois. L'hôtel, qui était resté ouvert, malgré sa mise en faillite au printemps, entreprendra prochainement d'importants travaux de rénovation dont le montant n'a pas été révélé. *MH*

SALON DES VACANCES DE BERNE / Première sortie officielle du stand de Watch Valley dans un salon de promotion touristique. **LAURENT MISSBAUER**

L'union fait la force

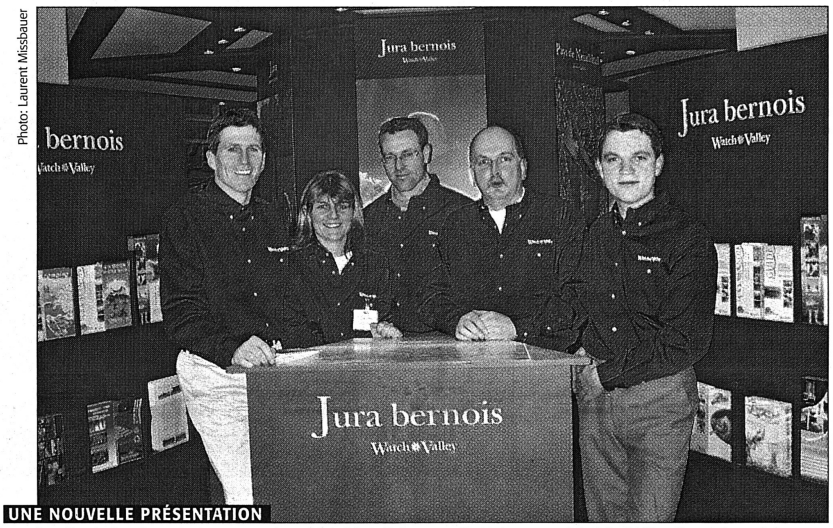


Photo: Laurent Missbauer

UNE NOUVELLE PRÉSENTATION

Watch Valley était présent à Berne avec cinq entités bien distinctes, soit Tourisme neuchâtelois, l'Office du tourisme du Jura bernois, les produits du terroir, les transports publics et Jura tourisme, respectivement représentés (de g. à dr.) par Yann Engel, Armelle Combre, Alain Farine, André Grin et Daniel Métille.

Placé sous le thème des «1001 nuits» avec une section spéciale réservée aux pays du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord, le Salon des vacances de Berne a accueilli, du 11 au 14 janvier, 43 146 visiteurs, soit 889 de plus qu'il y a douze mois et 674 de moins que lors de l'année record de 1998.

Au niveau des exposants suisses, la foire bernoise a été le théâtre de la première sortie du stand de Watch Valley, la région touristique lancée par les villes de l'arc jurassien. Ce stand regroupait à Berne aussi bien les offices du tourisme des cantons de Neuchâtel et du Jura, que l'Office du tourisme du Jura bernois, ainsi que les produits du terroir et les transports publics de ces trois régions. L'union de ces cinq entités fait la force d'une région touristique que les initiateurs de Watch Valley appellent «Le pays de la précision».

«En nous présentant tous les cinq sous le même toit, nous avons repris, à l'échelle régionale, le même concept utilisé par Suisse Tourisme au niveau national», explique Yann Engel, directeur de Tourisme neuchâtelois. «Après Berne, nous serons également présents tous les cinq sous le même ‹stand-pentagone› noir lors du prochain salon des vacances de Zurich. Quant à la Vallée de Joux, elle se présentera ponctuellement sous la bannière de la Watch Valley dans les salons où l'Office du tourisme du canton de Vaud ne sera pas présent.»

VALAIS TOURISME: UNE OPÉRATION SÉDUCTION

«Pour la première fois, la section produits du terroir de la Watch Valley ne présentera pas seulement les vins neuchâtelois, mais également ceux du lac de Bienne et de Bonvillars. Pour les produits du terroir ‹solides›, c'est avant tout le fromage Tête de Moine que nous mettrons en avant cette année dans les salons touristiques», conclut Yann Engel. Autre nouveauté remarquée au Salon des vacances de Berne, l'opération séduction de Valais Tourisme qui entend remercier la générosité que l'ensemble de la Suisse a manifestée à l'égard du Vieux-Pays, durement touché par les catastrophes l'automne dernier. Là aussi, l'union (de tout un pays qui s'est mobilisé en faveur d'une région momentanément sinistrée) a fait la force. Un tableau lumineux affichait ainsi une lettre de remerciements comportant les signatures d'Urs Zenhäusern, directeur de Valais Tourisme, et de Roland Squaratti, président de Gondo, au nom de tous les autres présidents des communes touchées par les intempéries. «En guise de remerciement, nous offrirons des spécialités valaisannes tels que vin, fromage et pain de seigle les samedis des foires des vacances de Berne, de Bâle et de Zurich. Cela, en présence de Roland Squaratti», a expliqué Marcel Perren, le directeur de marketing de Valais Tourisme, lors de la journée d'ouverture du Salon des vacances de Berne.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les sociétés de remontées mécaniques condamnées à s'unir. Les statistiques actuelles tendent à confirmer les prévisions des spécialistes: la tendance est en effet à la concentration des activités dans le secteur des entreprises de remontées mécaniques. Des facteurs comme les changements climatiques – les hivers correctement enneigés sont nettement moins fréquents que par le passé – et le haut niveau des investissements nécessaires au fonctionnement des installations de remontées mécaniques amenuisent fortement la rentabilité. Selon une statistique fédérale, le nombre des entreprises touristiques de transport a baissé de 6% entre 1991 et 1999. En revanche, durant la même période, les prestations de transport ont augmenté de 3%. Ce qui démontrerait que la concentration est une réponse des entreprises face à la baisse des revenus. **Page 5**

«Portrait», une nouvelle rubrique pour notre hebdomadaire. L'«hôtel + tourismus revue» inaugure cette semaine, dans sa partie allemande, une nouvelle rubrique intitulée «Portrait». Cette rubrique permet de faire plus ample connaissance avec des professionnels du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Le premier invité de cette rubrique est Erich Balmer, une personnalité connue comme le loup blanc dans les milieux touristiques d'Interlaken. Spécialisé dans l'hébergement des jeunes, il offre toujours, à ses hôtes, une attention particulière, qu'il s'agisse d'un verre, d'une tasse ou d'un Toblerone! Le grand chef Philippe Chevrier sera, dans la partie française de notre hebdomadaire, le prochain invité de cette rubrique «Portrait». **Page 11**

Savoir mettre en valeur le restaurant de l'hôtel. Les restaurants d'hôtel ont souvent une mauvaise réputation auprès du public. En général, leur clientèle ne dépasse pas le cadre des clients de l'hôtel et ne touche pas la clientèle locale. En Allemagne, la chaîne Hyatt a introduit dans trois de ses établissements un concept destiné à rendre ses restaurants attractifs. Les trois restaurants proposent des produits frais – pas de produits apprêtés – et ont la particularité de disposer d'une cuisine ouverte sur les convives qui peuvent ainsi admirer le travail des cuisiniers. Ils offrent aussi un cadre agréable. Ouverts en 1998, ces restaurants semblent avoir trouvé leur rythme de croisière. L'un d'eux, le Bellpepper de l'Hôtel Hyatt Regency de Mayence, accueille par exemple jusqu'à 600 clients par jour. **Page 14**

Fêtes de mariage: oser le grain de folie. A écouter Agnes Jenowein, directrice de la foire de la fête et du mariage de Saint-Gall, de nos jours les mariés attendent de leur fête de mariage qu'elle soit le moins conventionnelle possible. Il y a là de la place pour des hôteliers et des restaurateurs inventifs et surtout qui ont les moyens de mettre leurs idées en pratique. A condition de trouver l'idée originale, un professionnel peut compter sur l'organisation d'une cinquantaine de fêtes de mariage par an. Ce qui constitue un appoint non négligeable dans la marche des affaires. **Page 17**

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

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

Comité d'édition:
Dr. Christoph Juen (Direction), Christian Hodler (Direction), Eva Bürgi (Edition), Marietta Dedual (Rédaction htr), Stefan Senn (H&G), Gudrun Schlenczek (CaféBISTRO, gv:swiss).

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS), secrétaire de rédaction.
Correspondants:
Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg;
Pierre Thomas (PT), Lausanne;
Nicolas Mercklng (NM), Genève.
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).

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

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

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

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

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

18. JANUAR/18 JANVIER 2001

stellen revue
marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue

Best Western

Herzlich willkommen an Bord...

Die **Schiffsrestauration Thunersee** sucht für die kommende Sommersaison per 1. Mai 2001 oder nach Vereinbarung (Saisonbewilligungen vorhanden)

Servicemitarbeiter m/w

Sie bringen Erfahrung im Service, Sprachgewandtheit und Freude am Beruf mit und wir bieten Ihnen einen interessanten, speziellen Arbeitsplatz mit einer attraktiven Entlöhnung.

Alleinkoch m/w

Sie besitzen fundierte Kochkenntnisse und haben auch an einem wunderschönen Sommertag den Überblick in Ihrer Schiffsküche.

...oder direkt an der Aare!

Unser ****Ferien-, Geschäfts- und Seminarhotel in der Thuner Altstadt sucht Sie zur Verstärkung unseres Teams von Mai/Juni 2001 bis September/Oktober 2001 (auch Jahresstelle möglich)

Alleinkoch Gartenrestaurant GIARDINO m/w

Sie besitzen gute Fachkenntnisse, haben Freude an der italienischen Küche und arbeiten gerne selbständig.

Chef de partie m/w

Sie kochen gerne marktfrisch und behalten auch einen kühlen Kopf, wenn unsere Terrasse bis auf den letzten Platz besetzt ist.

Servicemitarbeiter m/w

Für unser Gartenrestaurant und die Terrasse suchen wir gewandte und motivierte Mitarbeiter.

Sekretärin Schiffsbüro m/w

Wenn Sie sprachgewandt, belastbar und teamorientiert sind, dann wird Ihnen die Arbeit im Schiffsbüro sicher Spass machen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und erwarten gespannt Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Für Fragen oder Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Freienhof

Freienhof Thun AG
Hotel und Schiffsrestauration Thunersee
Marlis Blaser, Personalverantwortliche
Freienhofgasse 3, 3600 Thun
Tel. 033 227 50 50/Fax 033 227 50 55
Internet: www.freienhof.ch
E-mail: personal@freienhof.ch

135474/34649

In unserem ****Hotel mit 138 Zimmern, 5 Restaurants und einer Bankett- und Seminarkapazität bis zu 300 Personen bieten wir Ihnen ab sofort oder nach Vereinbarung eine vielseitige und interessante Herausforderung als

Sales Manager

Als Repräsentant/in des Hotels betreuen Sie unsere bestehenden Kunden und gewinnen durch Ihr Verkausflair Neue dazu.

Dank Ihrer Erfahrung verstehen Sie es, die Marketing- und Verkaufsaktivitäten unseres Hauses zu koordinieren.

Sie sind eine kommunikative, sprachgewandte und lebensfrohe Persönlichkeit.

Ihnen liegt viel daran, durch interne Weiterbildung Ihre Stärken zu fördern.

Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen Stelle in unserem internationalen Hotelunternehmen interessiert sind, so freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Mövenpick Hotel Egerkingen, Cristoffel Schwarz
Höhenstrasse 666, 4622 Egerkingen
Tel. 062 389 19 31, Fax 062 389 19 29
cristoffel.schwarz@moevenpick.com
More jobs online: www.movenpick-hotels.com

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

P 135463/361

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

→ click → choose → work



Für einen der grössten **Champagner-Hersteller** suchen wir für die Kantone Basel, Solothurn, Aargau und Bern per sofort einen motivierten, initiativen und kundenorientierten Verkaufsmitarbeiter im

Aussendienst

Die vielseitige Aufgabe umfasst die Betreuung und Beratung der bestehenden sowie die Akquisition neuer Kunden, die Organisation und Durchführung von Promotionen sowie die Beobachtung des Marktes. Mit Ihrer gastronomischen Grundausbildung, Ihrer Verkaufserfahrung und entsprechendem Verhandlungsgeschick sowie Ihrer hohen Leistungsbereitschaft sind Sie eine ideale Ergänzung des aktiven Teams. Im Vordergrund stehen hier aber persönliches Engagement, gewinnendes Auftreten sowie unternehmerisches Denken und Handeln.

Sind Sie an dieser zukunftsorientierten Herausforderung mit sehr guten Anstellungsbedingungen interessiert? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Julia Schulze. Sie freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

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

a new world at work



Hotel
Drachenburg & Waaghaus
CH-8274 Gottlieben



Wir sind ein renommierter Hotel- und Restaurationsbetrieb, direkt am Bodensee gelegen, fünf Minuten von Konstanz (D) und Kreuzlingen (CH) entfernt, mit 110 Betten, Suiten, drei gut frequentierten Restaurants, Seeterrassen und Hotelbar.

In unserem à la carte Restaurant Drachenburg suchen wir den neuen Küchenchef. Sie haben sich in der gehobenen Küche Erfahrung und Qualifikation erworben, suchen die kreative Herausforderung in einem kollegialen Team.

* Chef de cuisine, CH/C/B, ab März 2001 (Jahresstelle)

Zielsetzung ist es unsere Stammgäste mit Ihren ausgewogenen und zeitgemässen Menükreationen nachhaltig zu verwöhnen. Sie fühlen sich in einem top motivierten Kaderteam wohl und können Ihre Ideen umsetzen.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Drachenburg & Waaghaus AG, CH-8274 Gottlieben, Herr Bischler
Telefon 0041 71 666 74 74, Fax 0041 71 669 17 09
www.drachenburg.ch / info@drachenburg.ch

GOTTLIEBEN

135512/13897

ZOO RESTAURANTS

Die ZOO Restaurants sind ein Vielsparten-Betrieb mitten im Basler Zolli.

Für unsere lebhafte Cafeteria am Ein- und Ausgang des Zoologischen Gartens suchen wir auf Anfang März

Leiter/In

In dieser Eigenschaft sind Sie verantwortlich für das Wohl der Gäste, Ihrer Mitarbeiter und gewährleisten einen reibungslosen Ablauf des Tagesbetriebes.

Sie bringen mit:
abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach
einige Erfahrung in gleichwertiger Position
PC-Kenntnisse
Französischkenntnisse

Sie sind:
eine Frontpersönlichkeit
ein Organisationstalent und denken wirtschaftlich
teamfähig und kommunizieren gerne
belastbar und begeisterungsfähig

Wir bieten Ihnen:
eine interessante Herausforderung in einer etwas anderen Umgebung
ein hohes Mass an Selbständigkeit
der Aufgabenstellung entsprechende Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

ZOO RESTAURANTS
Bachlettenstrasse 75
4054 Basel

135255/3668

DER SERVICE STEHT FÜR UNSERE KLASSE ...

Das im Zentrum von Winterthur liegende ****Garten Hotel ist das führende Haus in Winterthur und verfügt über zwei Restaurants, eine Bar, verschiedene Seminar- und Banketträumlichkeiten.

Gepflegter Service spielt hier eine entscheidende Rolle – wobei wir zur Zeit sogar eine Hauptrolle zu vergeben haben:

CHEF DE SERVICE

Als Gastgeber oder Gastgeberin unserer anspruchsvollen «Vierstern-Kunden» erleben Sie bei uns in dieser verantwortungsvollen Prosition täglich die Herausforderung, Ihre Freude am Beruf, Ihre Ideen und Fachkenntnisse mit Charme und Elan einzubringen.

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.

GARTEN HOTEL

Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

INHALT: Kader **2–5** / Tourism. **6** / Deutsche Schweiz **7–24** / CH-Ital. **26–28** / Int./Stg. **29** / Image/HRC **30**
SOMMAIRE: Suisse romande **24–26** / Marché international **29** / Demandes d'emploi **29** / Marché d'emploi **30**

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

JOBS AND MORE
Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

BASEL: 061 281 40 44
ZÜRICH: 01 212 11 44
www.gastronet.ch

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

HoReGa SELECT

Surfen Sie zum Erfolg mit uns:
www.horega.ch

---

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

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



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

Le N° 1
en Ressources Humaines
Offres d'emplois en page 3.

a new world at work

POSTILLON
MOTOTEL RESTAURANT

Auf Frühjahr 2001

suchen wir für unser 4-Stern-Hotel mit 130 Betten, 2 à la carte Restaurants, Bankett- und Seminarräumlichkeiten

Direktor – Direktionsehepaar

Anforderungsprofil:
- Fachkundige und selbstsichere Führungspersönlichkeit (Mindestalter 30 Jahre)
- Absolvent CH-Hotelfachschule – VDH/SHV
- Nachgewiesene erfolgreiche Führungserfahrungen im Hotel- und F&B-Bereich
- Konsequente gewinnorientierte Betriebsführung
- Verkaufsorientiert und qualitätsbewusst.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Interhotel Management AG
Résidence Bellevue
6363 Fürigen

135414/138240

In unserem ****Hotel mit 138 Zimmern, 5 Restaurants und einer Bankett- und Seminarkapazität bis zu 300 Personen bieten wir Ihnen ab sofort oder nach Vereinbarung eine vielseitige und interessante Herausforderung als

Restaurantleiter/in

Als Gastgeber begeistern und verwöhnen Sie unsere anspruchsvolle Kundschaft in unserem Spezialitätenrestaurant "La Muetta".

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und sind ein begeisterter Weinfreund.

Sie verstehen es Ihr Team zu führen, organisieren, motivieren und schulen.

Ihnen liegt viel daran, durch interne Weiterbildung Ihre Stärken zu fördern.

Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen Stelle in unserem internationalen Hotelunternehmen interessiert sind, so freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

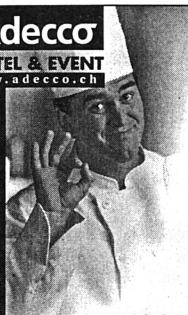
Mövenpick Hotel Egerkingen, Cristoffel Schwarz
Höhenstrasse 666, 4622 Egerkingen
Tel. 062 389 19 31, Fax 062 389 19 29
cristoffel.schwarz@moevenpick.com
More jobs online: www.movenpick-hotels.com

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

P 135462/361

Adecco HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere



Küchenchef w/m
für Küchen-Management

Im Auftrag unseres Kunden, einem grossen und namhaften Hotel & Gastronomieunternehmen im Raume Bern, suchen wir nach Vereinbarung den erfahrenen Küchenchef für das Management des gesamten «Food»-Bereichs. In dieser umfassenden Führungsaufgabe sind Sie für eine vielfältige Produktionsküche sowie die Satellitenküchen der unterschiedlichen Restaurants verantwortlich.
Sie zeichnen sich durch organisatorisches Talent aus und besitzen zudem einen neuzeitlichen Führungsstil, welcher es Ihnen ermöglicht, Ihr Küchenteam von ca. 35 Mitarbeitenden zu motivieren. Sie kennen die heutigen Hygieneanforderungen, sind flexibel und kalkulationssicher und haben sowohl Erfahrung im Durchführen von komplexen Grossanlässen wie auch in der kreativen Angebotsplanung verschieden positionierter «a la carte» Bereiche. Sie waren (von Vorteil) bereits in der internationalen Hotellerie tätig, sind führungsstark, teamfähig und flexibel und zeichnen sich durch ökologisches Verständnis aus, dann bietet sich hier eine echte Entwicklungschance für Sie und die Unternehmung...
Für weitere Informationen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung und erwarte Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto!
Bern, Andreas Schenk

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

a new world at work

HOTEL ASCOT
★★★★

Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir auf Frühjahr 2001 ausgebildete und belastbare Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Kaderteams.

SOUS CHEF m/w

In dieser Position können Sie Ihre ersten Führungserfahrungen unter Beweis stellen. Zusammen mit unserem Küchenchef bewältigen Sie unterstützend, spenditiv und kollegial das anspruchsvolle Tagesprogramm (14 Gault Millau-Punkte). Sie sind ein Teamplayer der gerne internationale Gäste mit frischen saisonalen Produkten verwöhnt. Wenn Sie ausserdem Wert auf Qualität und Hygiene legen, dann sollten Sie mich für diese abwechslungsreiche Herausforderung anrufen.

STV. RESTAURATIONSLEITER w/m

Diese Position fordert Ihr Führungs- und Organisationstalent, setzt fundierte Fachkenntnisse, Verantwortungsbewusstsein und Flexibilität und viel Liebe zum Detail voraus. Zudem unterstützen Sie unseren Restaurationsleiter bei sämtlichen Aufgaben. Es erwartet Sie ein motiviertes Team sowie eine kollegiale Arbeitsatmosphäre.

Bitte kontaktieren Sie uns in der von Ihnen bevorzugten Form. Wir freuen uns.

Christina Schnetzler, Stv. Direktorin
8002 Zürich
Telefon 01 208 14 44
oder 01 208 14 14
e-mail: schnetzler@ascot.ch
http//www.ascot.ch

135592/39837

STELLENBÖRSE Gastro help
DER GUTE JOB FÜR HOTEL · GASTRO · TOURISMUS



Welcher tüchtiger

Wirt (ev. Wirtepaar)

möchte heimeliges Bergrestaurant im Bleniotal (Tessin) ab 1. April 2001 führen?

Wenn Sie italienisch und deutsch sprechen, Freude haben hungrige Wandervögel zu bewirten und günstige Pachtbedingungen zu schätzen wissen, dann sollten Sie diese Chance packen.

Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Bahnhofplatz 10
8853 Lachen

Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net

Für eines der besten Restaurants mit Bar und Gartenwirtschaft im Herzen einer traumhaft schönen Altstadt im Mittelland suchen wir

Pächter/in oder Pächter-Ehepaar

Wir bieten Ihnen:
- Die Geschäftsleitung in einem Restaurant mit viel Stammkundschaft
- Raum für viel Eigeninitiative und Gestaltungsmöglichkeiten
- ein gut eingespieltes, professionelles Team
- die Möglichkeit, sich am Betrieb zu beteiligen

Sie:
- sind nach Möglichkeit ausgebildeter Koch
- gehen aktiv auf die Gäste zu
- haben mit Vorteil Erfahrung in der asiatischen Küche

Ihre Hauptaufgaben:
- Sie tragen die Verantwortung für die Führung des Betriebes
- Sie erstellen und gestalten die Speise- und Getränkekarte
- Sie sind gerne Gastgeber

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte, **Mercuri Urval AG**, Hochstrasse 48, 4002 Basel mit dem Vermerk **649.1371** oder per E-Mail an **jobs@bs.mercuri.ch**. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter der Telefonnummer **061 367 67 67**. Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich.

AX 135557/413611

Top Jobs



Sessel frei für eindrucksvolle Inszenierungen ...

SeminarleiterIn/Verkauf Für einen innovativen und erfolgreichen innerschweizer Hotelbetrieb. Sie haben Verkaufserfahrung und sind ein Organisationstalent. Marketing und Sales sind weitere Bestandteile Ihrer neuen Aufgabe. Eine Anspruchsvolle Tätigkeit in einem schönen Betrieb erwartet Sie, packen Sie die Chance.

Assistentin der Geschäftsleitung Für ein Erstklasshotel im Raum Zürich. Sie leiten die Administration und die Recéption. Buchhaltung ist kein Fremdwort für Sie und die Stellvertretung der Direktion eine Herausforderung. Für qualifizierte Bewerberinnen eine erstklassige Gelegenheit. Ich habe die weiteren Details für Sie.

RestaurantleiterIn Für verschiedene erstklassige Betriebe im In- und Ausland. Qualifizierte Gastgeber mit Führungsqualitäten und Organisationstalent melden sich bitte bei mir. Gerne informiere ich Sie über weitere Details.

GALLILEI / PERLEN

Job in HOTEL UND GASTRONOMIE

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

Gesucht

Fachperson zur Hotelführung

eines vielseitigen, erfolgreichen, ökologischen Kleinhotels mit biologischer Vollwertküche.

Sie sollten an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein und über gute Küchenkenntnisse verfügen.

Möchten Sie in einen lebhaften Betrieb mit grossen Ausbaumöglichkeiten einsteigen? Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Oeko-Hotel Gruebisbalm, Beat und Gabi Schaub, 6354 Vitznau; Tel Nr. 041-397 16 81 / www.gruebisbalm.ch

---

Wir bauen ein innovatives Gastronomiekonzept auf und suchen für die Gesamtführung der geplanten Gastrobetriebe

eine/n DIREKTOR/IN

Wir erwarten eine frontorientierte, führungsstarke, belastbare Persönlichkeit, mit einigen Jahren Erfahrung in leitender Stellung, die an der weiteren Entwicklung des Unternehmens einen persönlichen Beitrag leisten kann.

In dieser anspruchsvollen Position rapportieren Sie direkt an den Vorsitzenden der Geschäftsleitung.

Gute Sprachkenntnisse (mindestens Deutsch, Französisch und Englisch) setzen wir voraus.

Wir bieten Ihnen eine interessante, selbstständige und entwicklungsfähige Tätigkeit an, im Umfeld eines neu entstehenden und wachsenden Unternehmens.

Wenn Sie interessiert sind, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 135559 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135559/219509

---

htr
Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

---

human resources management

Executive Search
Assessments
Fach- und Führungskräfte

hotel staff

Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

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

DOMINO GASTRO
Wir kümmern uns um Sie!

	Telefon	Fax
Zürich	01 432 73 73	01 432 73 77
Basel	061 313 40 10	061 313 40 12
Aarau, Suhr	062 842 48 31	062 842 55 05
Interlaken,BE-O.	033 823 32 32	033 823 32 30
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84	055 415 52 89
Rapperswil, ZH-See	055 415 52 84	055 415 52 89
Bern, Solothurn	055 415 52 84	055 415 52 89
Ostschweiz, GR	055 415 52 83	055 415 52 89
Engadin, St. Moritz	081 834 59 59	081 834 59 58
Wallis, Zermatt	027 945 17 45	027 945 17 47
Romandie, Lausanne	022 366 35 10	022 366 35 43

www.dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

Erfolg in der Schweiz!

der internationale Vollservicemarkt für Hotels, Restaurants und Catering
Hotelstellenmarkt

und

HOTEL jobworld

Seit 2 Jahren Deutschlands Internet-Jobbörsen!

Office Switzerland: 01 / 721 19 47
Ihr Ansprechpartner: Herr Nick Heuschling

---

htr
Über Internet und nette Gäste.

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

Job in
HOTEL UND GASTRONOMIE
persönlich · kompetent · erfolgreich

www.job-in.ch

Jobs for you

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

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch
→click →choose →work



Executive Assistant/ F&B-Manager

Für den Aufbau und die Eröffnung eines Fünfsterne-Resorthotels mit 190 Zimmern und Suiten in Süddeutschland suchen wir per sofort den Executive Assistant mit Verantwortung im F&B-Bereich. Sie sind unabhängig, zielstrebig, unkompliziert, 30 bis 35 Jahre alt und suchen eine ungewöhnliche Herausforderung. Die Bereitschaft für eine neue Aufgabe und ein gutes Mass an Erfahrungen bringen Sie bringen Sie bereits mit. Rufen Sie mich umgehend an.
Zürich, Petra Wicki

Bankett/Event-Koordinator W/M

Für ein gepflegtes Viersterne-Hotel in Luzern suchen wir eine organisationsstarke und frontorientierte Persönlichkeit. Ihre Erfahrung im Bankettbereich in erstklassigen Häusern verbinden Sie mit geschickter Koordination und Mitarbeiterführung. Mit grossem Engagement und Liebe zum Detail sind Sie hier verantwortlich für den reibungslosen Ablauf aussergewöhnlicher und grosser Anlässe (bis 300 Personen). Wenn Sie einen weiteren Karriereschritt wagen wollen, rufen Sie mich heute noch an.
Luzern, Gianni Valeri

Management-Trainer W/M

Für einen Ferien- und Businessresort am Vierwaldstättersee suchen wir den Management-Trainer, der aufgrund einer gründlichen Betriebsanalyse die Kadermitarbeiter bei der Neustrukturierung tatkräftig unterstützt. Sie verstehen es, Mitarbeiter zu schulen und zu Höchstleistungen zu motivieren. Sie haben die Hotelfachschule besucht, sind jung, dynamisch und ein absoluter Macher. Wenn Sie ausserdem Organisationstalent haben und aktiv am Erfolg mitarbeiten möchten, dann sind Sie hier genau richtig.
Luzern, Barbara Rogenmoser

Management Trainees

Es ist eine ausgezeichnete Idee, sich nach dem Hotelfachschulabschluss und/oder einigen Jahren Berufserfahrung an der Front gute Führungseigenschaften anzueignen. Für einen lebhaften und jungen Betrieb in Zürich mit spezifischem Angebot suchen wir repräsentative, aktive und ambitionierte Allrounder und Leute aus dem Nachwuchskader, die ihre Mitarbeiter unterstützen können, die Administration zu bewältigen wissen und auch in hektischen Situationen stets die Ruhe bewahren. Eine Stelle mit ganz besonderen Perspektiven. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Petra Wicki

Chef de réception/ Direktionsassistentin

Für ein sehr bekanntes, in der Region St. Gallen/Bodensee gelegenes Hotel-Landgasthof suchen wir eine versierte Chef de réception/Direktionsassistentin. Ihr Aufgabengebiet ist in einem Stellenprofil klar festgelegt und beinhaltet das ganze Front Office, den hauswirtschaftlichen Bereich sowie die Stellvertretung der Direktion. Neben der kaufmännischen Grundausbildung und Hotelerfahrung sollten Sie Führungsqualitäten, Verantwortungsbewusstsein und gute Sprach- und PC-Kenntnisse mitbringen. In diesem professionell geführten Haus arbeiten Sie mit geregelten Arbeitszeiten (Tagesdienst, freie Wochenenden) und attraktiven Anstellungsbedingungen. Wenn Sie diese vielseitigen und interessante Aufgabe reizt, rufen Sie mich an.
St. Gallen, Urs Kläger

Réceptionistin

Quer- oder Wiedereinsteigerin

Für ein Dreisterne-Hotel an bester Lage in Zürich suchen wir eine charmante Réceptionistin mit kaufmännischem Flair und PC-Kenntnissen oder Erfahrung im Service. Hier sind Sie verantwortlich für alle administrativen Aufgaben, die Gästebetreuung sowie das Check-in und Check-out. Wenn Sie eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe mit einem tollen Chef suchen und regelmässige Arbeitszeiten schätzen, dann rufen Sie mich sofort an.
Zürich, Petra Wicki

Chef de service W/M

Für ein Viersterne-Ferien-Businesshotel in historischen Gebäuden im Südtessin suchen wir eine Persönlichkeit mit Charme und Organisationstalent. Sie motivieren Ihre Brigade von elf Mitarbeitern und führen sie mit starker Hand. Feriengäste und Geschäftskunden betreuen Sie gleichermassen aufmerksam und kompetent. Wenn Sie an dieser tollen und anspruchsvollen Saisonstelle im sonnigen Tessin interessiert sind, rufen Sie mich umgehend an.
Luzern, Gianni Valeri

Barman/Barfrau

In den Kellergewölben dieses 450 Jahre alten, historischen Gebäudes, rund 15 Autominuten von Luzern, finden ganz besondere Events statt: vom Folkloreanlass bis zum Jazzkonzert. Hier organisieren Sie alles selbstständig von A bis Z. Sie sind kreativ, pfiffig, ehrgeizig und zwischen 24 und 29 Jahre jung. Wenn Sie Erfahrung an der Bar mitbringen, eine nicht alltägliche Herausforderung suchen und in einem gepflegten Ambiente arbeiten möchten, dann rufen Sie mich bald an.
Gianni Valeri, Luzern

Barman/Barfrau

Für ein Fünfsterne-Hotel in Basel suchen wir eine fröhliche, innovative und selbstständige Persönlichkeit, die gern Stammkunden, aber auch internationale Gäste professionell, zuvorkommend und – soweit möglich – in ihrer eigenen Landessprache bedienen möchte. Wenn Sie bereits Berufserfahrung in der Fünfsterne-Hotellerie mitbringen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Basel, Julia Schulze

Koch W/M

Tagesbetrieb, für Wiedereinsteiger

Für die Geschäftsstelle einer Schweizer Grossbank in Bern suchen wir per sofort den flexiblen Koch. Als erfahrener Profi suchen Sie nun den Wiedereinstieg in einem modernen Unternehmen. Sie arbeiten jeweils am Dienstag und übernehmen zudem die Ferienablösung für Ihre Kollegen. Nutzen Sie diese tolle Chance und zögern Sie nicht! Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Bern, Alex Trinkler

Sous chef

Golfclub, März bis November

Eine tolle Aufgabe für einen sportbegeisterten Kücheprofi im Grossraum Zürich! Als selbstständiger Koch sind Sie eine wichtige Stütze für den Küchenchef und arbeiten auch kreativ bei der Angebotsgestaltung mit. Sie sind zwischen 22 und 28 Jahre jung, ambitioniert und wissen ein gutes Salär zu schätzen. Damit Sie nicht nur in der Küche einlochen können, haben Sie hier die Möglichkeit, in Ihrer Freizeit Golf zu spielen. In den Wintermonaten packt Sie vielleicht das Reisefieber oder Sie geniessen Schnee und Berge in einem Wintersportort.
Zürich, Eva Bachmann

Sous chef M/W

Für dieses Unternehmen der Spitzenklasse (Fünfsterne-Hotel, Dreisterne-Businesshotel, Trendrestaurant) im Raum Bern suchen wir per sofort den neuen Kadermitarbeiter. Sie unterstützen den Küchenchef in allen Belangen – Angebotsgestaltung, Einsatzplanung der Mitarbeiter, Lehrlingsausbildung und vieles mehr – und dies für alle Betriebe. Sie lieben den gepflegten à la carte-Service genau so sehr wie gediegene Bankette; Sie sind ehrgeizig, flexibel und haben einen kommunikativen Führungsstil. Wenn Sie an einer interessanten und sehr abwechslungsreichen Stelle mit viel Verantwortung interessiert sind, dann bietet sich Ihnen hier eine einmalige Gelegenheit.
Bern, Andreas Schenk

Chef-Pâtissier W/M

Für ein Luxushotel in der Region Luzern suchen wir eine kreative Persönlichkeit. Wörter wie Schokolade, Marzipan, Zucker und Eis lassen bei Ihnen Ideen sprudeln, die Sie dann für Dessert-Buffets und süsse Kreationen umsetzen. Sie arbeiten sehr selbstständig und geben Ihr Wissen auch gern an Ihre Commis weiter. Wenn Sie zwei bis drei Jahre Erfahrung mitbringen und Ihr Ehrgeiz eben so gross wie Ihre Fantasie ist, rufen Sie mich umgehend an.
Luzern, Barbara Rogenmoser

Generalgouvernante

Fünfsterne-Hotel

Dieses mittelgrosse Fünfsterne-Hotel in Zürich kann man als wahre Stadtoase bezeichnen – ruhig, luxuriös, edel, freundlich und mit wunderschönem Blick auf den See. Damit auch im Housekeeping alles dementsprechend reibungslos läuft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte und motivierte Hauswirtschaftsleiterin mit Erfahrung in sehr guten Häusern. Sie meistern alle anfallenden Aufgaben mit viel Professionalität, Elan und Stil. Die Führung Ihrer Mitarbeiter und der Lehrlinge, aber auch der direkte Kontakt zu den Gästen aus aller Welt macht Ihnen Freude. Sie sprechen Deutsch, Englisch und von Vorteil auch Italienisch. Melden Sie sich noch heute.
Zürich, Sandra Furrer

Gouvernante/Disponentin

Das Zepter stets fest in der Hand, so sind Sie in der Organisation, der Planung und der Umsetzung eines etablierten Dienstleistungsunternehmens in Zürich im Housekeeping tätig. Sie sind die professionelle Ansprechperson für Kunden und Mitarbeiter, können gut improvisieren und haben einen eben so konsequenten wie fairen Führungsstil. Eine anspruchsvolle Stelle für engagierte Berufsleute mit Durchsetzungsvermögen!
Zürich, Petra Wicki

Aussendienstmitarbeiter/in

Für ein Unternehmen der gehobenen Weinkultur suchen wir eine Verkäuferpersönlichkeit mit Charme und Charakter. Der Wein ist Ihre grosse Passion, und wir bieten Ihnen eine dementsprechend interessante Herausforderung auf hohem Niveau. Mit Ihrem gewinnenden Auftreten und perfekten Umgangsformen betreuen Sie verantwortlich die Kunden (Schwerpunkt Restauration und Hotellerie) in der Region Ostschweiz. Wenn Sie an dieser ausbaufähigen Jahresstelle mit attraktivem Fixlohn interessiert sind, rufen Sie an oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
St. Gallen, Urs Kläger

a new world at work

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

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

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

Alexanderstrasse 8, 7000 Chur
Telefon 081/258 30 75
E-Mail: chur.hotelevent@adecco.ch

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5
Telefon 041/419 77 66
E-Mail: luzern.hotelevent@adecco.ch

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

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

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

Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032/720 21 30
E-Mail: neuchatel.medical@adecco.ch

HOTEL KRONE SARNEN

Suchen Sie eine neue Aufgabe?
Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir

Commis de cuisine

(nach Vereinbarung

Sie bringen eine gute Grund- und Fachausbildung mit und verlieren auch bei 1 100 Gästen nicht so leicht die Übersicht.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Krone Sarnen
Brünigstrasse 130
6061 Sarnen
Tel. 041 666 09 09
Fax 041 666 09 10

P 135503/64084

Wo ist der initiative Küchenchef/Gerant?

Wir suchen den kompetenten und initiativen **Küchenchef,** welcher als Gastgeber die Funktion als Geschäftsführer für unseren wunderschönen Landgasthof im Solothurner Jura übernimmt.
Wir bieten Ihnen einen zukunftsorientierten Betrieb mit interessanten und vielseitigen Perspektiven.
Termin per 1. April 2001.

Interessenten melden sich unter Telefon 062 391 23 72

P 135554/413599

Romantik-Hotel
Gasthof Sternen
Kriegstetten

Romantik Hotel Sternen
4566 Kriegstetten

Gepflegter, vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb, Nähe der Ausfahrt N1 Kriegstetten SO

Wir suchen auf Frühjahr 2001 initiative, verantwortungsfreudige, gut ausgebildete Fachperson als

Assistentin

mit Chef-de-service-Funktion

Nebst der fachlichen Kompetenz legen wir Wert auf Führungsqualität, gute Fremdsprachenkenntnisse (E/F/I), Ausbildungserfahrung und Flexibilität.

Bei uns finden Sie ein angenehmes Arbeitsumfeld und eine herausfordernde, interessante Aufgabe.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

Hr. J. Bohren
Telefon 032 675 61 11

135444/17710



gastro profil
Stellenbulletin

Die Gastro Profil - Gruppe, ein aufstrebendes Gastronomie - Unternehmen, sucht für einen renommierten Restaurationsbetrieb mit gehobenem Küchen- und Servicestandart

● in der Region Zürich

Geschäftsführer

Gefragt sind eine überdurchschnittlich gute Gästebetreuung und Küchenführung, sowie Organisationstalent.

Eine dynamische Gruppe unterstützt Sie auf Ihrem Weg zum Erfolg mit einem umfangreichen Dienstleistungspaket sowie einem erfahrenen Mitarbeiterteam.
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Schreiben Sie an:

Gastro Profil AG
z.H. Herrn Norbert Brunschweiler
Katrinenhof 25
8852 Altendorf 135176/264920

ROTHORN ROSSWEID
SÖRENBERG BAHNEN

Marketingleiter/in

Neue Trends setzen - in der Gestaltung von Sport- und Freizeitmöglichkeiten

Meine Auftraggeberin, die Bergbahnen Sörenberg AG, ist mit rund 200 Mitarbeiter/innen im Winter einer der grössten Arbeitgeber der Region. Sörenberg hat sich nicht nur zu einem beliebten und familienfreundlichen Ferienort entwickelt, sondern ist auch ein Naturerlebnis für Gross und Klein. In ihrem Namen suche ich eine jüngere oder junggebliebene motivierte, kreativ denkende und organisationsbewusste Persönlichkeit als

Marketingleiter/in

In dieser Aufgabe sind Sie direkt dem Geschäftsleiter unterstellt. Sie sind für den Informationsfluss (Kunde/Mitarbeiter/Aktionäre) zuständig und agieren marketingstrategisch hinsichtlich einer optimalen Ausrichtung der Winter- und Sommersportregion Sörenberg mit folgenden Aufgaben:

- Angebotsgestaltung
- Werbung / PR
- Verkauf aller Dienstleistungen
- Schaffen von Events
- Zusammenarbeit mit den anderen touristischen Anbietern

Um dieser abwechslungsreichen Funktion gerecht zu werden, verfügen Sie über eine entsprechende Ausbildung als Tourismusfachmann/-frau oder im Bereich Marketing/Verkauf. Der Umgang mit neuen Medien, Verkaufsförderung und Ihre Kommunikationsfähigkeit mit unterschiedlichen Menschen bereitet Ihnen Spass.

Eine interessante, nicht alltägliche Position, deren Inhalt Sie prägen und mitgestalten können und Sie die Nähe zu Land und Leuten erleben. Wenn Sie an Tourismus und Menschen interessiert sind, reagieren Sie sofort. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontaktpersonen: Rosmarie Zihlmann und René Barmettler

JÖRG LIENERT
UNTERNEHMENSBERATUNG
PERSONAL-ORGANISATION-SCHULUNG
vpds

Hirschmattstrasse 15, 6002 Luzern
Tel. 041 227 80 20, Fax 041 227 80 41
www.joerg-lienert.ch
info@joerg-lienert.ch

Restaurant de la Fleur de Lys
Une étoile Michelin
Rue des Forgerons 18
1700 Fribourg
cherche pour début mars ou à convenir

jeune serveur ou serveuse

pour le service de la salle à manger
Sans permis s'abstenir
Veuillez nous contacter par tél. au 026 322 79 61 ou 079 214 14 06 ou faire votre offre par écrit à l'adresse ci-dessus.

P 135356/409100

★★★
HOTEL-RESTAURANT
BAR

Chrueg

Ipsach am Bielersee

P. + E. Mügeli-Weiss
2563 Ipsach
Tel. 032 331 50 11
Fax 032 331 50 69

Für unsere «Chrueg» Bar suchen wir per 1. Februar oder nach Vereinbarung eine selbständige, freundliche

Barmaid

die es versteht unsere anspruchsvolle Kundschaft kompetent zu bedienen.

Arbeitszeit:
Montag bis Freitag von 18.00–2.30 Uhr oder von 17.00–1.30 Uhr.

Rufen Sie uns an, wir stellen Ihnen die Bar gerne persönlich vor.

P 135051/47309

Für eine Familie mit zwei Kindern am Zürichberg suchen wir ein zuverlässiges, flexibles, kinderliebendes und Deutsch sprechendes, kinderloses

Ehepaar, intern wohnend

(eine separate Wohnung steht zur Verfügung)

Sie wäscht und bügelt, pflegt den Haushalt - dabei steht ihr eine Raumpflegerin zur Seite - kauft ein und erledigt alles was anfällt. Ausserdem kümmert sie sich gerne um die 3- und 5-jährigen Kinder (ca. 40 %) und kocht bei Bedarf für sie.
Er pflegt die Autos und den Garten, ist für die Haustechnik zuständig, chauffiert gelegentlich und serviert ab und zu für die Gäste.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Bonne ménagère
VERMITTLUNG VON HAUSPERSONAL
Forchstrasse 432 8702 Zollikon Tel 01 396 22 96
Fax 01 396 22 90 www.bonnemenagere.ch

135383/413458



GOLF-RESTAURANT KÜSSNACHT AM RIGI

Für unser **Golf-Restaurant** am Fusse der Rigi mit traumhafter Sicht auf das Bergpanorama suchen wir für die Sommersaison 2001

Küchenchef w/m

ab 1. April oder nach Vereinbarung

Sie stellen sich einer neuen Herausforderung!
Für **Golfer und Nicht-Golfer** bieten Sie eine umfangreiche Auswahl an Pasta- und Bankettgerichten, Köstlichkeiten für den kleinen Hunger sowie ein auserlesenes A-la-carte- und Süssspeisenangebot an.
Kreativität, Belastbarkeit, Flexibilität, Kalkulation, Einsatzplanung, Führungsqualität zeichnen Sie aus.
Sie sind jung, motiviert und schätzen Teamarbeit in lockerer und ungezwungener Club-Atmosphäre. Wir bieten Ihnen leistungsbezogene Entlöhnung sowie 13. Monatslohn pro rata. *Ferien von Mitte Dezember bis Mitte März.*

Sind Sie interessiert?

Herr H. Franz, Pächter, Telefon 079 342 00 73, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihr Bewerbungsschreiben mit Foto. Wir freuen uns, Ihnen das GOLF-RESTAURANT, *wo der Gast immer im Mittelpunkt steht,* persönlich vorzustellen.

Golf-Restaurant
Küssnacht am Rigi
Grossarni
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 079 342 00 73

135404/388328

Gastlichkeit «pur»
möchte ich verschenken!

Als begeisterter und erfolgreicher Gastgeber, CH/43j., suche ich eine neue Aufgabe als Geschäftsführer in schönem 3-★-Hotel, gepflegtem, grösserem Restaurant, Hotel Garni oder gastronomieverwandtem Unternehmen.
Schätzen die Gäste in Ihrem Haus ein persönliches Ambiente und möchten Sie, dass Ihr Betrieb so geführt wird, als wäre es mein Eigener?
Dann danke ich Ihnen für Ihr Angebot unter Chiffre 135548 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135548/64394

Erste Hausdamen gibt es viele!

Wir suchen aber eine ganz bestimmte!

Die jetzige Stelleninhaberin verlässt uns per 28. Februar 2001, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen. Für unser ★★★★ Ferien-Erlebnis-Hotel mit ★★★★★ Charakter suchen wir per 1. März 2001 oder nach Vereinbarung ihre Nachfolgerin.

Anforderungsprofil:

- *Mehrjährige Erfahrung in der 4★ und/oder 5★ Hotellerie*
- *Organisationstalent mit guten Führungseigenschaften*
- *Fundiertes Fachwissen*
- *Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln*
- *Innovativ, offen für NEUES*
- *Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch von Vorteil*
- *Flair für persönliche und optimale Gästebetreuung*
- *EDV-Erfahrung mit Excel und Word for Windows*
- *Idealalter ab 26 Jahren*

Angebot des Hauses:

- *dynamisches, gut eingespieltes junges Führungsteam*
- *Jahresstelle*
- *entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung*
- *5 Wochen Ferien pro Jahr*
- *verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser in Arosa (Graubünden)*
- *Wohnmöglichkeit im Haus*
- *Weiterbildungskurse vom Haus offeriert*

Alles weitere erfahren Sie von Herrn Daniel Bieri, Direktor, bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Herrn Daniel Bieri, Direktor
CH-7050 Arosa
Telefon 0 81 378 55 55 · Telefax 0 81 378 55 99
Internet: www.waldhotel.ch · E-Mail: info@waldhotel.ch

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

© www.adverma.de

Haben Sie gerne abends und an den Wochenenden frei?

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 170 Unternehmen der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Für unser Eurest-Mitarbeiterrestaurant des Paketzentrums in Härkingen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen initiativen

Chef de Partie (m/w)

Montag-Freitag/14:00-23:00 Uhr

Sie sind zwischen 20 und 25 Jahre jung, haben Freude an Ihrem Beruf und sind ein leidenschaftlicher Koch. Ausserdem sind Sie selbständiges Arbeiten gewohnt und übernehmen gerne Verantwortung in einer abwechslungsreichen und vielseitigen Küche. Sie würden sich freuen, in einer lebendigen Unternehmung weiterzukommen.

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

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

Compass Group (Suisse) SA
Eurest/Paketzentrum Härkingen
Herr P. Neher
Altgraben 530
4620 Härkingen

Eurest
A member of Compass Group PLC



Gasthof zum Hirschen
8477 Oberstammheim

Der Hirschen in Oberstammheim ist ein prachtvolles, 1684 erbautes Riegelhaus. Mitten in der intakten Landschaft des Stammertales gelegen, ist er Ausgangspunkt für Wanderer, Velofahrer und Reiter. In unmittelbarer Nachbarschaft steht die Galluskapelle, ein kunsthistorisches Kleinod.

Jean-Daniel und Suzanne Bieri haben den Gasthof in den letzten Jahren mit viel Liebe und Erfolg geführt: ihre Leistung wurde im Gault-Millau 2001 mit 16 Punkten ausgezeichnet. Bieris wollen ihre Wanderschaft fortsetzen und den Gastbetrieb qualifizierten Nachfolgern übergeben.

Der Betrieb umfasst eine Gaststube (35 Plätze), die Hirschenstube (40), die Jägerstube (20), eine grosse Gartenwirtschaft sowie zwei 2-Gästezimmer. Für besondere Anlässe steht das wertvolle Turmofen- und ein weiteres Gästezimmer zur Verfügung. Im angebauten Nachbarhaus befinden sich die geräumige Wirtewohnung sowie mehrere Personalzimmer.

Als Eigentümer des Hirschen wünsche ich mir von den neuen Wirtsleuten Liebe zum Haus, eine ausgezeichnete Küche, die auch regionale Spezialitäten berücksichtigt, sowie die Bereitschaft, den Kontakt zu Land und Leuten dieses wunderschönen Dorfes im Zürcher Weinland zu pflegen und zu fördern.

Falls Sie interessiert sind, Gastgeber im Hirschen in Oberstammheim zu werden, freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung: Dr. Fritz Wehrli, Sillerwies 7, 8053 Zürich.

Betriebsleiter/in 100%

per 1. März 2001 oder nach Vereinbarung

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Das Studienzentrum der Schweizerischen Nationalbank in Gerzensee ist ein aussergewöhnliches und stilvolles Seminarzentrum mit Ambiance. Mitten im Grünen und doch in Stadtnähe pflegen wir die «Gastrosophie» mit dem Charme und der Persönlichkeit unserer Mitarbeitenden.

Mit Eleganz und Herzlichkeit beraten und verwöhnen Sie einerseits unsere anspruchsvollen internationalen Gäste, andererseits führen und unterstützen Sie Ihr Team mit Freude und Sozialkompetenz.

Diese Aufgabe erfordert nebst Führungserfahrung (25 Mitarbeitende), gute Umgangsformen und Sprachkenntnisse in D/E/F, hohe Belastbarkeit, schnelle Auffassungsgabe und Flexibilität. Zudem sind Sie PC-gewandt, verfügen über gute Administrationserfahrung und haben ein umfassendes Fachwissen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit, einen modernen und interessanten Arbeitsplatz, Weiterbildungsmöglichkeiten, 5 Wochen Ferien und ein eingespieltes Team, das Sie herzlich willkommen heisst.

Möchten Sie diese interessante Herausforderung annehmen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen: SV-Service AG, Frau Daniela Schmutz, Personal Bern, Postfach 307, 3000 Bern 14.

SV service

135448/395699



SEILER HOTELS
ZERMATT

«Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen.» Guy de Maupassant

Für unser sportliches und familienfreundliches 4*-Haus im Herzen des weltbekannten Kurortes Zermatt suchen wir ab Mitte April 2001, folgende/n Mitarbeiter/in, welche/r unseren Gästen mit Herzlichkeit und Gastfreundschaft begegnet:

Chef de réception

(D/F/E mündlich und schriftlich, I von Vorteil)

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören: Führung der Mitarbeiter/innen und Organisation sämtlicher Aufgaben der Réception, telefonischer Verkauf, Debitorenführung, Kassawesen und allgemeine Réceptionsarbeiten.

Wollen Sie uns helfen, unseren geschätzten Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen? Dann schicken Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

SEILER HOTEL NICOLETTA**
Martin Sonderegger, Direktor
3920 Zermatt
Tel. 027 966 07 77
Fax 027 966 07 88
E-Mail nicoletta@zermatt.ch /
www.zermatt.ch/nicoletta

135419/251461

Das einmalig schöne und bekannte Gasthaus Krone im mittelalterlichen Burgstädtchen Regensberg ZH sucht nach ausgiebigen Renovationsarbeiten eine/n motivierte/n, engagierte/n und innovative/n

Pächter/in oder Partner/in

Das Gasthaus Krone bietet Ihnen:
– eine Terrasse mit traumhafter Aussicht
– eine Gastro-Taverne
– Bankettsaal
– Möglichkeit für Gästezimmer

Sie haben die nötige Ausbildung (Hotelfachschule oder Ähnliches), Erfahrung und Ideen für ein originelles Konzept im Bereich der exklusiven Gastronomie.
Wir könnten uns eine ausgezeichnete, luxuriöse, italienische Küche vorstellen, bleiben aber offen für Ihre ganz individuellen Vorschläge. Melden Sie sich noch heute unter Chiffre 135594 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135594/413460

Haben Sie gerne abends und an den Wochenenden frei?

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 170 Unternehmen der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden. Für unser Personalrestaurant, der Firma Honeywell-Satronic AG in Dielsdorf suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per 1. Februar 2001 oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeit:

Chef de Partie / Sous Chef

Sie sind zwischen 24 und 30 Jahre jung, haben Freude an Ihrem Beruf, sind ein leidenschaftlicher Koch, haben Power und Durchsetzungsvermögen und übernehmen gerne Verantwortung in einer abwechslungsreichen und vielseitigen Küche. Ausserdem würden Sie sich freuen in einer lebendigen Unternehmung weiterzukommen.

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

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

Compass Group (Suisse) SA
Eurest/Honeywell-Stronic AG
Herr Christian Ecoeur
Honeywell-Platz 1
8157 Dielsdorf

Eurest
A member of Compass Group PLC

Im März eröffnen wir unser erstklassiges, asiatisch - kalifornisch - mediterran orientiertes Crossover Seafoodrestaurant direkt am Luganersee. Für die Realisierung dieses anspruchsvollen Konzeptes suchen wir im Jahresvertrag eineN qualitätsverses-seneN, ehrgeizigeN & vom Beruf begeisterten

Jung-KüchenchefIn

ohne Berührungsängste vor schrägen Konzeptideen. Wir stellen uns einen teamfähigen, weltoffenen & selbstbewussten Menschen mit gesunder Coolness & Sinn für Zeitgeist & Kultur vor, der diese Aufgabe als erste Herausforderung für eine erfolgreiche gastronomische Zukunft sieht.

Mehr auf www.hotel-dellago.ch

restaurant & hotel **dellago**
6815 Melide, www.hotel-dellago.ch

Brooklands Dellago SA
Seafood Restaurant &
Art Deco Hotel Del Lago
René A. Probst
P.O. Box
6815 Melide
T: 091 600 91 38
F: 091 600 91 39

Küchenchef 100%

(Frau/Mann)

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand. Für das aussergewöhnliche und stilvolle Studienzentrum der Schweizerischen Nationalbank in Gerzensee suchen wir per 1. März 2001 oder nach Vereinbarung eine motivierte und innovative Persönlichkeit.

Möchten Sie Ihr Können in einer abwechslungsreichen sowie vielfältigen Küche entfalten und vertiefen? Als Küchenchef führen Sie 7 Mitarbeitende und sind zuständig für die Lehrlingsbetreuung. Ihre Führungspersönlichkeit spielt dabei eine wichtige Rolle. Nebst erlesener Angebotsplanung (inkl. Bankett-Anlässe), Einkauf, Kalkulation und Controlling sind Sie für einen reibungslosen Ablauf innerhalb Ihres Bereiches verantwortlich. Täglich können Sie Ihre Belastbarkeit unter Beweis stellen.

Ihre erworbenen Fachkenntnisse, Erfahrung in einer Führungsfunktion, Freude an einer selbständigen und verantwortungsvollen Tätigkeit sowie das kompetente und gepflegte Auftreten runden Ihr Anforderungsprofil ab.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und interessante Stelle mit grosser Eigenverantwortung und Selbständigkeit. Hinzu kommen alle Vorteile eines Grossunternehmens in Bezug auf Weiterbildung und Aufstiegsmöglichkeiten.

Möchten Sie diese vielseitige Herausforderung annehmen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: SV-Service AG, Frau Daniela Schmutz, Personal Bern, Belpstrasse 41, Postfach 307, 3000 Bern 14.

SV service

135447/395699

HoReGa Select

Im Kundenauftrag suchen wir für einen umsatzstarken Dienstleistungsbetrieb der Mitarbeiterverpflegung (ca. 4 500 Verpflegungseinheiten pro Tag) in Basel den fachlich kompetenten und dynamischen

Bereichsleiter m/w

(Mitglied der Geschäftsleitung)

Für diese verantwortungsvolle Kaderposition in einem Unternehmen mit einer hervorragenden Unternehmenskultur sprechen wir ausgewiesene Bewerber/innen mit entsprechender Berufs- und Führungserfahrung an.

Ihre Aufgabenbereiche:

- Operative Leitung: der Selbstbedienungsrestaurants, firmeninterner Catering-Service sowie diverser Aussenstellen.
- Produktionsüberwachung, Angebotsplanung und Überwachung des Einkaufs.
- Erstellen der Budgets, Erreichung und Einhaltung der qualitativen und quantitativen Ziele der Unternehmung.
- Direkter persönlicher Gästekontakt, hohe Dienstleistungsbereitschaft.
- Organisation von hausinternen Anlässen und Banketten.
- Mitarbeit und Umsetzung von neuen Projekten und Konzepten.

Unsere Erwartungen:

Ausbildung: Kochlehre, Abschluss Hotelfachschule, evtl. Weiterbildung (z. B. Betriebsleiterseminar/Unternehmerseminar usw.)

- Berufs- und Führungserfahrung in grösseren Betrieben vorzugsweise der Gemeinschaftsverpflegung oder Grossrestauration (Hotels mit grossen Restaurationen) in der Position als F&B-Manager/in oder Stellvertreter/in.
- Ausgeprägtes Kostenbewusstsein, solider administrativer Background, hohes Qualitätsdenken.
- Integre, kommunikative und teamfähige Führungspersönlichkeit, mit der Bereitschaft, sich zum Wohle des Unternehmens laufend weiterzubilden.
- Engagierte Frontpersönlichkeit mit gepflegtem Auftreten, Sprachen D/E/F.

Idealalter: 28–38 Jahre, Eintritt: Herbst 2000

Die Position bietet einem/einer motivierten Bewerber/in eine interessante und vielseitige Herausforderung bei grosser Selbständigkeit und sowie eine angemessene Salärierung.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, die wir absolut vertraulich behandeln, an die Beauftragte:

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

135334/208191

MOLINO
PIZZERIA RISTORANTE

Für unser Ristorante/Pizzeria MOLINO im Glattzentrum suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Stv. GeschäftsführerIn / Chef de Service

italienischer Herkunft und Sprache (Bewilligung C oder B)

Ihre Hauptaufgaben sind vielfältig. Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten, Mitarbeiterführung und -Schulung, Hygieneüberwachung, Betriebsorganisation, Aktivitäten- und Angebotsplanung, Stellvertretung des Geschäftsführers, etc.

Ihre Berufserfahrung sowie Ihre erfolgreiche Kaderarbeit in dieser Funktion sind Voraussetzungen für diese abwechslungsreiche Tätigkeit in einem Tagesbetrieb (sonntags geschlossen).

Die fortschrittlichen und attraktiven Anstellungsbedingungen entsprechen den Anforderungen an diese Stelle. Sind Sie interessiert, dann freut sich Herr Alfred Steiner auf Ihre schriftliche Bewerbung: Zentralverwaltung MOLINO'S, St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

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

GW 135036/74314



WERDEN SIE PARTNER/IN!

Für unseren lebhaften 4*-Familien-Betrieb am Lago Maggiore suchen wir vom 10. April bis ca. 15. Oktober 2001

Kinderbetreuerin

Aufgestellte Person, die mit den Kleinen und Grösseren (4–12 Jahre) abwechslungsreiche Programme durchführt. Sprachen: D/F/E.

Wenn Sie über die notwendige Erfahrung verfügen, teamfähig sind, sich in der italienischen und deutschen Sprache durchsetzen können, erwarten wir gerne Ihre kompletten Unterlagen.

135365/329932

TREFF Hotel Arcadia al Lago
Lungolago G. Motta, 6601 Locarno 1
Telefon +41 (0)91 756 18 18
Telefax +41 (0)91 756 18 28
E-Mail:treff-arcadia@swissonline.ch
www.treff-hotels-ticino.com

HOTEL ASCOT
★★★★

Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir auf Frühjahr/Sommer ausgebildete und belastbare Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Kaderteams.

LEITERIN HAUSWIRTSCHAFT w

Sie sind eine starke Persönlichkeit mit Sinn fürs Schöne und einen Blick fürs Detail. Sie verfügen über eine Fachausbildung und Kenntnisse im hauswirtschaftlichen Bereich und bereits einige Jahre Berufserfahrung in dieser oder ähnlicher Position. Wenn Sie eine Stelle suchen, bei der Sie vorallem Ihre Stärken in Planung, Organisation, Koordination, Mitarbeiterführung und Lehrlingsbetreuung voll und ganz einsetzen können und gerne in der gehobenen, klassischen Hotellerie arbeiten, werden Sie sich bei uns sicher wohl fühlen.

STV. CHEF DE RECEPTION w/m

Als Koordinator an unserer Réception im Front- und Backofficebereich halten Sie die Fäden in der Hand. Sie verfügen bereits über Front-Office-Erfahrung und gute Kenntnisse in Englisch und Französisch und sind eine fröhliche und extrovertierte Persönlichkeit mit gepflegter Erscheinung. Wenn Sie eine spannende Karriere planen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

LEITERIN RESERVATION w/m

Sie suchen heute die Stelle im Nachwuchskader. Als verkaufsstarke Persönlichkeit werden Sie Ihr neues Tätigkeitsfeld lieben. Sie sind verantwortlich für den marktorientierten Zimmerverkauf und sind einbezogen in unsere Salesaktivitäten. Besondes am Herz liegt Ihnen dabei das Wohl unserer Gäste und der persönliche Kontakt zu unseren Stammkunden.
Samstag/Sonntag frei. Rufen Sie an.

Bitte kontaktieren Sie uns in der von Ihnen bevorzugten Form. Wir freuen uns.

Christina Schnetzler, Stv. Direktorin
8002 Zürich
Telefon 01 208 14 44
oder 01 208 14 14
e-mail: schnetzler@ascot.ch
http//www.ascot.ch

135593/39837

Garni-Stadthotel

mit 140 Zimmern sucht per sofort

bis Juni 2001

eine Kollegin als

Hotelfachassistentin

Hauswirtschaft

Wenn Sie eine interessante und verantwortungsvolle Stelle für ca. 5 Monate suchen, so freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an:

HOTEL ADMIRAL BASEL
Frau Sandra Flühmann
Am Messeplatz
CH-4021 Basel
Fon 061 691 77 77
www.admiral.ch

135204/2895

Endlich Ferien. Ihre Schweiz.

Begeistert Sie die Tourismusbranche?

Bei Schweiz Tourismus mit Sitz in der Zürcher City werden die Weichen für die Zukunft immer wieder neu gestellt. Offen, innovativ und unkonventionell geht das Management von Schweiz Tourismus vor, wenn es zusammen mit rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern weltweit die Schweiz als vielfältiges, attraktives Ferien-, Reise- und Kongressland anbietet. Wir wenden uns an innovative und kommunikative Persönlichkeiten für die Position als

Sales Manager/in Zukunftsmärkte

Ihre Aufgaben: Integriert in das Team Future Markets sind Sie für die Gestaltung der Marketingprojekte der Zukunftsmärkte im Rahmen der definierten Ziele der Mittelfrist- und der Jahresplanung verantwortlich. Zu Ihren Aufgaben gehören ebenso die aktive Durchführung des Marketings in den Zukunftsmärkten vor Ort. Zusammen mit den Mandaten in den Ländern und in Absprache mit den Schweizer Partnern sind Sie für die Betreuung und Verhandlung mit den Key Accounts zuständig. Weiter sind Sie verantwortlich für das Monitoring der Märkte aufgrund von Wirtschafts- und Tourismusindikatoren. Sie bearbeiten den jährlichen Marketingplan und das Budget mit den Mandaten und dem Leiter der Zukunftsmärkte. Sie sind verantwortlich für die Betreuung der Key Medien, der Key Accounts und der VIP's aus den Zukunftsmärkten. Sie sind direkt dem Leiter der Zukunftsmärkte unterstellt.

Ihr Profil: Wir wenden uns für diese verantwortungsvolle Funktion an strategisch denkende Praktiker/innen, die Begeisterung für den Tourismus mitbringen, inspirierend auf das vielfältige und anspruchsvolle Umfeld wirken und Erfahrung im internationalen Umfeld besitzen. Das intensive Reisen im In- und Ausland, das Präsentieren sowie das Kommunizieren und die Gesprächsführung in Englisch ist für Sie selbstverständlich. Touristisches Know-How, der Umgang mit modernen elektronischen Mitteln und Medien sind für diese Position wichtig. Bei Schweiz Tourismus dreht sich alles um das Marketing, weshalb auch von Ihnen Freude und Verständnis an dieser Disziplin vorausgesetzt ist. Deutsch, Englisch und Französisch sind Ihre Arbeitssprachen, schriftlich und mündlich.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung bis zum 31. Januar 2001.

Schweiz Tourismus
Human Resources, Nadja Naef
Postfach, 8027 Zürich,
Tel. 01 288 12 23,
e-mail: nadja.naef@switzerlandtourism.ch

P 135461/63088

ENGADIN SCUOL
Noch zu entdecken

Scuol Tourismus AG ist die marktwirtschaftlich orientierte Marketingorganisation für die Ferienorte Scuol, Tarasp-Vulpera, Sent und Ftan im Unterengadin. Im schönsten Hochtal der Schweiz situiert, sind in unserem jungen Team folgende Stellen neu zu besetzen.

Zusammen mit den Bergbahnen Motta Naluns, die im Unter-Engadin führend in Wintersport- und Transportanlagen sind, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Event – Manager

Wir wünschen uns eine sportliche Person mit einer Ausbildung im Marketing oder Tourismus, fundierter Arbeitserfahrung in entsprechenden Betrieben (Veranstalter o.ä.) und evtl. einem bestehenden Beziehungsnetz. Idealerweise sind Sie zwischen 25 – 35 Jahren jung, sprechen D/E/F evtl. I und verfügen über gute Kenntnisse in EDV.

Wir bieten eine anspruchs– und verantwortungsvolle Tätigkeit im Event – Marketing mit den üblichen Anstellungsbedingungen.

Gleichzeitig suchen wir per Ende April oder nach Vereinbarung für das selbstständige Erarbeiten unseres Gästemagazins und touristischer Pressetexte sowie die Pressebetreuung eine/n

Redaktor/in 60%

Wir wünschen uns eine an selbstständiges Arbeiten gewohnte und verantwortungsbewusste Person mit einer journalistischen Ausbildung und evtl. bereits ersten Arbeitserfahrungen. Idealerweise sind Sie zwischen 21–35 Jahren jung, sprechen neben D, E/F evtl. I.

Wir bieten eine interessante Stelle als Gesamtverantwortliche/r des ALLEGRA-Gästemagazines. Eine Teilzeitstelle, die viel Freiraum für eigene Gestaltung lässt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Saläransprüchen z.H. Martin Nydegger an

Scuol Tourismus AG
7550 Scuol
Telefon 081 861 24 24, Fax 081 861 24 25
Internet: www.scuol.ch, E-mail: nydegger@scuol.ch

135385/77348

---

htr

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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

---

ENGADIN ferien.
Oberengadiner Bergbahnen

Schneesport ist Ihre Leidenschaft...
Ihr Herz schlägt für **Bergbahnen**...
Im **Engadin** fühlen Sie sich wohl....

...dann sind Sie der / die neue

Geschäftsführer/-In

der

Arbeitsgemeinschaft Oberengadiner Bergbahnen

Eine Gemeinschaft hat viele „Energien" – DIE VERBINDENDE KRAFT jedoch sind Sie!

Dabei wissen Sie, dass...

- nur **umgesetzte Ideen** die Welt verändern
- **Italienisch** im Engadin eine Weltsprache ist
- **modernste Technik** den Alltag erleichtert
- ein **Netzwerk** verbindet und privilegiert
- der Tourismus **Flexibilität** zulässt und schnelllebig ist
- **echte Kommunikation** täglich gelebt wird
- **Analytiker** auch bunte Vögel sein können!

Strategisch denkende, kommunikative, starke Führungs-Persönlichkeiten, mit Praxiserfahrung im Freizeit-, Transport- oder Tourismusbereich und kaufmännischer Ausbildung mit Weiterbildung in Marketing oder Uni / HWV haben beste Chancen. Interessiert? Dann schicken Sie Ihre Unterlagen inkl. Foto und Handschriftprobe bis spätestens 10. Februar 2001 an

GRISCHCONSULTA

Dr. Roland Zegg, Grischconsulta AG
Masanserstrasse 82, 7000 Chur
Tel. 081 354 98 00

Diskretion zugesichert.

Saas-Fee Tourismus im Aufbruch...

... zu neuen Strukturen und Herausforderungen sucht zur Ergänzung in seinem jungen Team

Effiziente/r, erfahrene/r und zielorientierte/r

⊕ Marketing/Sales ManagerIn

- Führung des Destinationsmarketing
- Leitung der Marketingabteilung
- aktive und persönliche Bearbeitung der Märkte
- Medienbearbeitung in den Märkten
- Key Account Management
- Ausbau der E-Business-Aktivitäten

Sie verfügen über die entsprechende Ausbildung und sind bereit eine mittel- bis langfristige Zusammenarbeit mit Saas-Fee Tourismus einzugehen. Stellenantritt ab 1. März 2001 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen bis **31. Januar 2001** (Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse und persönlichen Zielsetzungen sowie Gehaltsvorstellung) an:

Ambros Bumann, Präsident Saas-Fee Tourismus, 3906 Saas-Fee

135407/54119

BAUMELER
Reisen Voyages Travel



www.baumeler.ch
wenn Velo dann Baumeler

Gehören Velo fahren oder Biken und Ferien zu Ihren Hobbies?
Dann biken Sie mit uns in eine neue Reisewelt !

Wir suchen eine aufgestellte und humorvolle Kollegin oder einen Kollegen für das **Tour Operating in unserer Abteilung Velo- und Bikeferien.**

Velo flicken müssen Sie bei uns nicht, jedoch sollten Sie sprachgewandt, kontaktfreudig, verkaufsorientiert, und flexibel sein; wenn Sie zudem noch Erfahrung in der Touristikbranche sowie Systemkenntnisse (ESG, Galileo) mitbringen, ist unser Velo Team vielleicht schon bald wieder komplett.

Wir bieten eine abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit in einem aufgestellten Team.

Sind Sie interessiert ? Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

J. Baumeler AG
Frau Margrith Bieri
Postfach 2270
6002 Luzern
Tel: 041 / 418 65 65

www.baumeler.ch
wenn Velo dann Baumeler

135475/93068

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

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

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (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. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / *Demandes d'emploi*

Küche / *Cuisine*

1	2	3	4	5	6	7	8
2103	Sous-chef/Kü'chef	29	CH		Febr.	D	3–4*-Hotel, Thun+Umgeb.
2185	Koch/Service	25	FR	A	April	F/E	VD
2186	Koch	63	CH		sofort	D/F/E	BE/SO/AG
2196	Hilfskoch	40	CH		sofort	D/F/E	Saisonstelle
2197	Alleinkoch	50	SI	B	n. Ver.	D/I/E	Deutsch-CH
2201	Sous-chef	29	CH		Feb.	F/E/D	Rest., FR/BE
2202	Commis de cuisine	21	FR	G	sofort	F/D	Rest., BS/BL
2206	Küchenchef/Gerant	49	CH/AG		Feb.	D/E	Deutsch-CH/TI
2207	Hilfskoch	30	PT	A	Feb.	P/D/E	Rest., ZH/LU/AG/ZG
2210	Küchenchef	45	CH/CA		n. Ver.	D/E/F	3–5*-Hotel/Rest., ZH

Service / *Service*

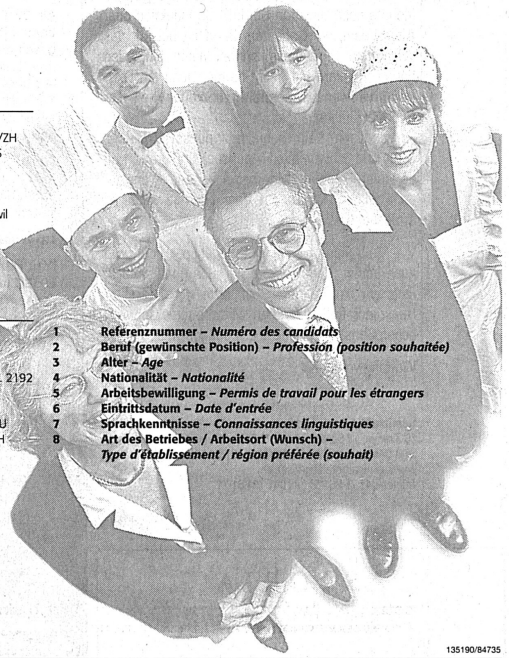
1	2	3	4	5	6	7	8
2192	Service/w	30	UA	B	sofort	D	Bergrest./zus. m. 2193
2198	Kellner	51	CH		sofort	D/E	Bern
2199	Kellner	28	IT	A	März	I/F/E	TI/West-CH
2208	Service/Bar/w	27	CH		März	D/E	Inner-CH
2209	Service/w	44	CH		sofort	D/F/E	1–3*-Hotel/Rest.

Administration / *Administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
2188	Anfangsréceptionistin	21	CH		Feb.	D/E/F	Hotel, AG/ZH
2189	Réceptionistin	20	CH		sofort	F/D/E	3–5*-Hotel, GE/ZH
2190	Réception/Service/w	30	CH		sofort	F/D/E	3*-Hotel, VD/VS
2194	Pächter	35	CZ	C	n. Ver.	D/E	Skihütte
2195	Geschäftsführer	45	CH		sofort	D/E/F	Hotel, Engadin
2200	Réceptionistin	53	CH		sofort	D/F	SZ/ZH/LU/ZH
2205	Geschäftsführer	61	CH		sofort	D/F/I	Zürich-Rapperswil
2212	Betriebsleiter/F&B	34	CH		April	D/E/F	BE/SO/Biel

Hauswirtschaft / *Ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
2121	Gouvernante	52	IT	C	sofort	I/F/D	3–4*-Hotel, ZH
2187	Küchenhilfe		ES	A	sofort	S/D/F	Zentral-CH
2191	Haushilfe	28	CN	N	Feb.	E/D	Hotel, ZH
2193	Allrounder	45	CH		sofort	D	Bergrest./zus m. 2192
2203	Allrounder	64	CH		Feb.	D/F/I	AG/ZH
2204	Zimmerfrau/Kü'Hilfe	33	PT	B	März	F/F/D	Hotel, SG
2211	Hofa	20	CH		sofort	D/F/E	Lingerie/Café, LU
2213	Buffet/Service/w	27	CU	B	sofort	S/I/D	Caféteria, AG/ZH
2214	Zimmerfrau/Kü'Hilfe	28	DO	B	sofort	S/D	Chur
2221	Ass. Housekeeper/w	26	CH		n. Ver.	D/F/E	4–5*-Hotel, ZH



135190/84735

1	**Referenznummer – *Numéro des candidats***
2	**Beruf (gewünschte Position) – *Profession (position souhaitée)***
3	**Alter – *Age***
4	**Nationalität – *Nationalité***
5	**Arbeitsbewilligung – *Permis de travail pour les étrangers***
6	**Eintrittsdatum – *Date d'entrée***
7	**Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques***
8	**Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – *Type d'établissement / région préférée (souhait)***

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

Bewerbungstalon / *Talon de demande d'emploi*

(Bitte gut leserlich ausfüllen / *Prière de remplir en capitales*)

Foto!
Photo!

Gewünschte Stelle / *Emploi souhaité:* Eintrittsdatum / *Date d'entrée:*

Art des Betriebes / *Type d'établissement:* Bevorzugte Region / *Région souhaitée:*

Name / *Nom:* Vorname / *Prénom:*

Strasse / *Rue:* PLZ/Ort: / *NPA/Lieu:*

Geburtsdatum / *Date de naissance:* Nationalität / *Nationalité:*

Telefon privat / *No de téléphone privé:* Telefon Geschäft / *No de téléphone professionnel:*

Arbeitsbewilligung / *Permis de travail:*

Bemerkungen / *Remarques:*

Sprachkenntnisse / *Connaissances linguistiques:*

Deutsch / *Allemand:* Französisch / *Français:* Italienisch / *Italien:* Englisch / *Anglais:*

(1 = Muttersprache / *Langue maternelle,* 2 = gut / *bonnes,* 3 = mittel / *moyennes,* 4 = wenig / *faibles*)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / *Mes trois derniers emplois:*

Betrieb / *Etablissement:* Ort / *Lieu:* Funktion / *Fonction:* Dauer (von/bis) / *Durée(de/à):*

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / *Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.*

Datum / *Date:* Unterschrift / *Signature:*

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

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / *Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne*



Koch / Köchin

Ich bin immer da für meine Leute, hart aber gerecht (gehöre noch zur alten Garde!). Ob Induktion oder Alto-Shaam, die Liebe zum Beruf ist bei mir das Wichtigste. Ohne diese könnten meine Jungs den hohen Standard hier nicht halten. Denn ein Beizmenü wird genauso sorgfältig zubereitet wie unser Gourmet-Siebengänger.
Freizeit, Lohn? Kein Thema, oder nur soviel: Sauna, Bikes und Schwimmbad (Ägerisee) sind gratis, und da viele ehemalige Mitarbeiter wieder zu uns zurückkommen, kann's mit dem Lohn ja nicht so schlecht sein.

Via Mail, Telefon oder Unterlagen per Post, wie auch immer. Kontaktieren Sie mich ganz einfach. Falls ich am Trainieren bin, bitte Herrn Direktor Hansruedi Bolli oder den Mitarbeiterverantwortlichen Christoff Rosenkranz verlangen

Wolfang von Känel

SeminarHotel am Ägerisee:
69 Zimmer, 14 Seminarräume, 2 Restaurants, Bar, Relax Center
SHA SeminarHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri
www.seminarhotelaegerisee.ch
Telefon 041 754 61 61 Fax 041 754 61 71

135576/35033

FLUGHAFEN
restaurants
ZÜRICH

■ ...mit dem Flugzeug zur Arbeit ■

Unsere Gäste sind internationaler als irgendwo, das Leben pulsiert in unseren Restaurants täglich 18 Stunden. Der Zürich-Airport ist somit ständig in Bewegung – auch in Zukunft. Mit über 20 Verkaufsbetrieben und rund 700 Mitarbeitern erbringen wir am Zürich-Airport täglich Spitzenleistungen für unsere internationalen Gäste. Für das **Restaurant Top Air**, ein gepflegtes, klassisches Restaurant (200 Plätze) für gehobene Ansprüche mit schweizerischen und internationalen Spezialitäten, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein/e

Chef Rôtisseur-Saucier (m/w)

Als Chef Rôtisseur-Saucier haben Sie eine abgeschlossene Kochlehre und bereits Berufserfahrung als Chef de partie in der Erstklass-Gastronomie gesammelt. Sie haben Freude an Ihrem Beruf, sind zuverlässig, teamfähig und lassen sich auch in hektischen Situationen nicht aus der Ruhe bringen. Mit Ihrer Selbständigkeit, Leistungsfähigkeit und Systematik übernehmen Sie auch einen Teil der Lehrlingsausbildung. Sie verwöhnen unsere anspruchsvolle Kundschaft mit nationalen und internationalen Spezialitäten und erfüllen auch die Extrawünsche unserer Stammgäste mit Raffinesse.

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgaben, ein multikulturelles Arbeitsumfeld und gutes Teamwork. Ihre berufliche Zukunft unterstützen wir gerne durch interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Frau Lianne Fravi, Flughafen-Restaurant AG, Postfach 1523,
8058 Zürich-Flughafen, Tel. 01/816 60 28,
lianne.fravi@flughafen-restaurant.ch

Schauen Sie doch auch auf unserer Homepage vorbei:
www.flughafen-restaurant.ch

P 135394/40290

GRAND HOTEL
★★★★ EUROPE
LUZERN

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten, welches zur Zeit komplett renoviert wird, suchen wir für die kommende Sommersaison vom Anfang April bis Ende Oktober noch folgende teamfähige, aufgestellte Mitarbeiter:

Réception:
Stv. Chef de réception
Sprachgewandt, Flair für Sales, gepflegte und freundliche Erscheinung, Fidelio Kenntnisse
Réceptionistin
Hotelerfahrung, EDV-Kenntnisse

Küche:
Sous-chef
Chef de partie
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Küchenhilfe

Etage/ Hauswirtschaft:
2. Etagengouvernante
Zimmermädchen
Portier
Officemitarbeiter
Mitarbeiterin Kaffeeküche

Restaurant:
Chef de Service /2. Oberkellner
ServicemitarbeiterInnen

Aufenthaltsbewilligungen für EU-Bürger vorhanden. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldenstrasse 59
6006 Luzern
Telefon 041 370 00 11

134879/22888

ASTORIA
★ ★ ★ ★
THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind ein lebhaftes, komplett renoviertes Viersternhotel im Zentrum von Luzern mit 180 Zimmern. Die Vielfalt unseres Hauses wird ergänzt durch unsere Spezialitäten-Restaurants Latino, La Cucina und Thai Garden, die Penthouse-Dach-Bar und den Pravda-Dance-Club.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

BarservicemitarbeiterIn
Barmaid
Réceptionistin
ServicemitarbeiterIn
Chef de service Saal (Gruppengäste)
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto
z. Hd. Frau Cristina Tamò (direkt 041 226 88 22).

Welcome

Astoria Hotel, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 88, Fax 041 210 42 62
ctamo@astoria-luzern.ch www.astoria-luzern.ch

135150/22667

MOLINO
PIZZERIA
RISTORANTE

dans le cadre de l'expansion de nos Restaurants de spécialités en Suisse alémanique et romande, nous cherchons un

futur gérant

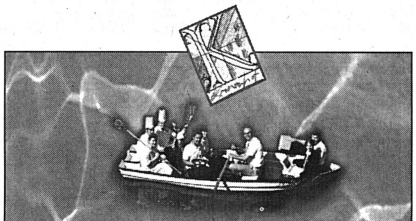
d'origine et de langue italienne
(permis C ou B)

Jusqu'à la propre gérance d'un restaurant, les tâches suivantes vous seront confiées à titre de gérant remplaçant:
service clients et contrôle du service, exécution de travaux administratifs ainsi que participation à la planification de détails du nouveau projet.

Votre expérience professionnelle, complétée par une activité de cadre couronnée de succès dans la gastronomie, ainsi que la possession du certificat cantonal de capacité A sont les conditions pour atteindre ensemble les objectifs fixés.

Monsieur Alfred Steiner se réjouit de votre candidature que vous soumettrez par écrit à l'Administration centrale MOLINO'S, St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

MOLINO - Gastronomie déjà renommée à:
Berne, Brigue, Dietikon, Fribourg, Genève, Lucerne, Montreux, St. Gall, Thônex, Uster, Wallisellen, Winterthour, Zurich (Limmatquai), Zurich (Stauffacher).



Willkommen an Bord

In der herrlichen Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen traumhafte Aussichten – auch im Beruf

2. Küchenchef

für den à la carte- und Seminarbereich per 1. April in Jahresstelle

Diese Stelle bietet einem erfahrenen Chef de Partie oder einem Sous-chef die Möglichkeit, mit einem kleinen Team eigene Ideen umzusetzen.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen zu oder melden Sie sich bei Herrn Gody Vogt, eidg. dipl. Küchenchef.

Seehotel ★★★★
KRONENHOF
Bildungs- und Tagungszentrum

CH– 8267 Berlingen • Tel 052 762 54 00 • Fax 052 762 54 81
www.seehotel-kronenhof.ch

135527/392085

Willkommen

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

Wir suchen nach Übereinkunft für unseren lebhaften Stadtbetrieb einen

Chef pâtissier
Commis pâtissier

Sind Sie *schwungvoll, kreativ und herzlich*, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Küchen-Teams.

Unser Eidg. dipl. Küchenchef, Herr Emil Bolli, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

www.hotelbern.ch

★★★★
im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS
Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99
ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

135265/4683

Brasserie Bodu
LUZERN

In unserer
STADTBELIEBTEN «BRASSERIE- RESTAURANT»
mit attraktivem Konzept, poissons de mer et coquillages und wechselndem Frischprodukt-Angebot, **13 P. GaultMillau,** suchen wir per Ende März 2001 in Jahres-Stelle

Chef de cuisine

der gewillt ist, unseren Qualitätsstandard weiter zu verfolgen mit Freude an einer gutgeführten Küche, bei der viele Gäste täglich tafeln. Sie erhalten ein gutes Team zu Unterstützung
angenehme Rahmenbedingungen und Salär!
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Brasserie «Bodu», Rest. Haus zum Raben, R.+ M. Beaudoux, Kornmarkt 5, 6004 Luzern, Telefon 041 410 01 77

135142/408637

***HOTEL
COLLINA
CAFE RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Für unser persönlich geführtes ***-Ferienhotel mit qualitativ hochstehender à-la-carte-Restauration suchen wir per sofort

Chef de partie m/w
Servicemitarbeiter m/w

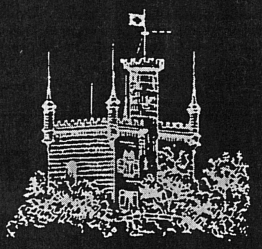
Haben Sie Spass in einem kreativen Team zu arbeiten??? Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

HOTEL COLLINA
Familie Bergamin-Meyer
7078 Lenzerheide
Telefon 0041/81 384 18 17

Lenzerheide Valbella
Churwalden Parpan Lenz
SPORTS UNLIMITED

135378/19470

MOSIMANN'S
Switzerland



Bald ist es soweit – die Tore zum Château Mosimann mit herrlicher Panoramasicht über Olten öffnen sich. Auch für Sie auf **Anfang April 2001**, wenn Sie eine vielversprechende, neuartige Gastronomiezukunft auf höchstem Niveau mitgestalten wollen.

Eine Chance und Referenz, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten, sofern Sie zukünftig Ihren Gästen folgendes Gastronomieerlebnis von A-Z bieten möchten:

Nach einer kurvigen Strasse durch den Wald stehen unsere erwartungsvollen Gäste vor einem prächtigen Schloss über dem Wehrgraben. Vor der Brücke werden sie durch den lächelnden, sich leicht verneigenden **Schlossportier** begrüsst, der ihnen mit Sprachgewandtheit (wenn möglich mehrsprachig) den Weg zur Eingangspforte weist und diskret nach ihrem Schlüssel für den Parkingservice bittet. Der freundliche Allrounder ist zusätzlich für die tadellose Ordnung um das Schloss verantwortlich und hilft im Haus überall, wo Hilfe gebraucht wird.

Die Tür zu den ehrwürdigen Räumlichkeiten öffnet sich, ein/e charmante/r **Réceptionsdame/Réceptionist** begrüsst ihre/seine Gäste persönlich, wenn möglich in ihrer Sprache, nimmt ihnen die Garderobe ab und begleitet sie zum Apéro oder direkt zu Tisch.
Dank der mitgebrachten Front- und Administrationserfahrung nehmen die **Receptionsmitarbeiter/innen** die Telefonate kompetent entgegen, koordinieren die Reservationen, bestätigen die Anlässe, schreiben die Rechnungen und unterstützen in allen administrativen Belangen.

Im Restaurant werden die anspruchsvollen Gäste durch eine/n **vollblut Restaurantmanager/in** begrüsst, welcher/em man buchstäblich die langjährige Berufserfahrung, teilweise auch im Ausland in Top-Gastronomiebetrieben ansieht. Er/sie liest ihnen die Wünsche an den Gesichtern ab, leitet unauffällig die **Servicemitarbeiter/innen**, welche dank der bereits mitgebrachten guten Berufsausbildung und -erfahrung mit Charme am Tische die Gäste über alles verwöhnen.

Mit grosser Freude präsentiert die Servicecrew die vom/n der berufserfahrene/n und kreative/n **Sous-Chef/in** zubereiteten Gerichte, welche/r es mit Fingerspitzengefühl versteht, den Geschäftsführer mit Verantwortung, vollem Einsatz, grosser Flexibilität zu unterstützten und zu vertreten.

Er/sie weiss auch ihre/seine Brigade zu schulen, zu motivieren und für einen reibungslosen Serviceablauf zu organisieren. Doch auch die **Chefs/in de Partie und Commis** bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung, die Chefs sogar mehrjährige Berufserfahrung mit, um den Château-Besuchern ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis à la Mosimann's zu bieten. Für den krönenden süssen Abschluss ist der/die **Chef/in Pâtissier** verantwortlich, der/die es versteht, dank ihrer/seiner Kreativität, gesammelten Erfahrungen in Top-Häusern und Freude am Beruf, ein bekömmliches Dessert auf den Tisch zu zaubern.

Der mit grüner Schürze gekleidete **Bacchus** zögert nicht, nach den sorgfältig ausgesuchten Tropfen zu Apéro, Vor- und Hauptspeise, das Dessert mit einem passenden edlen Süsswein aus den Kellergewölben abzurunden. Unscheinbar und kompetent hat er seine Gäste durch den ganzen Abend begleitet.

Sind Sie eine/r dieser oben erwähnten vollblut Gastronomen, die nach dieser Schlossgeschichte zukünftig ihre/seine Gäste verwöhnen möchte? So senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Château Mosimann SA
Postfach
CH-4601 Olten

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen
und versprechen Diskretion und baldige Antwort.

HOTEL ★★★★ WINKELRIED am See

CH-6362 Stansstad, Tel. 041 610 99 01, Fax 041 610 96 31, http://www.winkelried.ch

Sie suchen eine neue Herausforderung!!!

Warum nicht in unserem traumhaft gelegenen 4-Sterne-Hotel direkt am Vierwaldstättersee, mit 29 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants, Bar, Terrasse, Seminar- und Banketträumlichkeiten?
Wir suchen zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams:

Per sofort oder nach Vereinbarung

CHEF DE SERVICE - BETRIEBSASSISTENT/IN
Sie sind kreativ, motiviert, flexibel, belastbar und haben Führungsqualitäten.

RÉCEPTIONIST/IN
mit Hotel Erfahrung
Fidelio und Sprachkenntnissen

SERVICEMITARBEITER/IN
Für die Restauration mit Terrasse sowie für unsere Pizzeria

PÂTISSIER

KOCH (Chef de Partie) Anfang April–Mai
mit Berufserfahrung

Wir freuen uns auf motivierte Mitarbeiter und beantworten Ihre Fragen gerne auch telefonisch.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. Herr Patrick Broquard, Gastgeber.

Hotel Winkelried
CH-6362 Standsstad
Telefon 041 618 23 23

135373/329525

Restaurants, Fischer-Bar, Seeterrasse, Winkelried-Stübli, Räumlichkeiten für Seminare und Bankette, Hafenrestaurant mit eigenem Bootshafen

---



Hotel
Drachenburg & Waaghaus
CH-8274 Gottlieben



Wir sind ein renommierter Hotel- und Restaurationsbetrieb, direkt am Bodensee gelegen, fünf Minuten von Konstanz (D) und Kreuzlingen (CH) entfernt, mit 110 Betten, Suiten, drei gut frequentierten Restaurants, Seeterrassen und Hotelbar.

In Ergänzung unseres Teams suchen wir für die neue Saison ab 15. März 2001 **qualifizierte** und **einsatzfreudige** Fachkräfte.

Réception: *** Hotelsekretärin**
Wir wünschen uns eine solide kaufmännische Ausbildung, fundierte Fremdsprachenkenntnisse in E/F. Initiative, Flexibilität, Teamgeist und Aufgeschlossenheit sind Ihre Stärken. Sie haben Hotelerfahrung und sind im Front- und Back-office unsere dynamische Stütze. Gute Word- und Excel-Kenntnisse sind erforderlich, zudem besitzen Sie Erfahrung mit **ABACUS** Fibu-, Debitor- und Kreditorenbuchhaltung, und Sie sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Jahresstelle; CH/B/C

Küche: *** (Chef) Saucier**
*** Chef de partie**
*** Commis de cuisine**

Service: *** Chef de rang** **(männl./weibl.)**
mit abgeschlossener Berufslehre, Fremsprachen F/E

Es würde uns freuen, wenn Sie sich für eine der ausgeschriebenen Aufgaben interessieren würden.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Drachenburg & Waaghaus AG, CH-8274 Gottlieben, Herr Bischler
Telefon 0041 71 666 74 74, Fax 0041 71 669 17 09
www.drachenburg.ch / info@drachenburg.ch

GOTTLIEBEN

135511/13897

EDEN AU LAC
ZÜRICH

Mögen Sie Abwechslung in Ihrem Beruf? Möchten Sie die verschiedenen Abteilungen in einem Fünfsternhotel direkt am Zürichsee kennenlernen, in dem Sie mit einem internationale, anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen? Bei uns ist eine Stelle als

HOFA – TOURNANTE

per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Ihr Einsatz wäre auf der Etage, im Economat/Office und in der Kaffeeküche geplant. Wenn Sie eine abgeschlossene Hofalehre haben und eine neue Tätigkeit in einem renommierten Stadthotel suchen, in dem Sie mit einem aufgestellten Team zusammenarbeiten können, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.
Ein günstiges Zimmer können wir Ihnen zur Verfügung stellen.
Weiter Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Frei.
Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Eden au Lac
Personalbüro
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 25 25
e-mail: info@edenaulac.ch
http://www.edenaulac.ch

Swiss Deluxe Hotels

135487/40185

top of ZURICH

Das sind wir!

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

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch die Stelle als

2. Küchenchef

Sind Sie der Profi am Herd, eine dynamische, flexible und selbständige Persönlichkeit und lieben es, unsere Gäste mit einem vielseitigen, fantasievollen Angebot immer wieder aufs neue zu verwöhnen?

Sie lieben es im Team zu arbeiten, verstehen Ihre Mitarbeiter zu motivieren und organisieren die Küche selbständig und gewandt, wenn Sie dazu in hektischen Situationen die Nerven behalten können, dann sind Sie die goldrichtige Person.

Eine überdurchschnittliche Entlöhnung und trotzdem eine geregelte Arbeits- und Freitzeit sind für uns selbstverständlich.

Interessiert? - Dann rufen Sie noch heute
Giusep Fry 01/ 457 66 66 an.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

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

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

AW 135027/68667

hotel staff
human resources management

Ganze Schweiz

Wir sind die richtigen Ansprechpartner für eine neue Herausforderung:
Graubünden, St. Gallen, Zürich, Aargau, Luzern, Basel, Bern, Fribourg, Neuenburg, Wallis, Waadt, Genève
Ferienzeit · Weiterbildung · Hotelfachschule
Gemeinsam mit uns zum Erfolg!

Generalgouvernante

Hotel&Resort Berner Oberland, angenehmes Arbeitsumfeld, gesamter hauswirtschaftlicher Bereich, Mitarbeiterführung, verantwortungsbewusst, Durchsetzungsvermögen, Erfahrung Erstklass-Hotellerie, Eintritt sofort

Front Office Assistant Manager

4*Stadthotel Zürich, Mitarbeiterführung, Betreuung VIPs, Zusammenarbeit mit Reservation, Abschlüsse, Statistiken, interne Organisation, Korrespondenz, Koordination und Übersicht, D/E/F, Réceptionserfahrung, Eintritt n.V.

Küchenchef

Seminarhotel Zürich, aktive Mithilfe während Servicezeiten, Bestellungen, Lehrlingsbetreuung, Ablösung Executive Chef, à la carte sowie Bankette, starker Praktiker, Überblick, belastbar, langjährige Erfahrung, Eintritt 1. Februar 2001

Geschäftsführer-Assistent

Modernes Spezialitätenrestaurant Raum Zürich, gepflegter Service, gehobene Kundschaft, exquisite Küche, starke Präsenz im Frontbereich, aktiver Verkauf, gästeorientiertes Auftreten, Service-Erfahrung, Eintritt sofort

Leitung Administration

4*Businesshotel Raum Zürich, Finanz- und Lohnbuchhaltung, Seminarorganisation, Administration, Unterstützung Direktion, Verantwortung Réception, Zahlenflair, sprachgewandt, kfm- und Réceptions-Erfahrung, Eintritt n. V.

GastgeberIn

Erlebnisgastronomie Stadt Zürich, Bankettverkaufsgespräche, aktive Mithilfe/Überwachung Service, Mitarbeiterführung, Vertretung Geschäftsleitung, belastbar, GastgeberIn aus Leidenschaft, mit Erfahrung, Eintritt 1. Februar 2001

Events/Temporär

Möchten Sie gerne unsere Exklusiv-Events mitgestalten? Oder suchen Sie noch Mitarbeiter für Ihre Veranstaltung? Wir suchen Fach- und Führungskräfte, die sich unserem professionellen Events-Team anschliessen möchten.

www.hotelstaff.com

oder rufen Sie uns an!
24h-Service

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

Linthescherggasse 3
8023 Zürich 1
Tel 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

Lindner Hotels & Alpentherme
LEUKERBAD
Leukerbad

Faszination -
für Körper, Geist und Sinne.



Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad - umgeben vom imposanten Panorama der Walliser Alpen liegen die traditionsreichen Lindner Hotels Maison Blanche und de France sowie die Alpentherme mitten im Herzen von Leukerbad.

Anspruchsvolle Hotelangebote, kombiniert mit einem modernen und faszinierenden Kur-, Wellness- und Beautyangebot, lassen keine Wünsche offen. Für den Erholung und Regeneration suchenden Urlauber ebenso wie für Veranstalter von Konferenzen, Tagungen und Incentives, wobei auch die kulinarischen Freuden nicht zu kurz kommen.

Beeindruckend auch das vielfältige Sport- und Freizeitangebot - zu jeder Jahreszeit, 365 Tage im Jahr.

Zur Ergänzung unseres Hotelkonzepts möchten wir Sie als

F&B Manager m/w

für unser Haus gewinnen.

Für unsere drei verschiedenen Outlets suchen wir eine Persönlichkeit mit fundiertem Fachwissen, Organisationstalent und Teamfähigkeit. Wenn Sie bereits Erfahrung in diesem Bereich haben, Deutsch, Französisch und Englisch sprechen sowie PC-Kenntnisse (Word, Excel, Micros-Kassensystem) besitzen, erwartet Sie eine Herausforderung in einem jungen, engagierten Team.

Oder Sie ergänzen unsere Führungscrew als

Reservierungsleiter/in

Sie qualifizieren sich für diese Position durch eine mehrjährige Erfahrung in den Bereichen Reservierung und Front Office, beherrschen Fidelio und sprechen fließend Deutsch, Französisch und Englisch. Beim Ausbau unseres Reservierungsbüros werden Sie federführend mitwirken.

Für unsere junge Marketingabteilung suchen wir eine/n aufgestellte/n, motivierte/n

Marketing Assistent/in

der/die bereits Verkaufserfahrung mitbringt, über Sprachkenntnisse in Französisch, Englisch und Italienisch verfügt sowie die PC-Programme Word, Excel, Fidelio und Sales & Catering beherrscht. Es erwartet Sie ein interessanter und vielseitiger Aufgabenbereich.

Weiterhin suchen wir eine/n

Direktionssekretär/in

Für diese vielseitige Aufgabe erwarten wir eine souveräne Persönlichkeit, die bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position mitbringt. Sie beherrschen die Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch mündlich wie schriftlich (auch Italienisch ist vorteilhaft), arbeiten gerne selbständig und besitzen sehr gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel und Fidelio).

Ihre Qualifikation in all diesen Positionen ergänzen wir durch individuell auf Ihr Aufgabengebiet abgestimmte Weiterbildungsprogramme.

Wenn Sie mehr über die Lindner Hotels wissen möchten, informieren Sie sich im **Internet unter www.lindnerhotels.ch.**

Für Ihre Bewerbung nutzen Sie unsere **Bewerberhotline Telefon ++41-(0)27 472 1 614** oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen an: Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad, Frau Christine Schnelle, Human Resources, Dorfplatz, CH-3954 Leukerbad, christine.schnelle@lindnerhotels.ch.

Lindner Hotels. Nicht nur besser. Anders.

htr

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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



Mein Name ist ***Thomas Hegnauer*** *(thomas.hegnauer@azgrp.ch), und ich bin seit einiger Zeit F&B Manager im SeminarHotel am Ägerisee. Zur Ergänzung meiner F&B-Crew suche ich noch einen zweiten Teamplayer als*

Food & Baverage Assistenten/Assistentin

Sie werden mir tatkräftig zur Seite stehen müssen. In unserem hochmotivierten Team finden Sie aber auch genügend Spielraum für Ideen und Eigeninitiative und die Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung. All dies in einem Tal, das für die Freizeit schier unbegrenzte Möglichkeiten anbietet und wo downtown Zürich nur eine halbe Stunde entfernt ist.

Zu unserem erfolgreichen Hotel gehören zwei qualitativ hochstehende und ausserordentlich leistungsfähige Restaurants – à la carte und Beiz – sowie ein lebhafter Bankett- und Fulltime-Seminarbetrieb. Ein weiteres Restaurant mit Wintergarten ist für 2002 geplant.

Ich freue mich über Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf. Sollte ich abwesend sein, können Sie auch meinen Chef Hansruedi Bolli oder den Mitarbeiterverantwortlichen Christoff Rosenkranz verlangen.

Thomas Hegnauer

SeminarHotel am Ägerisee:
69 Zimmer, 14 Seminarräume, 2 Restaurants, Bar, Relax Center
SHA SeminarHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri
www.seminarhotelaegerisee.ch
Telefon 041 754 61 61 Fax 041 754 61 71

135574/35033

Willkommen

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

Wir suchen nach Übereinkunft für unseren lebhaften Stadtbetrieb ein

Zimmermädchen 40–60 %
(evtl. spätere Anstellung zu 100 % möglich)

Wir können nur Bewerberinnen mit Aufenthaltsbewilligung «B» oder «C» berücksichtigen.

Sind Sie belastbar, verfügen Sie bereits über Hotelerfahrung und sind unregelmässige Arbeitszeiten kein Fremdwort für Sie, dann rufen Sie uns an.

Unsere Generalgouvernante, Frau P. von Ballmoos (Tel. 031 329 22 22) freut sich auf Ihren Anruf.

www.hotelbern.ch

1354904693

****

im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz. Verschiedene Gastronomiebetriebe mit Restaurants und Spielcasinos sind unserem Unternehmen angegliedert. Als erster Betrieb dieser Art sind wir gemäss ISO 9001 und Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unser Bistrorestaurant «Le Petit Casino» und dem japanischen Spezialitätenrestaurant «Fujiyama» suchen wir die/den

Servicemitarbeiter/innen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Nur Schweizer oder Bewilligung B und C.
Eintritt: Anfang März oder nach Vereinbarung

Interessiert?

CASINO KURSAAL INTERLAKEN

Barbara Aeschlimann
Gastgeberin,
Rest. Le Petit Casino
Telefon 033 827 61 50

André Mangold/Vizedirektor
Food & Beverage Manager
Telefon 033 827 61 34

Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken

135348/16411



GASTHÄUSER
Ballenberg
DAS ERLEBNIS

In den 3 Gasthäusern Wilerhorn, Degen sowie Bären im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz bieten wir per Mai 2001 oder nach Vereinbarung folgenden Profis die Gelegenheit, nächsten Sommer in unserem Team zu spielen:

Chef de partie
Commis de cuisine
Servicemitarbeiter/innen

Unser Angebot umfasst die vielseitige Schweizer Küche in unseren Gasthäusern ebenso wie das Durchführen von speziellen Anlässen in einem der unzähligen historischen Schweizer Häuser im Museumsgelände bis hin zu Banketten bis 1000 Personen.

Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft.

Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude am (Be-)Dienen sind für Sie wie für uns eine Selbstverständlichkeit.

Sind Sie an einem Stammplatz in unserem Ballenberg-Team interessiert, so senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.

Gasthäuser Ballenberg c/o Gasthof Wilerhorn
Karin und Manfred Fischer, Dipl. Hoteliers/Restaurateure SHV/VDH
3856 Brienzwiler
Telefon 033 951 31 51

135478/125962

---

batterman consulting

batterman consulting basel ag
byfangweg 1a
p.o. box
ch-4011 basel
n 061 295 55 55
x 061 295 55 00
www.batterman.ch

Innerhalb des grössten Gesundheitszentrums der Region ist

SPITZENQUALITÄT IM HAUSWIRTSCHAFTLICHEN DIENST

unser Ziel. Wenn Qualität und Teamgeist zu Ihren Stärken gehören, dann freut sich unser Mandant, Sie persönlich als zukünftige/n

BETRIEBSASSISTENT/IN

kennen zu lernen.

Unser Kunde Das Kantonsspital Basel gehört mit seinen Universitätskliniken zu den grössten Unternehmen in der Region. Jedes Jahr werden über 25 000 Akutpatienten/innen betreut und über 125 000 Hilfesuchende ambulant behandelt. Der Reinigungsdienst ist eine Unterabteilung des Hauswirtschaftlichen Dienstes, welcher für einen umweltbewussten und wirtschaftlichen Betriebsablauf auf hohem Leistungsniveau mit bester Hygienequalität und Sauberkeit sorgt.

Ihr Aufgabenbereich
- Einsatzplanung und Arbeitspläne für ca. 40 Mitarbeiter/innen
- Einsatz- und Arbeitsoptimierung
- Qualitätssicherung
- Testen von neuen Methoden, Geräten und Produkten
- Schulungen und Besprechungen
- Personalbetreuung und -führung
- Kundenbetreuung
- Budgetierung

Ihr Profil Ihre gewinnende und überzeugende Art bringt Menschen und Unternehmung in Bewegung und zum gemeinsamen Erfolg. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Hauswirtschaftliche/r Betriebsassistent/in oder Hotelfachassistent/in, resp. eine gleichwertige Ausbildung, sowie einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung.

Interessiert an einer vielseitigen Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung in einem professionellen Team? Dann rufen sie noch heute an und verlangen unseren Human Resources Consultant, Herrn A. Batterman, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung via Post oder E-Mail.

135386/270083

Universitäre Psychiatrische Dienste Bern (UPD)
Direktion Dienste und Betriebe (DDB)

Wir sind eine führende Institution im Gesundheitswesen des Kantons Bern. Pro Tag werden zwischen 900 und 1'400 Mahlzeiten zubereitet. Unsere Kunden - Patienten, Mitarbeitende, externe Besucher und Tagungsteilnehmer - profitieren von einer neuzeitlichen, gesunden und abwechslungsreichen Ernährung. Zur Erweiterung unseres Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Koch/Köchin / Diätkoch/Diätköchin BG 100 %

Wir bieten eine interessante Stelle mit viel Abwechslung, eine grosszügig eingerichtete Küche mit viel Tageslicht, ein bestens eingespieltes Team und gute Weiterbildungsmöglichkeiten.

Sie verfügen über eine solide Grundausbildung, einige Jahre Erfahrung im Gastgewerbe und haben eventuell eine Diätkochausbildung abgeschlossen. Der Umgang mit grossen Quantitäten ist Ihnen nicht fremd. Qualität beim Produkt, am Arbeitsplatz sowie im Umgang mit den Menschen steht für Sie gleichermassen an erster Stelle.

UNIVERSITÄRE PSYCHIATRISCHE DIENSTE BERN

Sind Sie unser neues Teammitglied?

Die Anstellung erfolgt nach kantonalen Richtlinien. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Bernhard Schuster, Leiter Verpflegung, Tel. 031 930 93 58, e-mail: bernhard.schuster@gef.be.ch. Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an: **Universitäre Psychiatrische Dienste Bern (UPD), Personalwesen, Bolligenstrasse 111, 3000 Bern 60**

P 135390/391546

Hotel Sofitel

Wir sind: ein internationales 4-Stern-Hotel im Herzen von Zürich mit 153 neu renovierten Zimmern, dem Restaurant «Diff» und exklusiver Pianobar «Les Ambassadeurs».

Wir bieten: Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten in der weltweit tätigen Hotel- und Dienstleistungsgruppe Accor.

Wir suchen: per März oder nach Vereinbarung eine

Etagengouvernante

mit abgeschlossener Berufslehre, welche gerne mit unserem jungen Team die Wünsche unserer Gäste erfüllt und Freude sowie Motivation am Beruf mitbringt.

Wir freuen: uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Frau Beatrice Spreiter steht Ihnen für weitere Auskünfte (01 360 66 62) gerne zur Verfügung.

HOTEL SOFITEL
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

ACCOR

135380/40118

Hardy's

Wir suchen für unser **Restaurant Hardy's in Winterthur** per sofort oder nach Vereinbarung

Servicepersonal & Serviceaushilfe

Sind Sie eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit viel Power und neuen Ideen und sehnen sich nach etwas Abwechslung im Alltag?

Dann sind Sie genau richtig bei uns!

Melden Sie sich im **Restaurant Hardy's** bei Herrn J. Jackwert
Stadthausstr. 143, 8400 Winterthur
Tel. 052 212 26 10
Info@alrest.ch
www.alrest.ch

P 135403/191566

HOTEL-RESTAURANT · SEETERRASSE
E. + J. Minder
Längenschachen 28
3653 Oberhofen
Tel. 033 243 15 12 • Fax 033 243 64 66
Niesenblick

Wir suchen für die Sommersaison

Servicefachmitarbeiter w/m
Servicepraktikantinnen
für 1 bis 3 Monate

Wir freuen uns auf Ihre tel. oder schriftliche Bewerbung.
Esther & Jürg Minder

P 135393/79049

À L'OPÉRA
RESTAURANT BAR

Klar, Sie können woanders arbeiten. Aber warum sollten Sie?

Denn das ***Hotel AMBASSADOR*** ein modernes, internationales Erstklass-Businesshotel mit 45 Zimmern, im Herzen der Stadt Zürich, **sucht *per März 01*** oder nach Vereinbarung, eine junge, motivierte

Réceptionistin

die bereits Erfahrung an einer Réception gesammelt hat (evtl. mit FIDELIO) und sich in D, E, evtl. F verständigen kann.

Sie suchen: Eine abwechslungsreiche, selbständige, verantwortungsvolle Stelle bei einem fortschrittlichen Arbeitgeber. Den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/innen.

Ja? Dann sollten Sie sich bei uns melden. Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen Mitarbeiterhaus anbieten.

Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher, Stellvertretender Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 258 98 98
Fax 01 258 98 00
www.ambassadorhotel.ch

135338/39810

HOTEL RESTAURANT
TEL. 041 691 09 30

LINDE
6370 Stans NW

BEAT UND REGINE
MÜLLER-KRESS

Der kulinarische Treffpunkt
köstlich, historisch, gemütlich.

Zur Unterstützung unserer jungen Crew
suchen wir per Februar

Commis de Cuisine/Chef de Partie

welche/r mit Hingabe unsere anspruchsvolle Gästeschar mit kleinen Kunstwerken verwöhnt und unsere Brigade in der 16-Punkte Gault-Millau-Küche tatkräftig unterstützt.
und

Servicefachangestellte/r

welche/r mit Freude unsere sehr geschätzte Kundschaft mit kulinarischen Köstlichkeiten und edlen Tröpfchen verwöhnt.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
Beat und Regine Müller-Kress
Hotel-Restaurant Linde, 6370 Stans NW
Telefon 041 619 09 30
Sonntag und Montag Ruhetag

135326/164640

RAMADA-TREFF
ENGELBERG

WERDEN SIE PARTNER / IN!

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.

Für die kommende Sommersaison ab **1. April 2001** suchen wir noch.....

... für unser lebhaftes Restaurant
Servicemitarbeiter/in

... zur Unterstützung unserer kreativen Küchenbrigade
Köche/-innen
Anfangs Pâtissier

... für unsere Réception
Réceptionist/in D/E

... für unsere Etage **per sofort**
Zimmermädchen
Portier

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Roland Odermatt, Direktor
RAMADA-TREFF HOTEL ENGELBERG
Dorfstrasse 33, 6390 Engelberg
Telefon +41 (0)41 637 28 28
Telefax +41 (0)41 637 23 92
E-Mail: treff-engelberg@swissonline.ch

Einen beruflichen Schritt weiter im
Hotel/Schulungszentrum Alvier
CH-9479 Oberschan/SG

alvier
das berghotel mit luftseilbahn

als Küchenchef m/w oder als Koch m/w

Realisieren Sie jetzt Ihren Wunsch, in einer modernen Hotel- und Seminarküche zu arbeiten.

als Servicemitarbeiter/in

Unsere Gäste lassen sich gerne freundlich und professionell betreuen.

Eintritt nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Alvier, z. H. Herrn M. Lutz
CH-9479 Oberschan
Telefon 081 784 02 02

135340/27103

Passaggio

Passaggio ist eines der grössten Gastronomie-Unternehmen der Schweiz und fokussiert seine Geschäftstätigkeit auf Verkehrsgastronomie, d.h. Verpflegung an den Autobahnen, in der Bahn, an Flughäfen, auf Schiffen, in Bahnhöfen, Einkaufs- und Stadtzentren sowie in Multiplex-Kinos.

Für die Autobahn-Raststätte in Pratteln suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de Service / BetriebsassistentIn

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Serviceablauf in einem unserer drei Restaurants. Ihre Gastronomie-Erfahrung und Ihre Führungsqualitäten können Sie jeden Tag unter Beweis stellen.

Sous-chef / Koch

Sie sind gemeinsam mit dem Küchenchef für das leibliche Wohl unserer Gäste zuständig und tragen damit massgeblich zum Erfolg unserer Restaurants bei. Einwandfreie Produktequalität und rationelles Arbeiten sind für Sie selbstverständlich.

Unsere Raststätte ist an 365 Tagen im Jahr geöffnet, was Ihre Bereitschaft zu unregelmässigen Einsätzen erfordert und ein eigenes Auto wohl erforderlich macht.

Über unsere fortschrittlichen Anstellungsbedingungen (5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn, Personalrabatte) sowie unser Aus- und Weiterbildungsprogramm geben wir Ihnen gerne Auskunft.

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

Passaggio Raststätte Pratteln AG
Personalbüro
Götzisbodenweg 22 CH 4133 Pratteln
Tel +41 (0)61 821 02 22 Fax +41 (0)61 821 00 65
www.passaggio.ch



Grindelwald

HOTEL KREUZ & POST

Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräume, Bar-Dancing, Boutique

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter

- **Hotelsekretärin**
  stellvertretende Chef de Réception
  Suchen Sie eine neue Herausforderung? Schweizerin oder Bewilligung mit Berufserfahrung, D/E/F und EDV-Kenntnisse
- **Serviceangestellte**
  für Speisesaal
  Sie haben Freude am Service in allen Sparten
- **Koch/Köchin**
  Entremetier, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewohnt
- **Kindermädchen**
  für Kinder 9 und 12 Jahre, deutschsprachig, und Mithilfe im Hotel
- **Gouvernante/ Leitung Hauswirtschaft**
  Freude an Fremdsprachen, Organisationstalent, Teamgeist, Einfühlungsvermögen, Verantwortungsbewusstsein und arbeiten gerne mit?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92
E-mail: kreuz-post@bluewin.ch

135064/14770

Marriott HOTELS RESORTS SUITES
RENAISSANCE HOTELS • RESORTS • SUITES
COURTYARD by Marriott
RAMADA INTERNATIONAL HOTELS & RESORTS

RENAISSANCE. ZÜRICH HOTEL

Die Hotelkette Marriott International bietet viele Karrieremöglichkeiten innerhalb des Konzerns mit über 2.000 Hotels weltweit. Dazu gehören verschiedene Hotelmarken. In Europa sind die Marken Marriott, Renaissance, Courtyard by Marriott und Ramada Hotels vertreten.

Wir sind das führende Geschäftshotel der Luxusklasse mit 204 Zimmern und Suiten, drei Restaurants/Bar, Health-Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen und haben per sofort oder nach Vereinbarung folgende interessante Positionen zu besetzen:

Exec. Sous Chef
Housekeeping Supervisor
Catering Sales Coordinator
Chief Steward

(Ausländische Staatsangehörige brauchen eine B- oder C-Bewilligung)

Wenn Sie bereits über einige Jahre Berufserfahrung verfügen, Englischkenntnisse besitzen und gerne in einem jungen, dynamischen Team arbeiten, so möchten wir Sie kennen lernen.

Interessiert? Dann rufen Sie unsere Personalchefin, Frau S. Eichenberger, an oder senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Renaissance Zürich Hotel
z. H. Frau Susanne Eichenberger
Talackerstraße 1 • 8152 Glattbrugg
Tel. 01 874 57 10

UB 135353/307475

ZOO RESTAURANTS

Die ZOO Restaurants sind ein Vielsparten-Betrieb mitten im Basler Zolli.

Für unser à la carte Restaurant mit gehobener bürgerlicher Küche suchen wir auf Anfang März

Chef de partie

Commis de cuisine

Sie bringen mit:

abgeschlossene Ausbildung als Koch
sind teamfähig
arbeiten gerne an den Wochenenden
lieben die Abwechslung und Frischprodukte

Wir bieten Ihnen:

eine interessante Herausforderung in einer etwas anderen Umgebung
der Aufgabenstellung entsprechende Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

ZOO RESTAURANTS
Bachlettenstrasse 75
4054 Basel

135257/3668

minibar Systems

Die **Minibar Gruppe** ist eine weltweit tätige Dienstleisterin für die Hotelindustrie mit Hauptsitz in Baar. Wir verkaufen und finanzieren Minibars und Safes und betreiben das Minibargeschäft zusammen mit grossen internationalen Hotelketten. An unserem Hauptsitz in Baar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für unsere Abteilung Swiss Operations einen

Sales Administrator (m)

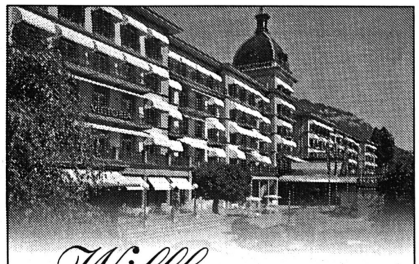
Zusammen mit Ihrem Area Sales Manager betreuen Sie selbständig Ihre Verkaufsregion, wickeln sämtliche administrativen Aufgaben ab und garantieren durch Ihre Professionalität und Ihre Kompetenz einen exzellenten Kundenservice. Mit Engagement und viel Initiative unterstützen Sie die verkaufsfördernden Massnahmen und sind somit für den Erfolg unserer Dienstleistungen massgebend mitverantwortlich. Es erwartet Sie ein vielseitiges, interessantes und ausbaufähiges Aufgabengebiet.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung, beherrschen Deutsch und Französisch in Wort und Schrift (evtl. bilingue), besitzen neben sehr guten MS-Officekenntnissen auch ein allgemeines Flair für EDV und sind kommunikations- und teamfähig. Wenn Sie zudem eine reife Persönlichkeit zwischen 25–35 Jahre sind, gerne selbständig arbeiten und kundenorientiert sind, dann sollten Sie sich unbedingt melden!

Wir bieten Ihnen eine moderne, junge Unternehmenskultur, eine selbständige, verantwortungsvolle Arbeit, gute Infrastruktur, und offerieren Ihnen ein zeitgemässes Salär- und Sozialleistungspaket.

Sind Sie interessiert, in einem kleinen, dynamischen Team zu arbeiten? Dann schicken Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Minibar AG, Frau Beatrice Gauhl, Ruessenstrasse 5a, 6340 Baar, Tel. direkt 041 767 23 03.

135332/348732



Willkommen

im VICTORIA-JUNGFRAU-TEAM!

SIE suchen eine neue Herausforderung?
WIR bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!

Als

CHEF DE PARTIE
Ausbildung zum Gastronomiekoch wird unterstützt
ab sofort sowie ab Mai

DEMI-CHEF PÂTISSIER
mit Ausbildung als Konditor/Confiseur
ab sofort oder nach Vereinbarung

COMMIS DE CUISINE
um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen
ab sofort sowie ab Mai

BARMITARBEITER/IN
mit Pfiff und Charme
ab sofort sowie ab März

SERVICEMITARBEITER/IN
als Gastgeberpersönlichkeit
für unsere beiden neuen Restaurants Jungfrau-Brasserie und Pasta
ab Mai

RECEPTIONIST/IN
sprachgewandt und flexibel
ab Mai

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, wartet gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Victoria Jungfrau
Swiss Deluxe Hotels
one of "The leading Hotels of the World"

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

135497/16632



Wir suchen per 1. Februar oder nach Vereinbarung in unser Team motivierte Mitarbeiter/innen als

selbständigen, qualitätsbewussten und kreativen

Chef de partie
• als Chef Tournant

sowie

Patissier
mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität für folgende Hauptaufgaben:

• Aktive und selbständige Führung des Patissier-Posten wie: Erstellen und Fertigung aller Süss-Speisen & Glace, Friandises
Mithilfe während dem à la carte-Service im Bereiche Patissier/Desserts
Betreuung der 1. Jahrlehrlinge in dem Bereiche der Patisserie

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurationsbetrieb und streben Spitzenleistungen bei Speis & Trank für Alltägliches in unserer «VINERIA» und höhere Ansprüche im à la carte-Restaurant sowie in den verschiedenen Banketträumen an.

Möchten Sie gerne in einem jungen, aufgeschlossenen Team arbeiten und mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Vereinbaren Sie mit uns einen Besprechungs-Termin, verlangen Sie Rita Essig oder Oliver Laure (Küchenchef). Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. (01 830 58 22).

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22

135061/129771

Wir suchen für unsere weltgewandten Gäste



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

F&B-Praktikant
(ca. Mai–Oktober)

Réceptionist/in
(ab März)

Réceptionspraktikant/in
(ab ca. März, ca. 6 Monate)

Chasseur
(ca. Mai–November)

Telefonistin
(ab ca. März/April)

Zimmermädchen
(ab ca. April/Mai)

Hilfszimmermädchen
(ab ca. Mai)

Chef de rang
Bankett/à la carte (ab ca. April/Mai)

Commis de rang
Bankett/à la carte (ab ca. März/April)

Barmitarbeiter/in
(ab April)

Chef de partie
(ab sofort)

Commis de cuisine
(ab ca. April)

Buffetmitarbeiter/in
(ab April)

Wir suchen Mitarbeiter mit Erfahrung, guten Sprachkenntnissen und einem gepflegten Auftreten sowie Freude am Kontakt mit internationalen Gästen.

Wenn Sie an einer dieser Positionen interessiert sind, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen:

PALACE LUZERN ★★★★★

Swiss Deluxe Hotels · Members of The Leading Hotels of the World

6002 Luzern Haldenstrasse 10 Personalbüro Tel. 041 416 10 04
personal@palace-luzern.ch www.palace-luzern.com

Aussergewöhnliche Hotels in gleichem Besitz: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa · Interlaken

135284/23159

BÄREN OSTERMUNDIGEN

Der Landgasthof, der dem Bundeshaus am nächsten liegt, ist ein vielseitiger und interessanter Restaurations- & Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de Cuisine

Wir bieten Ihnen in unserem modern geführten Betrieb eine kollegiale Atmosphäre und eine interessante Tätigkeit.

Gerne zeigen wir Ihnen den Bären ganz unverbindlich und informieren Sie näher über Ihre neue Aufgabe: Melden Sie sich bei unserem Küchenchef, Hans Moosmann.

(Wir können nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung C berücksichtigen.)

BÄREN OSTERMUNDIGEN
Bernstr. 25, Postfach 1044
3072 Ostermundigen
Tel. 031 939 10 10

P 135362/27413

Wirtschaft Bühlegg Weggis

Dies ist der lieblichste Flecken Erde auf dem ich je geruht habe.
Mark Twain

Verbringen Sie eine wunderschöne, unvergessliche Sommersaison in Weggis und kommen dabei erst noch beruflich weiter! In unserem Speiserestaurant 15 Gault Millau Punkte, verarbeiten wir nur absolut markt- und fangfrische Produkte und setzen sie kreativ und fantasievoll um.

An Anfang März oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis garde-manger
Chef de rang
Commis de rang
Officemitarbeiter/in/
Putzfrau

Bewerbungen bitte an:
Christian & Katja Mitterbacher
Gotthardstrasse 30, 6353 Weggis
Tel. 041 390 21 82 oder **397 02 82**
Fax 041 390 21 82

135375/256846

AUGENBLICK MAL!



NIGHT AUDITOR

Zwischen Stadt und Wald am Fusse des Uetlibergs liegt unser international bekanntes 5-Sterne-Hotel mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und Conventionmöglichkeiten von bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Front Office Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine dynamische «Nachteule».

Sie haben bereits Erfahrung im Front Office Bereich mit dem Programm Fidelio gesammelt und sind interessiert an einer ausbaufähigen Position. Ausserdem verfügen Sie über gute analytische Fähigkeiten, und sind bereit Verantwortung zu übernehmen.

Interessiert? Dann rufen Sie uns einfach an oder senden Sie Ihre Bewerbung an unsere Front Office Managerin Frau Heidrun Linges.

ArabellaSheraton
Atlantis Hotel
Zürich

ArabellaSheraton Atlantis Hotel
Döltschiweg 234, 8055 Zürich, Switzerland
Phone 41-1-454 57 14 Fax 41-1-454-5716
sales_atlantis@sheraton.com

135371/39853

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

ArabellaSheraton

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

---

ROMANTIK HOTEL Julen ZERMATT SCHWEIZ

Umringt von 29 Viertausender befindet sich unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel im international besuchten **Zermatt.**
Um unsere anspruchsvollen Gäste noch besser zu verwöhnen, suchen wir ab sofortigen Eintritt

Servicefachangestellte/ Kellner
in Saison- oder Jahresstellung.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns gleich an:

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41/27/966 76 00
Telefax +41/27/966 76 76
E-Mail: hotel.julen@zermatt.ch
Internet: http://www.zermatt.ch/julen

135528/39110

Profi für Akquisition im Gastrobereich

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 370 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Ihre neue Aufgabe umfasst die Sicherung der Marktanteile und die sinnvolle Expansion unserer Geschäftstätigkeit. Sie repräsentieren unser Unternehmen gegenüber potentiellen Businesspartnern, unterbreiten Offerten und führen Verhandlungen bis zum Vertragsabschluss. Mit der Entwicklung von Akquisitionsstrategien, der Erarbeitung von Gastronomiekonzepten, der Ausarbeitung von Betriebsführungsofferten und Präsentationen schaffen Sie im Team die optimale Voraussetzung, unsere Marktstellung erfolgreich auszubauen.

Das Anforderungsprofil umfasst: KV, HS oder Matura - evtl. Hotelfachschule – mit Weiterbildung im Verkauf oder Marketing, stilsicheres Deutsch, Französisch (von Vorteil), kommunikative Fähigkeiten, PC-gewandt, verkaufsstark und gut repräsentierend. Wenn Sie zudem noch Praxis aus dem Bereich der Gastronomie nachweisen können und zwischen 26 und 35 Jahre alt sind, entsprechen Sie unserem Idealprofil.

In unserem im Wandel stehenden Unternehmen erwartet Sie eine anspruchsvolle, äusserst selbständige und mit weitreichenden Kompetenzen versehene Position.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an SV-Service AG, Frau Silvia Lanz, Personal Zentrale, Postfach, 8032 Zürich.
silvia.lanz@sv-service.ch

SV service

BEAU RIVAGE
Hotel Beau Rivage Weggis

Möchten Sie mit uns, während der kommenden Sommersaison, unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Für unser direkt am Vierwaldstättersee gelegenes Ferienhotel (Q2-Zertifikat) suchen wir noch folgende fachlich ausgewiesene und freundliche Mitarbeiter/innen:

Für die Adminstration und den Empfang unserer Gäste

2. Réceptionssekretärin/Praktikantin
EDV-Kenntnisse (Fidelio, Word) D/E/F

In unsere neue Küche zur Zusammenarbeit mit unserem Eidg. dipl. Küchenchef H.R. Wegmann und Verstärkung der 9-Mann-Brigade

Chef entremetier m/w
Chef tournant m/w
Garde-manger/Chef du froid m/w
Pâtissier/-ère
Commis de cuisine m/w

Für unseren gehobenen à la carte-Service

Chef de rang/Servicefachangestellte m/w

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können, oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Der Eintritt kann auf Ende März/Anfang April oder nach Übereinkunft erfolgen.

Hotel Beau-Rivage
6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Dorly und Urs-Peter Geering
Telefon 041 392 79 00
info@beaurivage-weggis.ch
Mitglied von Sélection Suisse Vereinigung führender Vierstern-Hotels im Familienbesitz

Hotels Sélection Suisse

135425/37281

Veterinärmedizinische Fakultät
Kant. Tierspital Zürich

Das Kant. Tierspital leistet täglich einen grossen Beitrag zur Betreuung kranker und verunfallter Tiere aus der ganzen Schweiz.

Zur Führung unseres Lingerie- und Reinigungsteams sowie als Unterstützung/Entlastung unseres Chefs Hausdienst suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine einsatzfreudige und flexible

hauswirtschaftliche Allrounderin

Ihr Tätigkeitsbereich umfasst folgende Hauptaufgaben:

Führung der Lingerie- und Reinigungsmitarbeiterinnen (Spetterinnen) und Mithilfe (z. B. Kontrolle und administrative Aufgaben) in beiden Bereichen.

Für eine erfolgreiche Zusammenarbeit sind folgende Voraussetzungen notwendig:

- Abgeschlossene Ausbildung in Hauswirtschaft, Hotellerie oder in einem gleichwertigen Beruf
- Berufs- und Führungserfahrung erwünscht
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift; mündliche Italienischkenntnisse erwünscht
- PC-Kenntnisse (Word, Excel)
- Führerschein (Kat. B)

Wir bieten eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle und selbständige Tätigkeit in einem nicht alltäglichen Umfeld. Die Besoldung richtet sich nach den Kantonalen Richtlinien.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr R. Zehnder, Chef Hausdienst, Tel. 01 635 81 44.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an: Kant. Tierspital Zürich, Verwaltung, Frau Simone Korolnyk, Winterthurerstrasse 260, 8057 Zürich (E-mail: s.korolnyk@vetadm.unizh.ch).

P 135492/383888



Hôtel Gad des bains

In den Freiburger Voralpen, 40 Min. von Bern, 20 Min. von Freiburg.

Wir suchen ab 1. April 2001 oder nach Vereinbarung:

- **Aide du patron – Jahresstelle**
- **Sous-chef – Jahresstelle**
- **Serviceangestellte**
- **Koch**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnissen an:

Frau G. Nouri
Postfach 616, 1701 Fribourg
Information@hotel-primerose.com

135467/184926

Alpenblick

Hotel-Restaurant Alpenblick

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

Lieben Sie einen starken Auftritt inmitten der Jungfrau-Region? In unserem Hotel und Restaurant sind folgende Verantwortungsbereiche neu zu besetzen:

Service:
ab 10. Februar 2001

Servicefachangestellte/r für à la carte Service
Servicemitarbeiter/in für Halbpensionsgäste

Küche:
ab 1. März 2001

Commis de cuisine
ab 1. Mai 2001

Chef de partie tournant

Etage:
ab 10. Februar 2001

Zimmermädchen mit Erfahrung
ab 20. Mai 2001

Zimmermädchen mit Erfahrung

Büro:
ab 1. März 2001

Réceptionssekretärin
Réceptionspraktikantin

Sie lieben Ihren Beruf und neue Herausforderungen und arbeiten mit Freude, Engagement und Verantwortungsbewusstsein.
Ihr Ziel: Sie möchten sich persönlich weiterbilden
– wir bieten Ihnen die Möglichkeit dazu.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.
Wir laden Sie gerne ein und erzählen Ihnen, was wir alles zu bieten haben!

135346/38008



Mission:

Wir verwöhnen Menschen mit jedem Produkt, jeder Geste und jedem Detail.

Geschäftsführer-AssistentIn
BetriebsassistentIn

- ☐ Ich habe eine Ausbildung im Gastgewerbe oder Detailhandel und bereits Berufs- und Führungserfahrung.
- ☐ Ich arbeite gerne an der Front und habe das Talent, Kundenwünsche zu erkennen und darauf einzugehen.
- ☐ Gerne möchte ich für ein Unternehmen arbeiten, welches mein Potential schätzt, mich fördert und mir Möglichkeiten zur internen Weiterbildung bietet.
- ☐ Teamwork heisst, sich gegenseitig zu unterstützen, um Gästen und Kunden das Beste zu bieten.
- ☐ Ich mag es, täglich gefordert zu werden und messe mich stets an den Besten.
- ☐ Mir liegt viel daran, meinen persönlichen Beitrag zum Erfolg des Unternehmens zu leisten.

Sind Sie zwischen 20 und 35 Jahre jung und haben Freude am Umgang mit Menschen? Wenn Sie Schweizer BürgerIn sind oder eine C-Bewilligung haben und alle obenstehenden Fragen mit ja beantworten können, dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Andreas Aberer
Mövenpick Neuenkirch-West
Autobahn-Restaurant A2, 6023 Rothenburg
Telefon 041 280 82 82
autobahn-rest.neuenkirch-west@moevenpick.com

MÖVENPICK RESTAURANTS

P 135464/361

pic nic
GOURMET-SHOP

Alles für den eiligen Gourmet

Nach der zweiten Ausbauetappe im Februar 2001 präsentiert sich unser Geschäft an der Zürcher Bahnhofstrasse (Ecke Kuttelgasse) als Treffpunkt für den eiligen Gourmet.

Für den Bereich Frontcooking suchen wir einen

Jungkoch
mit Verkaufsflair

Sie kochen mit Freude aus dem Wok direkt vor Ihren Kunden, sind vertraut mit den kulinarischen Bedürfnissen einer internationalen Kundschaft und kreativ in der Menü-Zusammenstellung (abwechslungsreich, originell, leicht und gesund).

Zudem suchen wir einen Koch oder kulinarischen Fachmann an unsere neue

Gourmet-Bar

Hier verwöhnen wir unsere Gäste mit «delikat-essen» wie Sushi, Austern und anderen Köstlichkeiten.

Wir bieten Ihnen:
- einen attraktiven Arbeitsplatz an der Zürcher Bahnhofstrasse
- flexibel Arbeitszeiten zwischen 7.30 und 20.00 Uhr (Samstag ab 17.00 Uhr und Sonntag geschlossen)
- ein aufgestelltes Mitarbeiterteam.

Ihre Bewerbung:
mit Foto richten Sie bitte an Herrn W. Gutknecht, Gebr. Niedermann AG, Postfach 416, 8902 Urdorf (Telefon 01 734 40 70).

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

P 135354/393533



Willkommen an Bord.

In der herrlichen Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen traumhafte Aussichten – auch im Beruf

Chef de partie
Commis de cuisine

für den à la carte- und Seminarbereich per 1. März oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

Wir wollen unsere Gäste mit Qualität und Kreativität begeistern! Sie auch? Dann freut sich Herr Gody Vogt, eidg. dipl. Küchenchef, über Ihre Kontaktnahme.

Seehotel ★★★★
KRONENHOF
Bildungs- und Tagungszentrum

CH–8267 Berlingen • Tel 052 762 54 00 • Fax 052 762 54 81
www.seehotel-kronenhof.ch

135570/392085

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Unser Name verpflichtet uns zu erstklassiger Gastronomie, Qualität und Beständigkeit

Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung einen dynamischen und einsatzfreudigen

COMMIS DE CUISINE
DEMI-CHEF DE CUISINE

Schweizer oder Bewerber mit B- oder C-Bewilligung richten ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville***
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich, Schweiz
Telefon 01 215 25 25

135565/40967

BODEGA
URANIA
TAPASBAR·RESTAURANTE

HABLA ESPANOL?

FÜR UNSER NEUES, STILVOLLES, SPANISCHES RESTAURANT, ZEITLOS IM TREND, SUCHEN WIR AB SOFORT ODER VEREINBARUNG VERSTÄRKUNG:

CHEF DE PARTIE
SOUS-CHEF

– In unserer spanisch-mediterranen Küche arbeiten wir nur mit Frischprodukten, aus Leidenschaft –

SERVICE-PERSÖNLICHKEITEN

– Unsere grosse Auswahl an spanischen Weinen, gepflegter Speiseservice, verbunden mit einer «offenen Gastgeberkompetenz» ist unser Profil –

Es erwartet Dich ein junges begeistertes Team und ein faszinierendes Konzept.
Wir freuen uns auf Deine Bewerbung, für telefonische Auskünfte wähle bitte:
079 279 12 70 FRANK ROTHENHÄUSLER

BODEGA URANIA
TAPASBAR & RESTAURANTE
URANIASTRASSE 7
(Direkt an der bekannten Bahnhofstrasse) 8001 ZÜRICH

135409/413183

Wir suchen nach Übereinkunft für ein 4-★-Hotel in der Stadt Luzern, mit 100 Betten, eine motivierte, kompetente und fachlich ausgebildete Hotelpersönlichkeit. Alter ab 27 Jahren. Für die Position als

Direktions-Assistentin

Aufgaben:

Réception:	Verkauf, Reservationen, Promotionen und Supervising
Etage und Lingerie:	Organisation und Supervising
Service:	Organisation, Supervising

– Qualitätssicherung im Betrieb
– Stellvertretung des Direktors.

Ihre neue Position bietet Ihnen definierte Kompetenzen und Verantwortung, selbständiges Wirken, angemessene Entlöhnung.

Interessentinnen melden sich unter Chiffre 135473 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135473/280208



HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

ERSTKLASSIG

ist die Gastlichkeit, die wir in unserem traditionellen 4-Stern-Hotel im Herzen von Zürich pflegen, jugendlich und modern das Arbeitsklima. Das schätzen auch unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet.

Wollen Sie in einem aufgestellten und dynamisch geführten Team Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Per Frühjahr 2001 suchen wir für unsere anspruchsvollen, internationalen Gäste je eine innovative und sprachgewandte Person, welche verantwortlich ist für:

Guest Relations und Zimmer-Reservationen

- ❖ **Sie lieben es, sich um das Wohl unserer Gäste zu kümmern**
- ❖ **Sie sprechen fliessend Deutsch, Englisch, Französisch (weitere Sprachen von Vorteil)**
- ❖ **Sie haben Erfahrung im Umgang mit EDV**

Interessiert? Rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann an oder schreiben Sie uns.

Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich
Telefon 01 218 88 88 oder vgallmann@hotelschweizerhof.com

135359/41068

HOTEL DES BALANCES

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Erstklasshotel eine

Anfangsgouvernante / Stv. Chefin Hauswirtschaft

57 Zimmer und Suiten, ein von Gault Millau mit 14 Punkten bewertetes Restaurant mit Bar und einmaliger Terrasse zur Reuss sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten umfassen das Angebot.

Unser unkompliziertes und aufgestelltes Team bietet Ihnen ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H. von Stefanie Zust, Chefin Hauswirtschaft.

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT · CH · 6000 LUZERN 5
SWITZERLAND
TEL. 041 418 28 28 · FAX 041 418 28 38
INFO@BALANCES.CH · WWW.BALANCES.CH

135418/22683

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
3800 INTERLAKEN



Sind Sie unser neuer «Stern» am Beau-Rivage-Himmel?

*Unser *****Hotel gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in Interlaken. Stil und Qualität setzen seit Jahrzehnten die Hauptakzente.*

Die jetzige Stelleninhaberin verlässt uns, um sich familiären Aufgaben zu widmen. Aus diesem Grund bieten wir einer jungen und engagierten Fachfrau die Stelle als

Reservationsleiterin
per Anfang/Mitte April an.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Verwaltung unserer Reservationen, das Beantworten der Gästekorrespondenz in D, E, F und der Verkauf am Telefon und vor Ort. Sie verfügen über FIDELIO-Kenntnisse sowie Erfahrung in der Hotellerie.

Es erwartet Sie eine selbständige, verantwortungsvolle Tätigkeit in Jahresstellung mit geregelten Arbeitszeiten (Bürozeiten). Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit komplettem Dossier und Foto an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
Herr Roland A. Vescoli, Direktor, 3800 Interlaken
Telefon 033 821 62 72, Fax 033 823 28 47
beaurivage@email.ch www.beaurivage-interlaken.ch

SUMMIT HOTELS & RESORTS

135491/16110

RESTAURANT CONFISEUR
SEIT 1885

Unser Speise-Restaurant mit erstklassiger Küche und weitbekannter Confiserie verfügt über 300 Innen- und 200 Terrassenplätze. Gelegen am bekannten Höheweg in Interlaken mit Blick auf die berühmte Jungfrau, der Treffpunkt für kulinarische Genüsse.

Unser Küchenchef sucht ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Chef de Partie
Commis de cuisine/Jungkoch
mit abgeschlossener Berufslehre und Erfahrung in der gehobenen Küche
sowie

Hilfskoch

Weiter suchen wir in lange Sommersaison ab März/April 2001

Chef de Service
Hauswirtschaftsangestellte
Konditoren/Confiseure
Servicefachangestellte/r
Servicepraktikanten

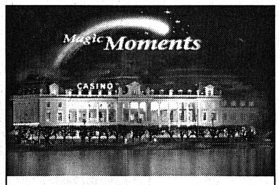
sprachgewandt in Englisch, aufgestellt, charmant und mit gutem Auftreten.
Wir bieten gute Entlöhnung und geregelte Arbeitszeit.

Idealerweise sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung und wollen Ihren Horizont in einem erfolgreichen Unternehmen erweitern. Sie tragen gerne Verantwortung, sind zuverlässig und teamfähig.

Herr Reto Mettler, Gastgeber, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto!

HÖHEWEG 56 CH-3800 INTERLAKEN TEL. 033 822 94 41 FAX 033 822 94 27
www.gamag.ch schuh@tic.ch

135372/16551



Das Casino Luzern ist einer der grössten Unterhaltungs- und Restaurationsbetriebe der Zentralschweiz.

Wir haben eine qualitativ hochstehende und ausserordentlich leistungsfähige Bankett- und Kongressabteilung, wir sind einer der grössten VIP-Caterer der Schweiz, unsere Casino-Bar ist ein bedeutendes Kultur- und Eventlokal der Stadt Luzern und unser Spielcasino ist eines der schönsten und erfolgreichsten der Schweiz.

Sämtliche dieser Bereiche werden wir in Zukunft gezielt weiter ausbauen.

In diesem Zusammenhang übernimmt das Casino Luzern per 1. April 2001 die Restauration im Bourbaki Panorama Luzern.

Aus diesem Grunde können wir folgende Positionen neu besetzen:

– SERVICEMITARBEITER/INNEN
– KÖCHE/INNEN
– OFFICEMITARBEITER/INNEN
(in Jahresstellung)

Wir suchen Gastronomieprofis mit Freude am Kontakt mit Stammgästen aus der Region und Touristen aus aller Welt. Das Konzept sieht ein vielfältiges Angebot an Speis und Trank und ein lebendiges Event-Programm vor, das für Gäste und Mitarbeiter gleichermassen motivierend sein wird.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freut sich Frau Monika Felix. Stellenantritt per Anfang/Mitte März.

CASINO LUZERN

Personalbüro, Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern
Telefon 041 418 56 56
www.casinoluzern.ch

P 135358/22748

Idyll Hotels

IDYLL HOTEL SCALETTA***

Oberengadin, 1700 m

Berge, Schnee und Sonne. Das schönste Hochtal Europas erwartet Sie.

Auch wir erwarten Sie gerne als neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in unserem Team ab sofort oder nach Vereinbarung, freundliche, zuverlässige:

– HOFA als Assistentin des Chef's
– Serviceangestellte
– Koch/Hilfskoch

Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Italienisch wären von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlöhnung, Kost und Logis im Hause sowie die Mitarbeit in einem familiären Team.

Interessiert?

Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. Herrn Schweiger.

Idyll Hotel Scaletta, Via Maistra 52, CH-7525 S-chanf/Oberengadin
Tel. ++41 (0)81 854 03 04
www.hotelscaletta.ch
E-mail: hotel.scaletta@freesurf.ch

135094/30562

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Sous-Chef
Chef de Partie
Commis de cuisine

Wir sind ein renommiertes stark frequentiertes Erstklass-Restaurant mit internationaler Kundschaft im Herzen von Zürich mit Banketträumlichkeiten bis 150 Personen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann erwarten wir gerne Ihre Unterlagen oder Telefon.

Haus zum Rüden
Willi Gloor
Limmatquai 42, 8001 Zürich
Telefon 01 261 95 66 Fax. 01 261 18 04
www.hauszumrueden.ch / info@hauszumrueden.ch

135085/129925

BELVOIRPARK
EINE SCHULE IN BEWEGUNG

Sie sind unbezahlbar:
Mit Ihrer echten Ausstrahlung und Ihrem echten Berufsstolz. Kochen ist für Sie Beruf und Passion und Sie stellen sich gerne neuen Herausforderungen.

Sie sind einzigartig:
Im Umgang mit StudentInnen und KollegInnen.

Sie haben Freude:
An der praktischen Instruktion, an der Zusammenarbeit mit jungen Menschen, am Führen eines kleinen Teams von Studierenden und am gezielten Sammeln und Weitergeben von Wissen und Erfahrung.

Wir wollen Sie gewinnen als

Chef de partie – Instruktor

Und sicher bekommen Sie von uns, was Sie verdienen: Anerkennung, Bestätigung, Erfolgserlebnisse. Unterstützung in Ihrer eigenen Weiterbildung (z.B. zum Gastronomiekoch). Erweiterung der Fachkenntnisse: (modernste Kochtechnologien, Hygiene, gesunde Ernährung) und vieles mehr. Unsere anderen Leistungen sind wie Sie: überdurchschnittlich.

Unsere Zusammenarbeit kann ab Anfang März oder nach Vereinbarung beginnen.
Unser Leiter der Küchenausbildung, Herr Anton Pfefferlé, beschreibt Ihnen gerne Ihren Verantwortungsbereich und Ihre vielseitige Arbeit.

Das grosse Los senden Sie bitte an

Anton Pfefferlé
Belvoirpark Hotelfachschule
Seestrasse 141, 8002 Zürich,
Tel. 01 286 88 11
E-Mail: pfefferle@belvoirpark.ch

135515/59692

★★★★

Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-340 00 22

Für unseren lebhaften **** Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätze) und Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horwer Bucht direkt am Vierwaldstättersee haben wir in Jahresstelle oder für die Sommersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

CHEF SAUCIER
CHEF ENTREMETIER
CHEF PATISSIER
COMMIS SAUCIER
COMMIS GARDEMANGER

SERVICEFACHMITARBEITER/IN
deutschsprachig und a la carte kundig

RECEPTIONISTIN

ANFANGSGOUVERNANTE

ZIMMERMAEDCHEN

HAUSANGESTELLTER
(Reinigungs- und Gartenarbeiten)

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen in einem modern geführten Betrieb. Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

I. & D. Unternährer
www.seehotel-sternen.ch

DG
DOMINO GASTRO

Klirrende Kälte, aber auf dem Arbeitsmarkt geht es heiss zu und her!

SERVICE W/M
Wunderschönes Speiserestaurant im Herzen von Zürich (ein richtiges Bijou) sucht einen Servicefachprofi, der es liebt, eine anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen **(SA/SO frei)**

SERVICE TAGESDIENST
Sie lieben es «trendy», schätzen eine gepflegte und gestylte Atmosphäre. Neues, modernes In-Lokal am Zürichsee sucht junge und attraktive Servicemitarbeiter für den **Tagesdienst**

CHEF DE SERVICE
Von Anfang an dabei zu sein, aufbauen und hautnah erleben wie der Betrieb sich entwickelt. Ein Team zu formen und zu schulen. Sie verfügen über einen fundierten Gastro-Background und lieben die Verantwortung. Ein Betrieb, der alle auf dem Platz Zürich erstaunen wird, wartet auf Sie.

JUNGKOCH/CHEF DE PARTIE (MO–FR, Tagesdienst)
Ein renommiertes und unabhängiges Personalrestaurant sucht einen jungen und motivierten Koch, der die viele Freizeit am Abend besser nützen möchte.

KÜCHENCHEF
Viele **träumen** davon in diesem Betrieb aktiv dabei zu sein. Trend-Lokal ist nur der Vorname von dieser aussergewöhnlichen Unternehmung. Sie schätzen ausserdem internationale und marktfrische Gerichte auf den Teller zu zaubern. Organisieren und Delegieren sind nur einige Ihrer vielen Vorzüge. Eine motivierte Küchenbrigade freut sich auf Ihren neuen Chef. **Träumen** Sie nicht länger, rufen Sie uns an.

SOUS-CHEF
Renommiertes aber nicht verstaubtes Zunfthaus mit einer sehr marktorientierten und kreativen Speisepalette sucht einen ideenreichen Küchenkünstler. Zudem lieben Sie es ausserdem, eine sehr anspruchsvolle Bankettkundschaft zu verwöhnen.

ETAGENGOUVERNANTE
Sie schätzen Ordnung und Sauberkeit und möchten dies auch beruflich nicht missen. Schönes Stadthotel mit neu renovierten Zimmern sucht eine Etagen-Fee.

1. GOUVERNANTE
Genug von der klassischen Hotellerie, gerne mal was Neues! Grossbetrieb mit verschiedenen Restaurationen und Banketträumlichkeiten sucht eine verantwortungsbewusste Gouvernante die es nicht scheut, auch mal selber mitanzupacken.

RECEPTION
Welcome, Bienvenue, Benvenuto, Sie lieben es eine internationale Gästeschar mit Ihrem Sprachenflair zu umsorgen und stehen diesen mit Rat und Tat zur Seite. Wir suchen für ein schönes 4-★-Hotel in der City von Zürich eine/n extrovertierte/n Frontfrau/mann die/der auch in Stresssituationen den Durch- und Überblick behält.

PERSONALWESEN
Der Umgang mit Menschen bedeutet Ihnen viel, dies auch noch mit dem Beruf zu verbinden ist doch ein Hit. Wir suchen für ein 4-★-Hotel in Zürich eine Persönlichkeit, die über gute administrative Kenntnisse verfügt oder seine theoretischen Kenntnisse nach der Hotelfachschule in die Praxis umsetzen möchte. Selbständiges Arbeiten ist für Sie keine Belastung, sondern eine Herausforderung.

BETRIEBSASSISTENT (W/M)
Sie lieben den Gästekontakt und möchten auch Ihre Administrationsfähigkeiten einsetzen. Wir suchen für einen italienischen Gastro-Betrieb in Zürich eine flexible, belastbare und humorvolle Persönlichkeit.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu, oder rufen Sie Manuela Saxer oder Roland Eng an.

01 432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@dominogastro.ch
www.dominogastro.ch

135624/257169

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Für unser renommiertes ****Hotel St. Gotthard in Zürich suchen wir per Ende Januar 2001 oder nach Vereinbarung je einen

Chef de rang

für unsere Spezialitätenrestaurants Wiener Café und La Bouillabaisse.

Sie lieben die gepflegte, klassische Gastronomie, den Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft, verfügen über gute Kenntnisse im Speiseservice und sprechen D/E und womöglich Italienisch.

Haben Sie Interesse, in einem traditionellen Betrieb im Herzen der Stadt Zürich zu arbeiten? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel St. Gotthard
Personalabteilung
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 227 77 00

Manz
MANZ PRIVACY HOTELS
FEEL THE DIFFERENCE

135498/41220

Golf & Country Club Zürich

Für unser gepflegtes Restaurant
CLUB-RESTAURANT / BANKETTSAAL / LOUNGE BISTRO BAR
suchen wir qualifizierte

SERVICEMITARBEITER/IN
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

Für die Sommersaison ab Ende März oder nach Vereinbarung.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:
Herrn Reinmar Eggel
Golf & Country Club Zürich
Weid 9, CH-8126 Zumikon

135581/66990

Hotel ★★★★ Restaurant

Krebs Interlaken

Für lange Sommersaison (ab April 2001) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/-innen:

Saucier/Sous-chef
Chefs de partie/Tournant m/w
Garde-manger/Patissier m/w
Demi-chef garde-manger/Patissier m/w
Entremetier m/w
Commis de cuisine/Jungkoch m/w
Koch/Köchin

Chef de service (d, e, f)
2. Chef de service (d, e, f)
Commis de rang/Demi-chef de rang
Hilfskellner
Mitarbeiter/-innen Self. (d, e)

Portier/Zimmerfrau
Etagen-/Lingerie-Mitarbeiterin
Wäschereimitarbeiterin

Küchenbursche/Hilfskoch
Casserolier

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir.
Hotel Krebs
CH - 3800 Interlaken

135376/16403

Kursaal Bern
Hotel Allegro Bern

Assistant Finanzbuchhaltung (m/w)



Der **Kursaal Bern** und das **Hotel Allegro** bieten eine einzigartige Dienstleistungskombination mit einem Kongress- und Seminarzentrum, dem grössten 4*-Businesshotel von Bern sowie Bars und Restaurants.

Die Herausforderung der Abteilung umfasst die Mitarbeit in der Finanzbuchhaltung, selbständige Betreuung der Debitorenverwaltung, der Einnahmekontrolle sowie der Verwaltung des Aktienregisters.

Eine gute Büroinfrastruktur sowie moderne IT-Lösungen (Sesam NT/MS Office) bilden das technische Arbeitsumfeld.

Von Vorteil weisen Sie einen KV-Abschluss vor und haben bereits Berufserfahrung mit Akzentuierung auf das Finanz- und Rechnungswesen und bringen mit Vorteil Branchenkenntnisse mit.

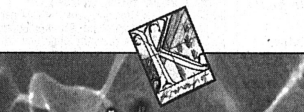
Wir können Ihnen Selbständigkeit, einen Arbeitsplatz in einem zukunftsorientierten Unternehmen, Weiterbildungsmöglichkeiten sowie attraktive Anstellungsbedingungen, welche den Anforderungen dieser langfristig gedachten Stelle angepasst sind, anbieten.

Als mögliches Eintrittsdatum haben wir den 1. 3. 2001 vorgesehen, damit Sie in das Aufgabengebiet sorgfältig eingeführt werden können.

Mit Interesse erwarten wir Ihre Unterlagen:
Frau M. Räber-Sand, Team Coach

Kongress + Kursaal Bern AG
Kornhausstrasse 3
CH-3000 Bern 25

World Hotels



Grandhotel Giessbach

★★★★-Grandhotel oberhalb des Brienzersees

70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants, Hotelbar und Seeterrassen – Banketträume bis 350 Personen – Seminar- und Tagungsräume

Wir suchen ab Mitte/Ende April bis Mitte/Ende Oktober motivierte Berufsleute, die unser junges Team tatkräftig und mit guter Laune unterstützen

Service
Chefs de service
Chefs de rang
Commis de rang

Küche
Sous-chef
Chefs de partie
Demi-chefs de partie
Commis de cuisine

Réception
Réceptionistinnen

Etage
Zimmermädchen
Hofa
Portier

Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und erwarten Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Grandhotel Giessbach
Herr Pierre Esseiva, 3855 Brienz
Telefon 033 952 25 25, Fax 033 952 25 30
www.giessbach.ch, e-mail: grandhotel@giessbach.ch

135341/5738

135568/392085

Gesucht in der Region Bern unkomplizierte Persönlichkeit als

Gastronomiekoch Anfangsküchenchef

mit Liebe zur mediterranen Küche

SIE
- können ein 3er Team begeistern
- sind kalkulationssicher
- sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt
- verfügen über organisatorisches Flair
- besitzen Führungserfahrung
- sind zwischen 25- und 40-jährig

Wenn ja, dann sind Sie die Person, die wir suchen

WIR
- sind ein dynamisches Unternehmen
- bieten zeitgemässe Entlöhnung und angenehmes Arbeitsklima sowie eine etwas andere Stelle mit Erfolgsbeteiligung
- geben Ihnen sonntags frei

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir gerne unter Chiffre 13482 **Freiburger Annoncen, Bernstrasse 1, 3280 Murten.**

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

TERRA . VITE . VITA

Erde, Rebe und Leben - diese Trilogie steht über dem Konzept unseres **RISTORANTE VERDI mit Bar Enoteca** in der Altstadt von Bern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine, einen

BETRIEBSASSISTENT/-IN

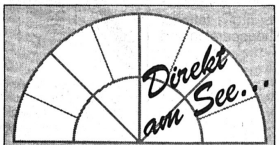
der/die zusammen mit dem Geschäftsführer unser wunderschönes Ristorante führt.

Wechseln Sie spielend zwischen Front und Administration? Lieben Sie die italienische Sprache und Kultur? Als gewandte/r Gastgeber/in prägen Sie das Ambiente unseres erfolgreichen Ristorante mit und überzeugen mit Ihren fachlichen und menschlichen Qualitäten.

Sind Sie interessiert und möchten unsere Philosophie kennen lernen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA terra vite vita SA
Buristrasse 21, Postfach, 3000 Bern 31
Thomas Käser, Telefon 031 350 51 51
www.bindella.ch

P 135391/402964



SEEN – SUCHT

...auf einen beruflichen Landungssteg am Thunersee mit Panorama zeitloser Schönheit und Gipfelglück in den Positionen eines...

Restaurations-Leiters (w/m)
und
Betriebsassistenten (w/m)

Schon Goethe fand hier «sein Land», wo ein persönlich geführtes, führendes und ganzjährig geöffnetes Wellness-Hotel mit 75 Zimmern, einem vielseitigen F&B-Bereich und einem topmotivierten Kaderteam am Werken ist.
Auf Goethes Spuren eine neue Herausforderung suchend und bei seinem Engagement sein Herz investieren, um Menschen zu gewinnen! Möchten Sie noch mehr wissen über das «Land», wo die Sonne tiefrot im See versinkt? Land in Sicht? Wir freuen uns auf Ihr schriftliches Lebenszeichen!

SOLBAD-HOTEL BEATUS MERLIGEN
Herrn Stefan Walliser
CH - 3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 252 81 81
Fax 033 251 36 76



BEATUS · MERLIGEN
3658 Merligen · Interlaken ☎ 033 252 81 81

135596/24520

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle versierte

- **Servicefachmitarbeiter/in**
- **Hilfskoch**
- **Hausbursche**

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf:

Trattoria Al Porto
Frau E. Lazzarin
Harissenbucht
6362 Stansstad
Tel. 041 610 79 07
Fax 041 610 75 80

135502/244856

Hotel Restaurant Sternen
1714 Heitenried
(bei Schwarzenburg/Fribourg)
Familie Engemann
Tel. 026 495 19 15

Wir suchen in kleinen Familienbetrieb freundliche Mitarbeiter/in

SERVICEFACHANGESTELLTE
(geregelte Arbeitszeiten, auf Wunsch jedes 2. Wochenende frei, etc.)

und **KÜCHENHILFE**
und **SERVICEAUSHILFEN**
Teilzeit, kann auch angelernt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

135518/15512

CHLY-WABERE
SENIORENRESIDENZ

Unser Jungkoch wird älter und möchte einen weiteren Schritt auf der Karriereleiter tun. Er verlässt uns Ende März. Deshalb suchen wir auf 1. April 2001 oder nach Vereinbarung

Jungkoch 100%

Lockt Sie geregelte Arbeitszeit in gediegener Umgebung?

7-Tage-Betrieb, abends geschlossen!

Montag bis Freitag von 9-11 und 14-16 Uhr gibt Ihnen Frau Brunner unter der Nummer 031 961 57 87 gerne Auskunft.

Seniorenresidenz Chly Wabere, Nesslerenweg 30
Tel. 031 961 57 87 - 3084 Wabern - FAX 031 961 7782

135342/393730

Posthotel Oberiberg ★★★

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Wir bieten sie Ihnen!
Ein aufsteigender Stern am Firmament, welchem Dank Ihrer Hilfe noch mehr Glanz verliehen wird.

Wir suchen **SIE** als **Betriebsassistentin.**

ein spannender und interessanter Jahresbetrieb, welcher sich auf Ihren Einsatz und Ihre Ideen freut.
Eintrittstermin wäre ab März 2001 oder nach Absprache.

Ihre Stärken liegen vor allem in der Administration.
Sie sind zielstrebig, teamorientiert und lieben den Umgang mit Gästen, zur Abwechslung auch einmal an der Front.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!
Urs und Sandra Brotschi-Märki, Posthotel, 8843 Oberiberg SZ
Telefon 055 414 11 72 **Fax 055 414 25 87**
www.posthotel-oberiberg.ch **info@posthotel-oberiberg.ch**

135535/27081

HOTEL ASCOT ★★★★

Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir nach Vereinbarung ausgebildete und belastbare Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams.

SERVICE- UND BARFACHMITARBEITER

Für den Einsatz in unseren Spezialitäten-Restaurants «Lawrence» (14 Gault Millau-Punkte), «Fujiya of Japan» und der gepflegten Piano-Bar. Sie verfügen über eine Fachausbildung, sind qualifiziert und charmant und lieben den gepflegten Umgang mit einer internationalen Kundschaft. Wenn Sie gerne in der gehobenen, klassischen Gastronomie arbeiten, werden Sie sich bei uns sicher wohlfühlen.

CHEF DE PARTIE / COMMIS DE CUISINE

Als junger Profi mit guten Fachkenntnissen suchen Sie die Top-Stelle für den Einsatz in der nicht alltäglichen Restauration unseres Hauses. In dieser anspruchsvollen Position können Sie Erfahrung und Kreativität in einem gut eingespielten Team unter Beweis stellen und helfen mit, unsere diversen erhaltenen Kochkunstauszeichnungen täglich neu zu bestätigen.

FRONT OFFICE MITARBEITER/RESERVATION

Sie sind fröhlich und charmant. Sie verfügen über eine fundierte Grundausbildung, haben bereits etwas Erfahrung im Gästeempfang, besitzen gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und evtl. Französisch. Wenn Sie gerne in einer gepflegten Atmosphäre arbeiten möchten und eine anspruchsvolle Herausforderung mit Profil suchen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute. Ab Sommer/Herbst

Frau Christine Schnetzler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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

WORLDWIDE HOSPITALITY
GOLDEN TULIP
INTERNATIONAL
WORLDWIDE

135561/39837

CARLTON RESTAURANTS & BAR

A Taste of Art Déco and Culinary Art

Gesucht werden:

Service-Mitarbeiterinnen (50% und 100%)

die unseren Gästen im Art déco Restaurant Carlton den Glamour der 20er Jahre näher bringen möchten. Und das in Form von exklusiven Weinen, kreativen Gerichten oder auch erlesenen Zigarren.

Kurz:
wir sind ein junges modernes Restaurant im Art déco Stil an der bekannten Bahnhofstrasse in Zürich und brauchen weibliche Verstärkung im Service-Team...
...ab Februar 2001 oder nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre Bewerbung an:
Carlton Restaurants & Bar, Daniela Segmüller-Reuss, Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich, oder telefonisch bei Werner Fuchs Tel. 01/227 19 19, Fax. 01/227 19 27, E-Mail: info@carlton-zuerich.ch

Mehr Infos noch unter
www.carlton-zuerich.ch

Bis bald!

forum | poste | macolin
forum | **post** | **magglingen**

seminar hotel restaurant
séminaire hôtel restaurant

Koch 100%

(Frau/Mann)

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Für das forum post in Magglingen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen aufgestellten, motivierten und interessierten Koch. Sie übernehmen die Verantwortung für den Einkauf, helfen mit bei der Produktion in allen Bereichen, betreuen die Kochlehrlinge und sind ebenfalls für die Einhaltung des Hygienekonzeptes nach ISO Norm verantwortlich. Sie haben eine Ausbildung als Koch und entsprechende Berufserfahrung. Sie kochen mit Begeisterung sowie Liebe und haben Teamgeist.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, selbstständige und interessante Tätigkeit sowie gute Weiterbildungsmöglichkeiten. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: SV-Service AG, forum post magglingen, Frau Monika Weber, Betriebsleiterin, Hauptstrasse 232, 2532 Magglingen.

SV service

135571/395699

HOTEL ZUM STORCHEN

Für unser renommiertes und traditionelles ****Hotel im Herzen der Stadt Zürich mit 73 renovierten und klimatisierten Zimmern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Reservations Manager

Sie sind verantwortlich für den reibungslosen Ablauf der Zimmerreservationen und deren administrative Erledigung mit Word. Als Ansprechperson unserer internationalen Gäste und Stammfirmen pflegen Sie den telefonischen sowie persönlichen Kontakt.

Sie sind sprachgewandt (D,E,F), vertraut mit Yield Management und Ihr Ziel ist es unser Haus optimal zu belegen, dann sind Sie bei uns goldrichtig! Neben einem modern eingerichteten Arbeitsplatz und regelmässigen Arbeitszeiten erwartet Sie eine abwechslungsreiche und spannende Aufgabe in unserem jungen und aufgestellten Team.

Sind Sie bereit diese neue Herausforderung anzunehmen? Dann zögern Sie nicht und senden Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin, Frau Karin Kaderli

weitere Stellen unter
www.storchen.ch

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich
01/227 27 27
E-Mail: kaderli@storchen.ch

135417/41483

Für unseren gutbürgerlichen à la carte-Betrieb mitten in der Stadt Zürich, suchen wir per 1. März oder nach Übereinkunft einen

Sous-chef

Unsere Brigade von 24 Köchen und ich erwarten von Ihnen:
* Aktive, loyale Unterstützung unseres jüngeren Küchenchefs in allen Belangen.
* Berufliche Qualifikationen, evtl. schon Erfahrung als Küchenchef, aber nicht Bedingung.
* Mitgestaltung der Menüplanung, Kreativität.
* Aktive Mitarbeit und Überwachung der Qualität.
* Computer-Kenntnisse
* Selbstständigkeit, stressgewohnt
* Teamfähigkeit
* Gute Personalführung, freundlicher, korrekter Umgang mit Mitarbeitern.
* Sachliche Personalschulung.
* Sie sollten ein «Motivierer» sein und eine gesunde Dosis Humor besitzen.

Was bieten wir Ihnen:
* Eine motivierte Brigade.
* Freundliches Umfeld mit guten Mitarbeitern.
* Geregelte Freizeit und Ferien, kaum Überzeit.
* Gut eingerichtete Küche.
* Ein Chef-Salär.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Zeughauskeller
W. Hammer
Bahnhofstra. 28 a
Postfach 4030
8022 Zürich

135256/41386

VERTRAUEN AUF DEN ERSTEN BLICK.

Als das erste Haus am Platz ist das Garten Hotel Winterthur seit eh und je die Vertrauensadresse für eine grosse Zahl anspruchsvoller Gäste, die sich hier von der Begrüssung bis zur Abreise gut aufgehoben fühlen möchten.

Zu dieser kultivierten Ambiance können Sie als unser

CHEF DE RÉCEPTION

mit Ihrem Organisationstalent, Ihrer Menschenkenntnis, Sprach- und Weltgewandtheit einen entscheidenden Beitrag leisten. Zur Geltung kommen dabei auch ein gewisses administratives Talent und Ihre PC-Erfahrung.

Möchten Sie uns in dieser Funktion mithelfen, für unsere Gäste ein Hort der Gastfreundschaft und des Vertrauens zu bleiben? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.

GARTEN HOTEL

Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

BAUR AU LAC

Wir suchen für unsere Etagenabteilung, mit Eintritt nach Vereinbarung eine tüchtige

Zimmerfrau

für die Reinigung unserer schönen, neu renovierten Zimmer.

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle mit guten Gehaltsbedingungen. Auf Wunsch können wir Ihnen ein schönes Einzelzimmer zur Verfügung stellen. Für Ausländerinnen nur mit Bewilligung „B" oder „C" geeignet.

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann wenden Sie sich bitte an unser Personalbüro, Telef. 01/ 220 50 20, oder senden Ihre Unterlagen an:

HOTEL BAUR AU LAC
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich
e-mail: humanres@bauraulac.ch
www.bauraulac.ch

The leading Hotels of the World
Swiss Deluxe Hotels

135345/39918

HOTEL EKKEHARD

29 Zimmer, 49 Betten, Banketträume für 200 bis 400 Personen, verschiedene Seminar- und Konferenzräume und überall sind Menschen, die sich von uns auch kulinarisch verwöhnen lassen wollen!

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unser à la carte Restaurant eine/n

Servicemitarbeiter/in (mit Ausweis) flinke
Bankettserviceaushilfen
in unsere neue Ekk-BAR eine jüngere, dynamische und aufgestellte
Barfrau

Wir pflegen unter dem Leitgedanken "Lebendige St. Galler Gastlichkeit" unsere Gäste zu verwöhnen. Deshalb beschäftigen wir Fachleute, die in ihren Berufen erstklassiges zu bieten haben und jeden Tag beweisen, dass Ekkehard-Qualität ein Gütesiegel ist.

Diesem hohen Anspruch angepasst sind auch unsere Leistungen gegenüber den Mitarbeitern.

Rufen Sie einfach an, oder richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Ernst Leander.

Hotel Ekkehard,
Rorschacherstrasse 50
9000 St. Gallen
Telefon: 071 / 222 47 14

SONNMATT LUZERN

Wir sind ein renommiertes ****-Haus mit Klinikabteilung und verfügen über 140 Betten. Die Sonnmatt liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit einmaliger Sicht auf See und Berge.

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Mai 2001 einen kreativen und motivierten

Chef Tournant

Sie haben bereits einige Erfahrung in dieser oder ähnlicher Position und wissen, wie man ein Team täglich neu motiviert. Flexibilität und Freude an konstanter Qualität sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie scheuen sich auch nicht, Entscheidungen zu treffen und Verantwortung zu übernehmen.

Es erwartet Sie eine interessante Stelle in einem eingespielten Team sowie sehr interessante Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten. Frau C. Zimmermann gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Freude.

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

135329/23337

Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz. Verschiedene Gastronomiebetriebe mit Restaurants und Spielcasinos sind unserem Unternehmen angegliedert. Als erster Betrieb dieser Art sind wir gemäss ISO 9001 und Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unser Bistrorestaurant «Le Petit Casino» und dem japanischen Spezialitätenrestaurant «Fujiyama» suchen wir die/den

Jungkoch
Hilfskoch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Nur Schweizer oder Bewilligung B und C.
Eintritt: Anfang April oder nach Vereinbarung

Interessiert?

CASINO KURSAAL INTERLAKEN

Amira El Arabi/Küchenchef
Casino Kursaal Interlaken
Telefon 033 827 61 52

André Mangold/Vizedirektor
Food & Beverage Manager
Telefon 033 827 61 34

Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken

135347/16411

JÄGERHOF

★★★Hotel/Restaurant
auserlesene Frischküche &
kulturelle Störgänge

Boutiquehotel in St. Gallen

Ab Januar oder nach Übereinkunft

Sous-chef w/m

Unsere biologische Frischküche wurde mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Wir suchen kreative/n Mitarbeiter/in zur Entlastung unseres **Küchenchefs Vreni Giger.**

Sonntag geschlossen.

Wir bitten um Kontaktnahme per Telefon.

Frau Giger verlangen: 071 245 50 22
Oder: info@jaegerhof.ch
Infos über unseren Betrieb auf: www.jaegerhof.ch

P 135519/91448

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN



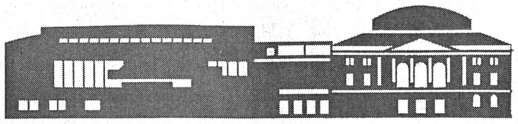
Ein junges, dynamischers Team, dass sich hohe Ziele für das Jahr 2001 gesteckt hat sucht zur Ergänzung (sofort oder nach Vereinbarung) folgende motivierte Berufsleute...

Commis de cuisine m/w
Chef de partie m/w
Demi-chef pâtissier m/w
Koch Personalrestaurant m/w
Chef de Service Bankett m/w
Réceptionist m/w
Einkaufsleiter m

Sie sind Schweizer Bürgerln oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Frau Rebecca Wapf unsere Personalverantwortliche freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 326 80 80, Fax 031 326 80 90
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch

one of The leading Hotels of the World
Swiss Deluxe Hotels
135361/4600



KONGRESSHAUS ZÜRICH

Das Kongresshaus Zürich mit 11 Sälen unterschiedlichster Grösse bietet Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Das Angebot wird abgerundet durch 2 Restaurants und 2 Nachtlokale.

Für unser **Restaurant Metropol** (mit Garten) suchen wir ab Mitte März oder nach Vereinbarung eine/einen

Chef de Service (m/w)

Sie sind initiativ, flexibel und belastbar. Sie verfügen über ein sicheres Auftreten und verstehen sich als Verkäufer.

Ebenso suchen wir für **unsere Bankettabteilung** ab Mitte März oder nach Vereinbarung eine/einen

Stellvertretende/r Chef de Service (m/w)

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante und selbständige Tätigkeit in einem lebhaften und vielseitigen Gastronomieunternehmen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Frau Carole Büchi
Gotthardstrasse 5
8022 Zürich
Telefon 01 206 36 36

135525/40584

eAM

Die Dienststelle Ergänzender Arbeitsmarkt – eine Abteilung des Sozialdepartementes der Stadt Zürich – bietet in verschiedenen Projekten im Rahmen ihres Auftrages Erwerbslosen Arbeitsmöglichkeiten mit dem Ziel der sozialen und beruflichen Integration.

Die Abteilung Gastronomie und Hausdienste des EAM sucht **per 1. Februar 2001** oder nach Vereinbarung in das Team des GastroCenters (Schipfe 16, ZueriNord, Helvetia)

Gruppenleiterin oder Gruppenleiter für Erwerbslosenprojekt der Gastronomie 80 %

Das Aufgabengebiet umfasst:
- Instruktion und Training «on-the-job» von Teilnehmenden im öffentlichen Gastrobetrieb (Service & Küche)
- Betriebliche Aufgaben der Gastronomie (Aktive Arbeit am Herd, Einkauf, Angebotsgestaltung, Lagerbewirtschaftung, Kassawesen, Einsatzplanung usw.)
- persönliche Begleitung der Teilnehmenden (Neuaufnahme, Abklärung, Standortbestimmung, Qualifikation)
- administrative Arbeiten
- Ablöse in Partnerbetrieben mit ähnlicher Aufgabenstellung
- Übernahme einer Ressortfunktion für das Gesamtprojekt.

Wir erwarten von Ihnen:
- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- Erfahrung in der Führung einer Küche im öffentlichen Gastro-Betrieb
- Erfahrung in sozialem oder pädagogischem Bereich
- Motivation zur Arbeit mit Erwerbslosen
- Freude an Instruktion und Motivationsarbeit
- Improvisationsgabe
- hohe soziale Kompetenz und gute Belastbarkeit, Ausdauer
- extrovertierte, kommunikative Persönlichkeit
- PC-Anwenderkenntnisse Word, Excel, Outlook.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Dienststelle Ergänzender Arbeitsmarkt, Personaldienst, GastroCenter, Badenerstrasse 437, Postfach, 8040 Zürich.
Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Herrn Martin Summerauer, Leiter GastroCenter, unter Telefon 01 296 19 27 oder 079 223 68 47.

Sozialdepartement der Stadt Zürich

P 135483/344940

HIRSCHEN AM SEE
HOTEL • RESTAURANT • SEETERRASSE • TAVERNE • BAR

Schliessen Sie die Augen... und stellen Sie sich ein Haus direkt am See vor... mit einem stilvollen Restaurant und einer wunderschönen Seeterrasse... eine mediterrane Taverne mit einer Piazza, die Ferienerinnerungen wachruft... eine Bar mit südländischem Charme... und 16 komfortable Hotelzimmer...

Dies könnte Ihr neuer Arbeitsplatz sein! Denn wir suchen auf die kommende Sommersaison, per 1. März/April oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter für unser junges Team:

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
Koch-Praktikantin

Service: **Chef de rang**
Servicemitarbeiter/innen
Service-Praktikantin

Sie lieben Ihren Beruf, verfügen über das nötige Fachwissen, sind qualitätsbewusst, kreativ und teamfähig? Dann sind Sie genau die Frau oder der Mann für unser Team.

Wir bieten Ihnen eine interessante Saison- oder Jahresstelle mit Weiterbildungsmöglichkeiten in einem lebhaften Betrieb an schönster Lage.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann **öffnen Sie die Augen!** Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Martin Stierli & Eva Maria Eugster, Gastgeber
Hotel Hirschen am See
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen
Telefon 01 925 05 00, Fax 01 925 05 01
Internet: www.hirschen-meilen.ch
E-Mail: reservation@hirschen-meilen.ch

135455/125814

In einem bekannten Winter- und Sommersportort in Mittelbünden sucht ein gut positioniertes ***-Ferienhotel mit neuzeitlicher, gepflegter à-la-carte-Restauration auf Anfang Juni 2001 in Jahresstelle einen selbständigen, führungsstarken und kreativen

Küchenchef

Mit Ihrem Küchenteam verwöhnen Sie eine anspruchsvolle Kundschaft mit einem marktfrischen, kulinarischen Angebot. Der Aufgabenbereich umfasst zudem die Kalkulation, den Einkauf und die Führung einer mittleren Küchenbrigade. Auch Sous-Chef mit Berufserfahrung geeignet.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto unter Chiffre 135579 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135579/19470

Traumstelle frei!!!
Neue Herausforderung im neuen Jahr!

Für unser Grill-Resaurant Wartmann im Herzen von Winterthur suchen wir per Sofort oder nach Vereinbarung

Sous-Chef(in)

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung
Ihr Fachwissen setzen Sie gerne ein und geben es an Ihr junges Küchenteam weiter
Sie zeichnen sich aus durch eine mehrjährige Berufserfahrung als Koch oder Köchin
Sie übernehmen gerne Verantwortung
Sie schätzen einen modern geführten Betrieb

Tatkräftig unterstützen Sie den Küchenchef, bringen Ihre Erfahrungen ein und sind für einen reibungslosen Ablauf in der Küche verantwortlich.
Möchten Sie unseren vielfältigen Betrieb kennenlernen? Schauen Sie unterwww.wartmann.ch nach und bewerben Sie sich noch heute!

Hotel Wartmann
Peter Klotz
Rudolfstrasse 15
8400 Winterthur
Tel. 052 212 84 21

Gesucht für die Saison vom 1. März bis 31. August 2001 freundliche(r)

Serviceangestellte(r)
Koch m/w
Küchenbursche

Interessenten melden sich bitte unter
Telefon 056/444 82 20

Restaurant RESTAURANT FLUGPLATZ Flugplatz

Adresse:
Restaurant Flugplatz Birrfeld
z.Hd. P. Spengler
5242 Lupfig

GA 62871

SONNMATT
LUZERN

Wir sind ein renommiertes ****-Haus mit Klinikabteilung und verfügen über 140 Betten. Die Sonnmatt liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit einmaliger Sicht auf See und Berge.

Zur Ergänzung unserer Service-Brigade in unserem bestbekannten Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter

Sie haben bereits Erfahrungen im A-la-Carte-Bereich sowie im Umgang mit anspruchsvollen Gästen. Der gepflegte und zuvorkommende Service liegt Ihnen am Herzen.

Gleichzeitig haben Sie Freude, an der Front zu arbeiten und sind geschickt im Umgang mit Kur- und Klinikpatienten.

Interessante Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten erwarten Sie und ein junges, motiviertes Team freut sich auf Ihre Bewerbung.

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

135330/23337

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

– Servicemitarbeiter/in
– Kellner

Sie lieben es, Gäste zu verwöhnen, verkaufen mit guter Laune unser abwechslungsreiches und saisonales Angebot an unsere vielseitige Kundschaft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder ein persönliches Gespräch, um weitere Details zu erfahren.

Silvia & Geri Nussbaumer-Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 418 48 48
Telefax 055 418 48 49
E-mail: hotel@linde-einsiedeln.ch
www.linde.einsiedeln.ch

★★★★ HOTEL RESTAURANT
Linde
KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

SCHWANEN
RESTAURANTS · BAR · CITY-CAFFÈ

Im Herzen der Stadt Luzern, mit Blick auf See und Berge, suchen wir für die Sommersaison ab März 2001:

Chef de Partie
Jungkoch/Jungköchin
Hilfskoch/Hilfsköchin
Servicefachangestellte/r
sowie
Hotelfachangestellte

Saison- oder Kurzaufenthaltsbewilligungen können beschafft werden.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Herr Peter Grub, Gastgeber

SCHWANEN
RESTAURANTS · BAR · CITY-CAFFÈ
SCHWANENPLATZ 4 · 6004 LUZERN
TEL 041 410 11 77 · FAX 041 410 11 79
schwanen@tic.ch

Restaurant "La Terrasse", Cosy Bar, Murano-Saal, City Caffè, Boulevard

135339/23302

Restaurant Alpstubli
6375 Klewenalp
Innerschweiz schönes Skigebiet

Wir suchen für die Wintersaison, ab sofort, für ca. 2,5 Monate

2 Service m oder w
evtl. Kurzaufenthalter für zirka 4 Monate
Jungkoch, Hilfskoch,
Buffet-Tochter für allgemeine Mithilfe

Bitte schriftlich melden an folgende Adresse: E. Amstad, Restaurant Alpstubli, 6375 Klewenalp, Kt. Niedwalden, Tel. 041 620 31 44 oder 620 14 85.

131048/71889

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Medizin, mit den Dienstleistungen eines Erstklass-Hauses, mit 125 Betten und 180 Mitarbeiter, in grossem Park direkt am Untersee gelegen.

Für die Sommersaison spätestens ab 1. April 2001 suchen wir noch gelernte Hotelfachkräfte:

2. Gouvernante
(Economat / Etage / Office)
und
Chef de partie Tournant

Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bieten gute Sozialleistungen, 42-Stunden-Woche, (Arbeitszeiten bis spätestens 20.30 h resp. 21.30 h), Personalzimmer oder Wohnung ca. 5 Min. ausserhalb des Klinik-Areals, privates Strandbad.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Klinik Schloss Mammern AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
8265 Mammern (am Untersee)
Tel. +41 52 742 11 11

135402/23728



Willkommen

Unsere zukünftige

ETAGENGOUVERNANTE

ist ab 22 Jahre jung, dynamisch, ausgebildete Hotelfachassistentin oder mit gleichwertiger Ausbildung und Erfahrung.

In dieser Einstiegsposition im Housekeeping unterstützen Sie ab April tatkräftig unser Gouvernanten-Team.

Flexibilität, Freude am Umgang mit Menschen und Sprachkenntnisse (D, E und evtl. I) bringen Sie mit.

Frau A. Krummenacher, Personalchef, wartet gespannt auf Ihre Bewerbung.

Victoria-Jungfrau

Swiss Deluxe Hotels

one of The Leading Hotels of the World

135581/16632

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

Die Lage – der See – die Herausforderung

STUDIO 61 sixtyOne

Nicht dass Sie uns für verrückt erklären, weil wir mitten im Güselwetter des Januars schon an den Sommer denken. Aber wir wollen bereit sein, wenn die Schifflisaison auf dem Zürichsee wieder anfängt. Wir suchen

Mitarbeiter und **Mitarbeiterinnen**
für **Service** und **Bar** und wir suchen
Köche als **Saucier** und **Entremetier**

Als junges Team suchen wir nicht die Müden und Lahmen mit dem Hang zur ruhigen Kugel. Wir suchen Gastropeople mit Ecken und Kanten und Drive. Gastroprofis die unser Konzept Dinner&Dance mit Hüftschwung und Freude leben.

Unterlagen per Post an:

Johannes Zopfi
Studio61-SixtyOne
Mythenquai 61
8002 Zürich
oder per Email an sixtyone@bluewin.ch

Für Infos einfach auf 01 201 51 61 telefonieren.

135505/412367

Für unser neu umgebautes Hotel im schönen Glarner Hinterland suchen wir für den **gepflegten Abenddienst** per sofort oder nach Vereinbarung erfahrene/r

Servicemitarbeiter/-in (100%)

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit (auf Wunsch Kost und Logis im Haus / sehr schöne, moderne Personalwohnung vorhanden), lockeres Arbeitsklima sowie ein junges lässiges Team.

Werner Lüönd freut sich auf Ihren Anruf.

HOTEL Rütihof JET GOLF

CH - 8782 Rüti GL
Telefon 055 653 12 70
e-mail: hotel-ruetihof@smile.ch
homepage: www.geocities.com/hotelruetihof/gl.html

135529/272663

FLUGHAFEN
restaurants
ZÜRICH

■ ...mit dem Flugzeug zur Arbeit ■

Unsere Gäste sind internationaler als irgendwo, das Leben pulsiert in unseren Restaurants täglich 18 Stunden. Der Zürich-Airport ist somit ständig in Bewegung – auch in Zukunft. Mit über 20 Verkaufsbetrieben und rund 700 Mitarbeitern erbringen wir am Zürich-Airport täglich Spitzenleistungen für unsere internationalen Gäste. Für das **Restaurant Top Air**, ein gepflegtes, klassisches Restaurant (200 Plätze) für gehobene Ansprüche mit schweizerischen und internationalen Spezialitäten, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein/e

Commis de cuisine (m/w)

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und bereits Berufserfahrung in der Erstklass-Gastronomie gesammelt. Sie sind zuverlässig, teamfähig und lassen sich auch in hektischen Situation nicht aus der Ruhe bringen. Mit Ihrer Selbständigkeit, Leistungsfähigkeit und Systematik sind Sie auch ein Vorbild für unsere Lehrlinge. Sie verwöhnen unsere anspruchsvolle Kundschaft mit nationalen und internationalen Spezialitäten und erfüllen auch die Extrawünsche unserer Stammgäste mit Raffinesse.

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgaben, ein multikulturelles Arbeitsumfeld und gutes Teamwork. Ihre berufliche Zukunft unterstützen wir gerne durch interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Frau Lianne Fravi, Flughafen-Restaurant AG, Postfach 1523,
8058 Zürich-Flughafen, Tel. 01/816 60 28,
lianne.fravi@flughafen-restaurant.ch

Schauen Sie doch auch auf unserer Homepage vorbei:
www.flughafen-restaurant.ch

P 135396/40290

DAS GARTEN HOTEL LEBT!

Das Garten Hotel, Winterthur, in der parkbestandenen Stadtmitte gelegen, bietet mit Bistrot, Restaurant Elipse, Bar, Seminar- und Banketträumen vor allem auch im Service eine Vielzahl abwechslungsreicher Einsatzmöglichkeiten.

Für den Einsatz in verschiedenen, interessanten Bereichen suchen wir

SERVICE-FACHANGESTELLTE

mit speziellem Flair im Umgang mit anspruchsvollen Gästen, sprachgewandt und flexibel im Einsatz. Zu interessanten Arbeitsbedingungen in einem kollegialen Team.

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.

GARTEN HOTEL

Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

Unser Team am Flughafen Zürich braucht Verstärkung!
Deshalb suchen wir per ca. März

Groundhost/essen
50–100%

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld? Setzen Sie Ihre ausgezeichneten mündlichen Sprachkenntnisse (D/F/E) gerne täglich ein? Schätzen Sie unregelmässige Arbeitszeiten und ein vielseitiges Aufgabengebiet? So haben wir die ideale Stelle für Sie!

Unsere Groundhost/essen betreuen unsere abreisenden und ankommenden Passagiere. Unser Team ist Anlaufstelle für Fragen und ist unseren Gästen in jeder Situation behilflich. Sie sind ausserdem wichtiges Bindeglied zwischen unseren Auslandstellen und der Zentrale in der Schweiz.

Wir suchen belastbare, zuverlässige, engagierte und teamfähige MitarbeiterInnen, welche ihr Geschick im Umgang mit Menschen und ihr Organisationstalent gerne einbringen. Computerkenntnisse sind erwünscht.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

HOTELPLAN
INTERNATIONALE REISEORGANISATION AG
Frau I. Holenweger
Leiterin Reiseleitung / Airport Services
Habsburgstrasse 9
8031 Zürich

P 135358/59544

Irgendwann ist jeder reif für Hotelplan

Hôtel Restaurant
Landhaus
Emmenbrücke

CH-6020 Emmenbrücke-Luzern
E. Schriber-Rust
Telefon 041 280 17 37

Für unser modernstes 50-Betten-***-Hotel mit Gourmet- und Tagesrestaurant mit Sommerterrasse an bevorzugter Lage, nur wenige Bus-Minuten vom Stadtzentrum Luzern, suchen wir

Chef de partie und
Commis de cuisine

Wir haben vorwiegend franz. Küche mit ital. Spezialitäten.

Serviertochter/Kellner

mit deutscher Muttersprache und Englischkenntnissen. Arbeitsbewilligung für 9 Monate vorhanden (Eintritt nach Übereinkunft).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

134659/10111

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 sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef
Koch
Servicefachangestellte/r

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Familienbetrieb zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Zimmer im Haus möglich.

Hermann und Helene Jochum

134988/130044



Mein Name ist **Marianne Breny** *(sha@seminarhotelaegerisee.ch), und ich habe meine Lehre als Servicefachangestellte im Seminar-Hotel am Ägerisse beendet. Da es mir hier so gut gefällt, bleibe ich weiterhin im Service und bilde mich noch an der Reception weiter. Wir suchen nun*

Servicemitarbeiterinnen

Unser Team ist super-mega, der Chef zwar streng aber unkompliziert und hilfsbereit. Überhaupt macht es Spass, hier zu arbeiten, mit direktem Blick auf den See, wo wir im Sommer immer baden gehen. Im neuen, modernen Mitarbeiterhaus haben wir es zudem sehr schön und bequem. Der Lohn ist so gut, dass ich gar nicht darüber reden muss.

Der Thomas Hegnauer, mein Chef, erwartet gerne Deine Bewerbung. Du kannst das mailen: thomas.hegnauer@azgrp.ch. oder dann halt wie früher einfach mit Briefpost schicken oder telefonieren.

Marianne Breny

SeminarHotel am Ägerisee:
69 Zimmer, 14 Seminarräume, 2 Restaurants, Bar, Relax Center
SHA SeminarHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri
www.seminarhotelaegerisee.ch
Telefon 041 754 61 61 Fax 041 754 61 71

135575/35033

Besitzer und Leiter: Familie Sandi
CH-7310 Bad Ragaz

garten-hotel **sandi**

Wir suchen mit Eintritt Februar, März, April 2001 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle (oder lange Sommersaison) qualifizierte, kreative, flexible und belastbare Mitarbeiter/innen:

– Direktionsassistent/in
zur Entlastung der Geschäftsführung für Réception, Empfang (System Fidelio), Gästebetreuung und Service-Mithilfe im Speisesaal, Restaurant, Bankett- und Seminarbereich. Mit Hotelfachschule oder ähnlicher Ausbildung, sprachgewandt (D/E/F/I), vertraut mit den aktuellen Führungs- und Ausbildungsmethoden sowie Qualitätskriterien.

– 1. Sekretär/in für Réception, Empfang, Gästebuchhaltung (Fidelio)
mit tadellosen Umgangsformen und guten Fremdsprachenkenntnissen

– Praktikant/in für Réception, Empfang, Gästebuchhaltung

– Chef de service oder Anfangs-Chef de service
zur Führung einer kleinen bis mittleren Service-Crew inkl. Lehrlingsausbildung und aktiver Mithilfe im Service, perfekt deutsch sprechend mit guten Kenntnissen in Englisch, Französisch und Italienisch.

– Servicefachangestellter/Kellner
für Restaurant, Saal, Bankette, flexibel einsetzbar,
auch Teilzeit-Engagement für Wiedereinsteiger/innen möglich

– Koch-Chef de partie oder Jungkoch
flexibel einsetzbar

(Saisonbewilligungen A nicht oder nur sehr beschränkt möglich!)

Interessiert? Wenn **ja,** dann sind Sie unser Mann/unsere Frau und in unserem schönen Betrieb goldrichtig. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Claudio Sandi, **Garten-Hotel Sandi,** CH-7310 Bad Ragaz und/oder auf Ihren Anruf:
Tel. 081 302 17 56 (Betrieb noch bis 26. Januar wegen Umbaus geschlossen, Telefon Di.–Do. während Bürozeiten besetzt). Fax 081 302 23 93, E-Mail: hotelsandi@bluewin.ch

135421/2739

RESTAURANT PETERMANN'S KUNSTSTUBEN

Zur Verstärkung seines erfolgreichen Teams im Service sucht unser **Maître Didier Uebersax auf den 1. März 2001 oder nach Vereinbarung**

einen CHEF DE RANG/SERVICEFACHANGESTELLTE

Sie passen zu uns, wenn Sie Ihr bisheriger Berufsweg in Häuser der gehobenen Gastronomie geführt hat, und Sie in einem **2 Sterne Guide Michelin und 19 Punkte Gault et Millau Restaurant** eine neue Herausforderung suchen.

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Restaurant Kunststuben
Seestrasse 160, 8700 Küsnacht (10 Min. von Zürich City)
Telefon 01 910 07 15

135242/110660

Hotel Landhaus Giswil ★★★★

CH-6074 Giswil OW
Telefon 041 675 13 13

Unser ****-Seminarhotel mit grosser Restauration sowie Banketträumlichkeiten bis 120 Personen, liegt oberhalb der Ortschaft Giswil mit schönster Aussicht auf den Sarnensee. Folgende Stellen sind für die kommende Saison ab Mitte März neu zu besetzen:

Réceptionist w/m
ab März 01

Koch w/m
ab Mai 01

Frühstücksfee
ab März 01
(Mo – Fr 6.00 – 15.00)

Serviceangestellter w/m
ab Mai 01

MitarbeiterIn Hauswirtschaft
ab März 01
ab Juni 01

Mitarbeiter Office
ab März 01

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Gerne geben wir Ihnen auch telefonisch Auskunft über Ihren neuen Job.

HOTEL LANDHAUS GISWIL
Brünigstrasse 200, 6074 Giswil
André Seiler (Direktionsassistent)
Telefon 041 675 13 13 Telefax 041 675 22 32
E-Mail: andre.seiler@landhaus-giswil.ch

135382/13471

★★★

HOTEL **SCHWEIZERHOF** WEGGIS
CH - 6353 WEGGIS

Für unser gediegenes Ferienhotel inmitten im Herzen des Kurortes Weggis am Vierwaldstättersee, suchen wir zur Unterstützung unseres Teams für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de partie
Der uns hilft, mit Flair für eine moderne und gesunde Küche unsere Gäste zu verwöhnen.

Küchenbursche / Hilfskoch

(Praktikantin) für die Rezeption und Servicemithilfe
Wir suchen zur Betreuung der Rezeption sowie auch zur Mithilfe im Service während der hektischeren Momente eines Gastroalltages **eine Allrounderin.** Wenn SIE auch nicht der Typ sind, der in eine Alltagsroutine fallen möchte, würden wir uns freuen, SIE kennen zu lernen. Schweizerin oder Ausländerin mit deutscher Muttersprache.

Zimmermädchen / Saalservice
A-Bewilligung vorhanden

Eintritt per Mitte/Ende April oder nach Vereinbarung. Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto.

Familie Mario F. Rapelli, **Hotel Schweizerhof**
Gotthardstrasse 3, 6353 Weggis
Telefon 041 390 11 14

135578/37443

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

Das Vierstern-Hotel Schiller mit seinen 80 Zimmern, Tex-Mex Restaurant La Cucaracha, Bistro Grand Café und Casbah-Bar Casablanca wird zurzeit komplett renoviert.

Für die Neueröffnung suchen wir als Ergänzung zu unserem jungen, innovativen Team:

Réceptionistin (mit Erfahrung)

Réceptionspraktikantin
(Mit kaufmännischer Ausbildung und guten Englischkenntnissen)

ServicemitarbeiterIn
(für Restaurant Cucaracha)

Barman
(Beruflich top und erprobt im Show-Business!)

Barservicemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto z. H. Frau Cristina Tamò (direkt 041 226 88 22).

Welcome

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

135149/23299

Marriott HOTELS • RESORTS • SUITES
RENAISSANCE. HOTELS • RESORTS • SUITES
COURTYARD by Marriott
RAMADA INTERNATIONAL HOTELS & RESORTS

RENAISSANCE. ZÜRICH HOTEL

Die Hotelkette Marriott International bietet viele Karrieremöglichkeiten innerhalb des Konzerns mit über 2.000 Hotels weltweit. Dazu gehören verschiedene Hotelmarken. In Europa sind die Marken Marriott, Renaissance, Courtyard by Marriott und Ramada Hotels vertreten.

Wir sind das führende Geschäftshotel der Luxusklasse mit 204 Zimmern und Suiten, drei Restaurants/Bar, Health-Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen und haben per sofort oder nach Vereinbarung folgende interessante Stellen für Sie frei:

ReceptionistIn
Chef de partie
Commis de cuisine
ServicefachmitarbeiterIn

Wir freuen uns über Persönlichkeiten, die Berufserfahrung und Englischkenntnisse mitbringen, gerne in einem jungen Team arbeiten und sich in einem internationalen Arbeitsumfeld wohlfühlen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie unsere Personalchefin, Frau S. Eichenberger, an oder senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Renaissance Zürich Hotel
z. H. Frau Susanne Eichenberger
Talackerstraße 1 • 8152 Glattbrugg
Tel. 01 874 57 10

UB 135367/307475

Für die **Sommersaison 2001 (01.03.–30.11.)** suchen wir

– eine **junge, aufgestellte**
Service-/Barmaid

sowie

– eine **weibliche Hilfskraft**
(Reinigung, Lingerie, Zimmer und Buffet) **mit Saisonbewilligung** für unser Hotel mit Bar in der Altstadt von Zürich.

Telefon 079 466 81 81 ab 14.00 Uhr

135106/358118

Restaurant zur Brücke
Tessiner-Spezialitäten
3270 Aarberg

Gesucht per sofort
Jungkoch-Alleinkoch
mit einem «Faible» für die südländische Küche

Schätzen Sie ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team, so senden Sie einfach Ihre schriftliche Bewerbung an:
Restaurant zur Brücke
Danielle Zeyer, 3270 Aarberg

135588/139548

FISCHERHAUS
RESTAURANT & BIERGARTEN

Coole Stellen für heisse Tage am Bodensee auf Schweizer Seite

Im März 2001 legen wir los – neu, voller Tatendrang und mit einem jungen, lässigen Team. Und Sie gehören dazu.

Als **Chef de partie** bewahren Sie auch in heissen Situationen einen kühlen Kopf. Sie bestechen durch Ihre positive Ausstrahlung, Ihren Teamgeist, Ihre Freude am Job – und Ihre à-la-carte-Erfahrung in einem Sommer-Saisonbetrieb.

Als **Service-MitarbeiterInnen** vergeht Ihnen das Lächeln nie. Sie schätzen den Umgang mit Menschen, haben eine ansteckend positive Art und meistern auch hektische Stunden cool.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.
Restaurant Fischerhaus
Reto Eppenberger und Jens Hopf
Promenadenstr. 52, CH-8280 Kreuzlingen
Telefon ++41 (0)78 880 18 77



Der Bodensee liegt direkt vor dem Vierwellen-Hotel Bad Horn und mit einer 170jährigen Tradition pflegen wir exklusive Gastlichkeit an einem der schönsten Flecken am Bodensee-Südufer.
In unserem Top-Hotel mit eigener Hotel-Yacht «M. Y. Emily» lassen sich ein abwechslungsreicher Job mit einem grosszügigen Freizeitangebot verbinden. In unserer Crew fehlen uns auf dem Deck noch Sie:

Küche	**Chef de partie** **Commis de cuisine**
Service	**Service-Fachangestellte/r**
Réception	**Réceptions-Praktikantin**
Seminar-/ Bankett	**F&B-Praktikant/in**

Eintritt nach Übereinkunft

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Bew. B oder C, welche gerne in unserem 4-Wellen-Hotel, in einem jungen, lässigen Team mitarbeiten möchten, richten Ihre Bewerbung bitte an unseren Captain, Herrn Urs Hatt.

P 135540/15822



Gesucht per sofort
Koch m/w

für mindestens 2 Monate evtl. Jahresstelle
auf Wunsch Zimmer im Hause
geregelte Arbeitszeit
Ausländer mit vorhandener Bewilligung

Weitere Auskünfte:
Fam. Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe
8843 Ibergeregg
Tel. 041 811 20 49
www.ibergeregg.ch

135253/115770

---

hotel **bahnhof** Interlaken

sucht zur Ergänzung seines Teams in Jahres- oder Saisonstelle

Chef de partie
Jungkoch
Commis de cuisine

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an P. Steiner, **Telefon 033 822 70 41**

135597/16101

HOTEL ZUM STORCHEN

Wir sind ein traditionelles ****Hotel im Herzen der Stadt Zürich mit 73 renovierten und klimatisierten Zimmern. In der Rôtisserie, der Storchenbar sowie in der Barchetta Caffè-Bar und der Hotelhalle verwöhnen wir unsere internationale Kundschaft nicht nur mit der einmaligen Lage, auch die marktfrische und abwechslungsreiche Küche sowie ein aufmerksamer und kompetenter Service gehören zu unserem Erfolgsrezept.

Für unsere

BARCHETTA CAFFÈ BAR

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicemitarbeiter/in

Sie sind selbständiges Arbeiten gewohnt, bringen Serviceerfahrung mit und sind motiviert Ihr Gastgeberflair und Verkaufstalent einzusetzen.

Sind Sie interessiert? Dann zögern Sie nicht und senden Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin, Frau Karin Kaderli oder rufen Sie uns an, um mehr zu erfahren.

weitere Stellen unter
www.storchen.ch

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich
01/227 27 27
E-Mail: kaderli@storchen.ch

135415/11483



HOTEL HERTENSTEIN

Zukunft am Vierwaldstättersee
Weggis/Hertenstein

Wir suchen für unser Hotel-Restaurant mit Seeterrasse, Seegartengrill, Konferenzzentrum bis zu 80 Personen, Hallenbad sowie Erholungspark am See eine Persönlichkeit als

Küchenchef
mit Führungserfahrung
dynamisch, kreativ, innovativ

Eintritt ab Februar 2001.

Hotel Hertenstein
Hermann Mazotti
6353 WEGGIS
Tel. 041 390 14 44

Hotels ★★★★

135082/15652

---

htr

Über Stadt und Land und von Berg und Tal.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

SEEHOTEL HALLWIL
Beinwil am See

Unsere Mitarbeiter sind so wichtig wie das Haus voller glücklicher Gäste. Deshalb legen wir Wert auf guten Teamgeist und suchen

Koch m/w Sous-chef
Koch m/w Chef de partie
sowie
Servicefachangestellte

Sie denken und handeln gästeorientiert und behalten trotzdem einen kühlen Kopf. Sie sind kreativ, flexibel und qualitätsbewusst... OK!

Mit jungen, «ufgstellte» Mitarbeiter/innen mit Muttersprache Deutsch wollen wir unser modernes Team verstärken, und offerieren ein tolles «Preis–Leistungs-Verhältnis».

Auf Sie freuen sich Ihre Kollegen, Gäste und Fam. Nyffenegger, Tel. 062 765 80 30
www.seehotel-hallwil.ch
hotel@seehotel-hallwil.ch

P 134660/55077

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Unser Name verpflichtet uns zu erstklassiger Gastronomie, Qualität und Beständigkeit

Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung einen dynamischen und einsatzfreudigen

CHEF SAUCIER

Schweizer oder Bewerber mit B- oder C-Bewilligung richten ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville***
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich, Schweiz
Telefon 01 215 25 25

135566/40967

Chalet Hotel HORNBERG
Im Einklang mit Mensch und Natur

Quelle sprudelnder Lebensgefühle

Wo Menschen Gäste und Gäste Freunde werden...
Möchten auch Sie in einem Haus arbeiten, in welchem der Mensch im Mittelpunkt steht? Dann kommen Sie in unser Châlet-Hotel, da inmitten der wunderschönen Bergwelt des Saanenlandes liegt.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir per Anfang März oder nach Vereinbarung

eine/n Réceptionsmitarbeiter/in
in Jahresstelle

Arbeiten Sie gerne selbständig? Sind Sie sprachgewandt und verfügen bereits über eine gute Berufserfahrung an der Réception? Lieben Sie zudem den direkten Kontakt zu den Gästen? Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, denn – bei uns sind Sie goldrichtig!

Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Elisabeth und Peter von Siebenthal
Hotel Hornberg
3777 Saanenmöser-Gstaad

Telefon +41 33 748 66 88
Fax +41 33 748 66 89
e-mail: hornberg@gstaad.ch

135560/29416

Schloss-Hotel / Swiss-Chalet

CH-6402 Merlischachen Luzern / Switzerland
Propr. Joseph & Ernst Seeholzer
Tel. 041 854 54 54 / Fax 041 854 54 66
www.schloss-hotel.ch schloss-hotel@bluewin.ch

Wir sind ein international bekanntes, traditionsbewusstes 4-Stern-Hotel / Restaurant – 8 km vor Luzern in einer idyllischen Bucht des Vierwaldstättersees gelegen.



Zur Ergänzung unseres Team's suchen wir auf Frühjahr 2001:

Réceptionist/in
Chef de rang
Kellner
Bardame
Chef de partie
Koch
Küchenbursche

Wenn Sie die Abwechslung einer internationalen Kundschaft zu schätzen wissen, dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu Handen Herrn Alois Seeholzer.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

135472/47392

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Nicht nur unser Gäste, – auch Sie als

RECEPTIONIST/IN

werden die Vorteile der zentralen Lage der Bahnhofstrasse schätzen.

In unserem renommierten Superior First Class Hotel erwartet Sie eine internationale Kundschaft, eine vielseitige Tätigkeit sowie ein angenehmes, kollegiales Arbeitsklima.

Sie haben Réceptionserfahrung, Freude am persönlichen Gästeempfang, Teamgeist und ein sicheres und freundliches Auftreten?

Dann sollten Sie ab Februar oder nach Vereinbarung unser Team ergänzen.

Hotel St. Gotthard
Personalabteilung
Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich

Manz Privacy Hotels
Feel the difference

135499/41220

KONGRESS HOTEL
AMBASSADOR
BERN ★★★★ SCHWEIZ

Hotel/Restaurant mit 150 Betten, 450 Seminarplätzen, japanisches und französisches Restaurant, Banketträumen und Hallenbad und Fitness sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

* **Chef de réception**
mit Berufserfahrung (D/F/E)
* **Direktionsassistent/in**
(Hotel) mit Berufserfahrung, (D/E/F)
* **Betriebsassistent/in**
für unser Hotel City am Bahnhof, Front-Office und Adminstration, mit Berufserfahrung (D/E/F)
* **Réceptionist/in**
mit Berufserfahrung (D/F/E)
* **Chef de partie**
* **Servicefachangestellte**

Wir bieten eine interessante Tätigkeit, zeitgemässe Entlöhnung und auf Wunsch eine Wohnung im Personalhaus.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z. H. Frau Dubas, Direktion **Hotel Ambassador,** Seftigenstrasse 99, 3007 Bern, **Telefon 031 370 99 21 oder 031 370 99 99**

135292/89699



Hotel-Restaurant Luna
CH-3812 Wilderswil */b. Interlaken*

sucht per Februar 2001 oder nach Übereinkunft

Réceptionistin/Tournante
(Mithilfe im Restaurant)
sowie
Hilfskoch *(w/m)*
(mit Erfahrung)

per Mai 2001 oder nach Übereinkunft
Zimmermädchen
Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte.

Hotel-Rest. Luna
Fam. F. Amacher
CH - 3812 Wilderswil
oder auf
Fax 033 822 84 94

135550/38083

Wells Gray Ranch
Sommersaison in Canada BC.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab Mai bis Ende Sept.

Jung-Köche

...wir bieten Ihnen nebst angenehmem Arbeitsklima, Wildnis und Abenteuer pur.

Ich freue mich auf Ihre Unterlagen oder Telefon:
Weber Roman
Rest. Quaglinos
8008 Zürich
Telefon 079 366 75 72

135552/409978

Rathaus Brauerei
— Restaurant —

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstellung für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reuss, mit hauseigener Schaubrauerei,

Sous-Chef m/w
Koch m/w

Sind Sie motiviert, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten zu geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

— Restaurant Rathaus Brauerei —
Ursi und Hans-Ruedi Bachmann, Unter der Egg 2, 6004 Luzern
Tel. 041/410 52 57, Fax 041/410 59 57
E-Mail: rathausbrauerei-luzern@bluewin.ch

SR 135100/392909

Gesucht auf 1. Februar 2001 oder nach Übereinkunft nach Amden SG in Familienbetrieb
junge Allein-Serviertochter
(jedes 2. Wochenende frei)
und **Alleinkoch.**
– Bewilligung vorhanden
– Guter Lohn
– Kost und Logis.
Weitere Auskünfte geben wir gerne unter Telefon 055 611 11 19.

Auf Ihren Anruf freut sich
Fam. Burkart
Gsthaus/Metzgerei Sternen
8873 Amden

135577/135720

Restaurant
Schmid
Stubli
Brunnen am Vierwaldstättersee
möchten Sie gerne unter Palmen servieren

GESUCHT !!
für die Sommersaison 2001
freundliches und fachkundiges
Servicepersonal
für Speise und Terrassenservice

Restaurant Schmid Stubli
am See
6440 Brunnen

Tel: 041/ 820 18 82 **Fax : 041/ 820 11 31**

BAUR AU LAC

Reizt es Sie, in einem der führenden Fünfsternhäuser der internationalen Hotellerie tätig zu sein? Als

Etagengouvernante

(Eintritt nach Vereinbarung)

stehen Sie im persönlichen Kontakt mit unseren internationalen Gästen, und unterstützen unsere Chef-Gouvernante bei der Leitung der Abteilung Housekeeping.
Sie sprechen Deutsch und Englisch und verfügen über gute Französischkenntnisse, haben ein gewandtes Auftreten und Geschick im Umgang mit unseren Gästen und Mitarbeitern.

Zu Recht stellen Sie hohe Ansprüche an Ihren neuen Arbeitgeber. Das Baur au Lac ist in der Lage, Ihnen das zu bieten, was Sie erwarten.

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann wenden Sie sich bitte an unser Personalbüro, Telef. 01/ 220 50 20, oder senden Ihre Unterlagen an:

HOTEL BAUR AU LAC
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich
e-mail: humanres@baurau lac.ch
www.baurau lac.ch

The Leading Hotels of the World
Swiss Deluxe Hotels

135543/39918

EDEN AU LAC ZÜRICH

In unserem Fünfsternhaus direkt am Zürichsee, in dem wir eine internationale und anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen, ist eine Stelle als

COMMIS DE CUISINE

per sofort oder nach Vereinbarung als Jahresstelle zu besetzen.

Ihr Einsatz wäre auf allen Posten und als Ablösung der Chef de parties vorgesehen. Wenn Sie eine abgeschlossene Kochlehre haben und eine neue Tätigkeit in einem renommierten Stadthotel suchen, in dem Sie mit einem aufgestellten Team zusammenarbeiten können, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.
Gerne möchten wir mit Ihnen als qualifiziertem Bewerber näher darüber sprechen. Weitere Auskünfte geben Ihnen gerne Herr Wehrle als Küchenchef oder Herr Frei als Personalleiter.
Bitte setzen Sie sich schriftlich oder telefonisch mit uns in Verbindung.

Hotel Eden au Lac
Personalbüro
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 25 25
Fax 01 266 25 00
e-mail: christoph.frei@edenaulac.ch
http://www.edenaulac.ch

SELECT HOTELS & RESORTS INTERNATIONAL

Swiss Deluxe Hotels

135482/40185

SONNE

EIN TRAUMHAFTER PLATZ AN / IN DER SONNE!

Wir sind ein bekanntes, renommiertes 4-★-Hotel an bevorzugter Lage des Zürichsees und suchen per sofort oder nach Vereinbarung freundliche Teamkolleginnen/-kollegen als

GASTGEBERIN (Leiterin)
für unsere beliebten, gemütlichen Gaststuben

SERVICEFACH-MITARBEITER(INNEN)
für unser à-la-carte Restaurant «Sunnegalerie» (13 Pkt. GM)

SOUS-CHEF DE CUISINE
CHEFS DE PARTIE / TOURNANT
COMMIS DE CUISINE
(à-la-carte und Bankett)

ASSISTENTIN BANKETT-/SEMINAR-BÜRO
(aktiver Verkauf und Betreuung der Anlässe)

Wir werden Sie in einem sonnigen, aufgestellten Team begeistern und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf! Bis bald im

SEEHOTEL RESTAURANT SONNE
Roland Tegtmeyer
Seestrasse 120, 8700 Küsnacht
Tel. 01 914 18 18, Fax 01 914 18 00
E-Mail: tegtmeyer@sonne.ch
www.sonne.ch

135453/17841

HOTEL EDEN ROC

Das EDEN ROC – einziges Leading Hotel of the World direkt am Lago Maggiore – erstrahlt nach einer langen Winterpause ***ab 18. Mai 2001*** *wieder in neuem Glanz!*

Auch in diesem Jahr werden wir mit unseren 81 Zimmern und Suiten und 3 Restaurants mit Panoramaterrassen unsere Gäste verwöhnen und keine Wünsche offen lassen. Der frische Wind des vergangenen Sommers wird wieder aufwehen und wir werden an unseren Auszeichnungen anknüpfen:
Das Hotel wurde im Wirtschaftsmagazin BILANZ zum «Aufsteiger des Jahres» unter den besten Ferienhotels der Schweiz ausgewählt. Das Gourmet-Restaurant «La Brezza» wurde mit 15 Punkten im Restaurantführer GAULT MILLAU zur «Entdeckung des Jahres» gewählt.

Wir suchen ab April oder nach Vereinbarung:

Für unser neues Hotel-Restaurant

2. Maître d'hôtel
mit 5-Erfahrung und Sprachkenntnissen D/E/F/I*

Zur Unterstützung unseres vielseitigen Réceptionsteams

Stv. Chef de Récepetion *(Jahresstelle)*
mit 5-Erfahrung und Sprachkenntnissen D/E/F/I*

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf haben und in einem motivierten und jungen Team selbständig und verantwortungsbewusst wirken wollen, dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Rosanna Bonomi, Personalchefin
Hotel Eden Roc
Via Albarelle 16, 6612 Ascona

Telefon 0041 91 785 71 71, Telefax 0041 91 785 71 43
e-mail: hr@edenroc.ch

135501/1988

FIRE HOUSE BAR 112 / CH-3700 Spiez

Gesucht per 1. Februar 2001 oder nach Vereinbarung:

Sympathische, erfahrene und hitzebeständige

Barmaid

die mit uns durchs Feuer geht

Bitte melden Sie sich bei:
Familie Baumer **Tel. 033 654 40 44** Fax 033 654 76 75

135580/32123

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Medizin, mit den Dienstleistungen eines Erstklass-Hauses, mit 125 Betten und 180 Mitarbeiter, in grossem Park direkt am Untersee gelegen.

Für die Sommersaison spätestens ab 1. April 2001 suchen wir noch gelernte Hotelfachkräfte:

Zimmermädchen
Casserolier
Officemitarbeiter

Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bieten gute Sozialleistungen, 42-Stunden-Woche (Arbeitszeiten bis spätestens 20.30 h resp. 21.30 h), Personalzimmer oder Wohnung ca. 5 Min. ausserhalb des Klinik-Areals, privates Strandbad.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Klinik Schloss Mammern AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
8265 Mammern (am Untersee)
Tel. +41 52 742 11 11

135401/23728



Willkommen an Bord.

In der herrlichen Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen traumhafte Aussichten – auch im Beruf

2. Empfangsleiterin

Ab 1. März 2001
in Jahresstelle

Wir wollen unsere Gäste begeistern! Freundlichkeit und Qualität werden deshalb bei uns gross geschrieben. Bei Ihnen auch? Dann freut sich Herr Josef Inderbitzin über Ihre Kontaktnahme.

Seehotel ★★★★
KRONENHOF
Bildungs- und Tagungszentrum

CH–8267 Berlingen • Tel 052 762 54 00 • Fax 052 762 54 81
www.seehotel-kronenhof.ch

135567/392085

EDEN HOTEL SPIEZ

am Thunersee
Ferienhotel, 80 Betten, Garten, Tennis, Schwimmbad (www.edenhotel.ch)

bietet interessante Stellen in lebhaftem Ferienort am Thunersee für Sommersaison mit Eintritt zirka 10. Mai:

Küchenchef

Chef de partie (Küchenchef-Stv.)
Jungkoch/Commis de cuisine
Hilfskoch

Serviceangestellte/r
Servicepraktikant/in

Kurzofferten mit Foto und Gehaltsansprüchen werden sofort beantwortet. Weitere Informationen erteilt Ihnen:
Telefon 033 654 11 54 oder 654 63 30
E-Mail: info@edenhotel.ch
Familie Charles Zölch

135583/32018

ADMIRAL CASINO WEGGIS



Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir im ADMIRAL®CASINO WEGGIS haben immer mehr sympathische Gäste, deshalb brauchen wir Unterstützung und möchten Sie als

Casino-Assistentin

gerne bei uns im Team.

Die Überwachung des Spielbetriebs und der Kasse erfordert ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein und Flair im Umgang mit Menschen.

Sie sind 20 bis 35 Jahre jung, kontaktfreudig, zuverlässig, haben Freude an der Arbeit im Team und haben bereits in einem Dienstleistungsbetrieb gearbeitet, dann sind Sie bei uns richtig... Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen (CH oder C-Bewilligung).

ADMIRAL®CASINO WEGGIS AG
Herr Michael Marinari
E-Mail: casino.weggis@acecasino.ch
Seestrasse 8 · Postfach 29 · 6353 Weggis
Tel. 041 - 392 73 00

P 134851/385902

HOSTELLERIE LINDENHOF

Haus im Grünen - CH-3855 Brienz am See

Das gute 3-Sternhotel am schönen Brienzersee mit 80 Betten in tollen Erlebniszimmern, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten, Hallenbad, Sauna, Solarium und dies alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen !

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unser Team noch folgende, ebenso besondere aufgestellte Mitglieder.

Sous-Chef de cuisine (ab 5. März) welche(r) mit Liebe und Leidenschaft dem Kochen verfallen ist und aus unserer reichhaltigen Kräuterküche - von saisonal bis gewagt - zusammen mit dem Küchenchef Gerichte hervorzaubert, die unsere Gäste nicht so schnell vergessen werden!

Praktikant/in (ab 20. März)

Receptionist/in (ab 5. März) der/die die Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und "leider" auch verabschiedet. Das Ganze selbstverständlich in französischer und englischer Sprache. EDV-Erfahrung und ein Flair für Zahlen sind sehr von Vorteil.

Commis de cuisine (1. April) welche(r) unserer Küchencrew als wichtige Stütze dient und noch einiges dazulernen möchte, was heisst auch ausergewöhnliche Küche wie die unserer so alles zu bieten hat.

Tönt interessant oder nicht? Wenn Sie Lust hätten in unserem jungen und spontanen Team mitzuwirken, dann senden Sie uns einfach Ihre vollständigen Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof oder Frau Born geben Ihnen sehr gerne Auskunft. Einen ersten Eindruck holen Sie sich auch aus unserer Homepage.

Tel. 033/951 10 72 / E-mail: info@hotel-lindenhof.ch / www.hotel-lindenhof.ch



Gasthof Seefeld
8640 Hurden SZ

Wer kann nicht nur mit Salz und Pfeffer umgehen?

Für unser aufgestelltes Team suche ich noch auf den 1. März 2001 oder nach Vereinbarung einen

Sous-chef (w/m)
(Bewilligung vorhanden)

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung
Heinz Posch jun.
Seedammstrasse 45, 8640 Hurden
Telefon 055 410 34 20

135336/405509

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

Gasthof Löwen

MÜNSINGEN

Küchenband sucht
neuen Komponisten und Geiger
gefragt sind



Chef de Partie
und
Jungkoch

Sie sind jung, motiviert und teamfähig. Sie lieben es, mit frischen Grundprodukten zu arbeiten und sind bereit, unsere gemischte Kundschaft mit traditionell, klassischen sowie auch modern, aussergewöhnlichen Klängen zu verzaubern. Haben Sie Lust, Ihre Fähigkeiten und Ideen in einer modern eingerichteten Küche umzusetzen? Dann zögern Sie nicht und rufen Peter Anderegg oder unseren Küchenchef Thomas Brönnimann an.

Der Gasthof Löwen liegt im Herzen des Aaretals, zwischen Thun und Bern.
Neben Hotelzimmern verfügen wir über verschiedene Restaurants, Banketträume und Terrassen.
Wir informieren Sie bei einem persönlichen Gespräch über Ihren zukünftigen Aufgabenbereich. Eintrittsdatum Anfang Februar 2001 oder nach Vereinbarung.

Bernstrasse 28, 3110 Münsingen
☎ 031 724 31 11

135288/48429

---

landgasthof löwen

Mit einem jungen Team pflegen wir fröhliche, überraschende und gesellige Gastfreundschaft. Im alten, nicht ganz alltäglich eingerichteten, wunderschönen Landgasthof, ausserhalb und doch nahe zu Zürich, mit Wirtschaft, Stübli, Bar, Speiserestaurant, Saal und Garten am Bach.

Die Betriebsassistentin

Sie sind Gastgeberin aus Leidenschaft mit bereits guter Service- und vielleicht auch schon erster Führungserfahrung. Sie stehen mir im Service und überhaupt zur Seite und vertreten mich auch. Aufgeschlossen und fröhlich zu sein ist Ihr Ruf.
Auch jung, phantasievoll und naturverbunden, voller Ideen, Vorstellungen und Tatendrang. Jetzt wollen Sie Ihren nächsten Schritt tun – sich einbringen, dazulernen, versuchen, machen, Verantwortung übernehmen.

Miteinander stecken und erreichen wir unsere Ziele, gemeinsam begeistern wir auch unsere Gäste und Mitarbeiter. Eine faszinierende Aufgabe erwartet Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

Doris Albisser, Landgasthof Löwen, Albisstrasse 32, 8135 Langnau am Albis, Telefon 01 713 31 10

135558/174165

PARK-HOTEL Inseli ROMANSHORN

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

HOTELSEKRETÄRIN

für unser 4-★-Hotel direkt am Bodensee. Unser Haus verfügt über 39 Zimmer und nebst der Gästebetreuung erwarten Sie noch viele andere interessanten Aufgaben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Gut, dann rufen Sie uns an oder schicken Sie direkt Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

PARK-HOTEL INSELI
8590 Romanshorn, z. H. Herr A. Stäger
Telefon 071 466 88 88

135070/029050

Hotel
Duc de Rohan

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

SERVICEMITARBEITER/IN (Sonntag frei)
und
RÉCEPTIONISTIN
mit Erfahrung, in Jahresstelle

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an. Frau Crüzer, Direktion, steht Ihnen für allfällige Fragen gerne zur Verfügung.

HOTEL DUC DE ROHAN
Masanserstrasse 44, 7000 Chur
Telefon 081 252 10 22

135533/7803

Vielfältige Gastrokultur - unter einem Dach!
In unserem bekannten Restaurationsbetrieb im Herzen von Zürich haben wir zur Zeit folgende interessante Positionen an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Freude an zeitgemässer Gastronomie zu vergeben:

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Chef de Partie / Demi-Chef de Partie
für die Fertigungsküche der Brasserie Lipp.

Chef de Partie / Demi-Chef de Partie
für die Produktionsküche
(in der Regel mit Tagdienst).

ServicemitarbeiterIn
mit Freude am typischen französischen Brasserie Service.
F-Kenntnisse sind ein "devoir".

Für unseren Empfang eine
Dame d'acceuil
D/F und E-Kenntnisse, perfekte Umgangsformen und die Stärke, auch im hektischen Betrieb den Überblick nicht zu verlieren (20 bis 80%).

Lions Pub

Stellvertretender Pubmaster BarmitarbeiterIn
für das lebhafte Pub mit Charme.

Jules Verne
WEIN MIT AUSSICHT

ServicemitarbeiterIn
für die neue Weinbar mit viel Freude am Wein (20 - 100%).

Bewerberinnnen und Bewerber benötigen die CH-Staatsbürgerschaft oder B/C Bewilligung.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
Anfragen und Bewerbungen richten Sie bitte an:
Dietmar Hasselwander
oder Thomas Bürkli
Brasserie Lipp
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 / 211 15 65

134544/386036

VIERSTERN-KOMFORT VON A BIS Z

61 geschmackvolle Gästezimmer im Art Déco-Stil - vom Einerzimmer bis zur Executive Suite. Gepflegte Restaurants. Lebhafter Betrieb in allen Konferenz- und Banketträumen.

Das ist die Welt im Garten Hotel Winterthur, in der Sie als
RÉCEPTIONIST/IN
für das Wohl unserer Gäste buchstäblich eine Schlüsselrolle spielen. Als sprachgewandte/r, engagierte/r Bewerber/in für den Bereich Front-Office mit PC-Kenntnissen stellen Sie täglich Ihr Talent im sicheren Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen und Besuchern unter Beweis.

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.

GARTEN HOTEL

Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

Wir suchen nach Vereinbarung

Jungkoch/Köchin
Samstag und Sonntag frei
Weitere Auskunft gibt gerne
Herr Reber, Tel. 031 335 66 66

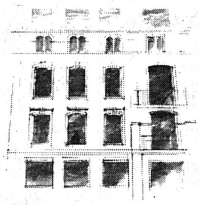
Wie freundliche, aufgestellte

Réceptionistin

Der Aufgabenbereich an der Réception ist Ihnen bereits vertraut und Sie haben gute Sprachkenntnisse D/F/E und lieben den Kontakt mit Gästen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Gehaltsanspruch.
Familie Hans Ulrich Reber
Hotel Restaurant Alpenblick
Kasernenstrasse 29
3013 Bern

135534/139831

THE HOTEL
LUCERNE



DESIGNED BY JEAN NOUVEL
PREMIERE APRIL 2000

Mit dem Bau des weltbekannten Kultur- und Kongresszentrums setzte der französische Stararchitekt Jean Nouvel neue Akzente in Luzern. THE HOTEL – das Deluxe Boutique Hotel mit 25 Zimmern und Suiten – hat dieses Frühjahr erfolgreich seine Türen geöffnet.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelerlebnis aussergewöhnliche Mitarbeiterinnen.

Barservicemitarbeiter/in für unsere Lounge
ab Februar 2001

Servicemitarbeiter/in für unser Restaurant Bam Bou
ab Februar 2001

Neugierig? Dann rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Frau Beatrice Bütler. Bitte besuchen Sie unsere Job Börse im Internet.

The Hotel, Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern
Tel 041 226 86 86, Fax 041 226 86 90
info@the-hotel.ch, www.the-hotel.ch

135244/408763



GOLF-RESTAURANT KÜSSNACHT AM RIGI

Für unser **Golf-Restaurant** am Fusse der Rigi mit traumhafter Sicht auf das Bergpanorama suchen wir für die Sommersaison 2001

kreativen Jungkoch
w/m, CH/D/A

Eintritt: per 15. März oder nach Vereinbarung

Gastfreundliche/r
Servicefachmitarbeiter/in
oder Praktikant/in CH/D/A

Eintritt: per 15. März oder nach Vereinbarung

- Sie sind jung, motiviert und schätzen Teamarbeit in lockerer und ungezwungener Club-Atmosphäre
- Wir bieten Ihnen leistungsbezogene Entlöhnung. *Ferien von Mitte Dezember bis Mitte März.*

Wir freuen uns, Ihnen das GOLF-RESTAURANT, *wo der Gast immer im Mittelpunkt steht*, persönlich vorzustellen. Zögern Sie nicht und kontaktieren Sie Herrn H. Franz, Pächter, Telefon 079 342 00 73. Ein Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben mit Foto genügt.

Golf-Restaurant Küssnacht am Rigi
Grossarni
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 079 342 00 73

135406/388328

HOTEL CORONADO ZÜRICH

Wir sind ein lebhaftes, modernes Dreisternhotel in Zürich. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

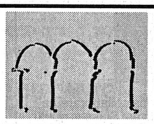
Réceptionist/in (80–100 %)
Night-audit Ablös
(zirka 4x im Monat)

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe. Wenn Sie flexibel sind, zuverlässig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Amelia Platz gerne zur Verfügung, **Telefon 01 360 26 26.**

Hotel Coronado
Schaffhauserstr. 137, 8057 Zürich
E-mai: hotcoronado@bluewin.ch

135121/40126



SCHLOSS BRUNNEGG

Restaurant

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

qualifizierten Sous-Chef/Chef de partie

Der Lust und Freude am Kochen hat und die gute Küche beherrscht.

Wir bieten die Möglichkeit für Höhenflüge in der Küche, gute Arbeitszeiten und ein Wunschgehalt.
Unser nicht alltägliches Restaurant hat 14 GM und Marktfrische ist unser oberstes Gebot.
Eintritt ab März 2001.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Inge Berger
Schloss Brunnegg
8280 Kreuzlingen
Telefon 071 672 36 36

135599/393356

National
Am Hirschengraben
HOTEL-RESTAURANT-THEATER

wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

HOTELSEKRETÄR/IN

für unseren Familienbetrieb direkt im Zentrum von Bern. Unser Haus verfügt über 44 Zimmer, Restaurant, Theater, Disco-Bar…

Neben der Betreuung unserer internationalen Gäste bieten wir eine vielseitige Tätigkeit mit einem guten Arbeitsklima.

Wenn Sie neben D/F/E auch noch EDV-Kenntnisse und Réception-Erfahrung mitbringen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Zögern Sie nicht lange und sendne Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel-Restaurant-Theater National
Frau Maria Barhoumi-Grünenwald
Hirschengraben 24
3011 Bern
Telefon 031 381 19 88

135551/4472

Gasthof Hirschen

Junges Team sucht sympathische/n

Chef de service

Fachlich ausgewiesene Persönlichkeit. Zielstrebigkeit, Ausdauer und Konstanz sind für Sie keine fremden Worte. Lernen Sie uns näher kennen!

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:

Gasthof Hirschen
Frau Elisabeth Bader Keller,
Watterstrasse 9
8105 Regensdorf/ZH ,
Telefon 01 843 22 22
E-Mail: hirschen@access.ch

135044/390982

Wir suchen

Direktionsassistentin/ Seminarkoordinatorin

die unsere Gäste durch Ihre Arbeitsweise zum Staunen und Begeistern bringt. ***Möchten Sie*** im Top-Ten Seminarhotel mit 57 Zimmern, zwei Restaurants, Bar und 14 Kreativ-Räumen arbeiten? ***Möchten Sie*** gerne unsere namhaften Firmen bei der Organisation ihres Seminars unterstützen ? ***Möchten Sie*** das Seminarhotel bei Messen verkaufen und die Direktion bei Abwesenheit vertreten? ***Möchten Sie*** Ihr Fachwissen, Ihre Kreativität und Ihren Teamgeist ab ca. Mai 2001 einsetzen und weiter ausbauen? ***Möchten Sie*** mehr wissen, dann verlangen Sie unseren Stellenbeschrieb!

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

★★★★
WILERBAD
SEEHOTEL

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

NOVOTEL

Nous cherchons des collaborateurs dynamiques et motivés, Suisses ou au bénéfice d'un permis valable pour s'affirmer dans un hôtel en rénovation de 206 chambres

RECEPTIONNISTE
SHIFT LEADER
FEMME DE CHAMBRE

Nous vous offrons d'excellentes conditions de travail et de grandes opportunités de carrière et de formation au sein de l'un des plus grand groupe hôtelier dans le monde.

Novotel Genève Centre
Virginie Jung
Responsable du Personnel
19, rue de Zürich
1211 Genève 1
tél. 022/909 90 00

ACCOR

135572/013048

Hotel Rubschen Braunwald

Wir suchen ab sofort für die Wintersaison in Spezialitätenrestaurant & Hotel

Serviceangestellte/Kellner
Zimmermädchen

Arbeitsbewilligung vorhanden, Kost, Logis und Lohnverhältnisse sehr gut.

Fam. Pfannenmüller
Tel. 055 643 15 34, Fax 055 643 15 35

135377/5525

St. Stephan/Berner Oberland

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

– Hilfskoch/Küchenhilfe

Hotel Restaurant **DIANA**
Fam. G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan
Telefon 033 722 34 00

135337/62510

Berghotel im Wallis sucht ab sofort bis 20. April 2001

– Kassiererin
– Buffet-Dame
– Zimmermädchen
– Küchenaushilfen

Tel. 027 473 27 48

135477/397383

EliteSnack Brunnen am See

Café – Bar– Restaurationsbetrieb

Gesucht nach Vereinbarung

Serviceangestellte/er
mit Kochkenntnissen

Jungkoch
mit Freude am Service

ab 1. April 2001

Buffetbursche/Eisverkäufer

Elite Snack, Brunnen am See
Telefon 041 820 61 51

135331/6181

HOTEL
SEEFELD

Neueröffnung ***Hotel Seefeld
im Zürcher Seefeldquartier
im März 2001

Wollen Sie diese spannende Herausforderung mit uns in Angriff nehmen?

Dann heissen wir Sie ***ab Mitte März 2001*** bei uns herzlich willkommen, wenn Sie in einem der folgenden Bereiche tatkräftig mitwirken wollen:

Réceptionistin/en
Zimmermädchen
Frühstücksservice-Mitarbeiter/in (TZ)
Nachtportier (TZ)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, welche Sie bitte an folgende Adresse senden:

Hotel Seefeld AG, c/o ZFV-Unternehmungen, Personaldienst, Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich.

135349/41408

DIREKTIONSASSISTENT

das gepflegte ***-Hotel in der Zentralschweiz, am See, Hotel und Restaurationsbetrieb sucht zur Unterstützung der Besitzer die qualifizierte, gefragte Person. Grundausbildung mit Hotelfachschule ist Voraussetzung. Kenntnisse in F&B sind von Vorteil, sowie Fremdsprachen. Muttersprache Deutsch.

Für weitere Information gerne bereit. Ihre vertraulichen Unterlagen an Chiffre 135271, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135271/16039

Hotel Metzgern Sarnen
Dorfplatz 5, 6060 Sarnen
Telefon 041 660 11 24
Fax 041 660 12 17

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Servicemitarbeiterin
Koch/Köchin

zur Vervollständigung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

S. und E. Frunz und Team

135351/136093

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

BÄREN

BÄREN OSTERMUNDIGEN

Der Landgasthof, der dem Bundeshaus am nächsten liegt, ist ein vielseitiger und interessanter Restaurations- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/r

Wir können nur Schweizer/-innen sowie Ausländer/-innen mit Bewilligung C berücksichtigen.

Gerne zeigen wir Ihnen den Bären ganz unverbindlich und informieren Sie näher über Ihre neue Aufgabe.

Melden Sie sich bitte bei Renate Mischler oder Karl Burger.

BÄREN OSTERMUNDIGEN
Bernstr. 25, 3072 Ostermundigen
Tel: 031 / 939 10 10

P 135360/27413

htr SUISSE ROMANDE htr

Nous sommes un complexe de restauration de luxe situé en Tessin mentionné parmi les plus importantes guides gastronomiques internationales.

Afin de compléter notre team de professionnels dévoués à la pleine satisfaction du client nous sommes à la recherche des suivants leaders:

2 chefs de rang
Début :
1 février 2001
1 avril 2001

1 chef de partie
(Pâtisserie, garde-manger)
Début à définir

Nous cherchons:
– Passion pour le travail
– Flexibilité et ouverture d'esprit
– Orientation vers l'excellence du service et la pleine satisfaction du client
– Ambition et envie d'innover

Nous offrons:
– Travail stable avec prospectives d'avancement rapide
– Ambiance de travail dynamique
– Professionnalisme et ouverture d'esprit
– Structure salariale extrêmement compétitive
– Possibilité de logement

Alors si vous avez vraiment envie d'entreprendre ce nouveau défi nous attendons avec beaucoup d'intérêt votre candidature à l'adresse suivante

Offres sous chiffres 135384 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

135384/324191

CLP

Pour donner plus de vie à vos années!

Etablissement de prestige avec clientèle internationale cherche **DE SUITE**

UNE SECRÉTAIRE RÉCEPTIONNISTE à 100%

- Expérience professionnelle dans un poste similaire
- Variété des tâches (réception, réservations, programmes clientèle)
- Sens de l'accueil
- Excellentes connaissances de l'anglais (l'espagnol est un plus)
- Excellente présentation
- Disponible les week-ends / horaires flexibles
- Connaissances des outils informatiques usuels (Word/Excel)
- Entre 25 et 30 ans.

Si ce profil vous correspond et que vous êtes de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable, alors n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier de candidature complet avec une photo au département des Ressources humaines.

Clinique La Prairie
Medical and Revitalization Center
CH-1815 Clarens-Montreux/Suisse
Tél. (021) 989 33 11 • Fax (021) 989 33 99

135357292788

PAYS D'ENHAUT

Suite au départ du titulaire, le Pays-d'Enhaut-Promotion

ENGAGE

Un(e) responsable

Pour sa Centrale de Réservation et promotion des ventes

Qualités requises:
– Capacité à travailler de manière indépendante
– Bonnes connaissances de comptabilité
– A l'aise avec l'outil informatique
– 3 langues (français, allemand, anglais)
– Intérêt marqué pour le tourisme et la région
– Connaissance de la vente serait un atout

Nous offrons:
– Ambiance de travail agréable
– Technologie informatique de pointe
– Salaire en fonction des qualifications

Vos dossiers complets (avec photo) sont à envoyer jusqu'au 25 janvier 2001 au:
Pays-d'Enhaut-Promotion
Attn. Sonia Georges
Office du Tourisme
1838 Rougement

P 135586/384876

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

Nom _____

Prénom _____

Profession/titre _____

Entreprise _____

Rue/N° _____

NPA/localité _____

Pays _____

Téléphone _____

	1 an	6 mois	2 ans
Suisse	☐ Fr. 145.–*	☐ Fr. 87.–*	☐ Fr. 250.–*
Europe de l'ouest (Priority)	☐ Fr. 237.–	☐ Fr. 133.–	☐ Fr. 434.–
Autres pays d'Europe (Priority)	☐ Fr. 244.–	☐ Fr. 136.–	☐ Fr. 446.–
USA + Canada (Priority)	☐ Fr. 265.–	☐ Fr. 147.–	☐ Fr. 490.–
Autres pays (Priority)	☐ Fr. 289.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 540.–

☒ **Veuillez cocher ce qui convient.** * TVA comprise

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.
Prix de vente au numéro Fr. 4.30/DM 5.50/ÖS 38/Lit 5500



L'INFO AU TOP.

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

Pour donner plus de vie à vos années!

Etablissement de prestige avec clientèle internationale cherche **DE SUITE**

UNE SECRÉTAIRE RÉCEPTIONNISTE à 100%

- Expérience professionnelle dans un poste similaire
- Variété des tâches (réception, réservations, programmes clientèle)
- Excellentes connaissances de l'anglais (l'espagnol est un plus)
- Sens de l'accueil
- Excellente présentation
- Disponible les week-ends / horaires flexibles
- Connaissances des outils informatiques usuels (Word/Excel)
- Entre 25 et 30 ans.

★ ★ ★ ★ ★

UNE RESPONSABLE DES PROGRAMMES à 100%

- Très bonne organisatrice, sachant travailler de manière indépendante
- Coordination des programmes médicaux et de soins hebdomadaires pour nos patients
- Aisance dans les contacts avec une clientèle internationale et exigeante
- Aptitude à gérer les imprévus
- Excellentes connaissances du français, de l'anglais et si possible de l'espagnol
- Excellente présentation
- Disponible du dimanche au jeudi
- Connaissances des outils informatiques usuels (Excel/Word)
- Entre 25 et 35 ans.

Si un de ces profils vous correspond et que vous êtes de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable, alors n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier de candidature complet avec une photo au département des Ressources humaines.

Clinique La Prairie
Medical and Revitalization Center
CH-1815 Clarens-Montreux/Suisse
Tél. (021) 989 33 11 • Fax (021) 989 33 99



Le Montreux Palace

cherche de suite ou à convenir un(e)

SALES EXECUTIVE

responsable de la région Suisse alémanique et de l'Allemagne

Les candidats auront un talent pour la vente, une excellente présentation, le sens des responsabilités et d'esprit d'équipe, seront précis, rigoureux et très à l'aise dans les contacts avec une clientèle internationale exigeante. Les postulants de langue maternelle allemande doivent maîtriser l'anglais ainsi que les logiciels MS Office, Fidelio, Fidelio Sales & Catering et être prêts à s'investir dans le succès de notre établissement classé au 4e rang européen.

Nous offrons les nombreux avantages d'un hôtel de luxe faisant partie du «SAir Group» (facilités de transports aériens et d'hébergement au sein du groupe), des prestations sociales de premier ordre ainsi qu'une formation continue.

Les candidatures, avec CV, photographie, copies des certificats, références et prétentions de salaire, seront adressées à Mlle Carole Tarpinian, responsable des ressources humaines.

Grand-Rue 100 – 1820 Montreux
Tél. ++ 41 21 962 10 42 – Fax ++ 41 21 962 10 43
E-mail: carole.tarpinian@montreux-palace.com
http://www.montreux-palace.com

Swiss Deluxe Hotels

A member of The Leading Hotels of the World

REGION DU LEMAN

L'OFFICE DU TOURISME DU CANTON DE VAUD
cherche un(e)

ASSISTANT(E) SERVICE DE PRESSE

missions principales:

- Contacts permanents avec des correspondants en Suisse et à l'étranger
- Préparation d'informations touristiques pour diffusions vers nos principaux marchés
- Relations suivies avec nos partenaires (offices du tourisme)
- Collaboration à la préparation de publireportages
- Organisation de conférences de presse et suivi des contacts

Profil idéal

- Formation touristique et excellentes connaissances du canton de Vaud et de la Suisse
- Langues: français, anglais, allemand (une 4e langue constituerait un avantage)
- Facilité de rédaction et connaissance des principaux instruments télématiques
- Habitude du travail en petite équipe

Date d'entrée: à convenir

Les personnes intéressées sont priées de faire parvenir leur offre complète (photo, références, prétentions de salaire) sous pli confidentiel, à Ch.-A. Ramseier, Directeur, Office du Tourisme du canton de Vaud, Case postale 164, 1000 Lausanne 6.

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

Attaché(e) commercial(e)

Vous êtes de nature communicative et avez un sens aigu de la diplomatie.

Vos dons de vendeur et vos goûts des contacts font de vous un professionnel à l'aise dans tous les milieux.

Vous êtes convainquant et efficace.

Vous êtes au bénéfice d'une formation hôtelière.

Vous vous exprimez aussi bien en français, en allemand qu'en anglais.

Si vous avez répondu Oui à toutes ces affirmations, vous êtes suisse ou vous possédez un permis de travail valable, nous devrions nous rencontrer pour un entretien motivant.

Mövenpick Hotel, 20 route de Pré-Bois, Bureau de personnel
C.P. 556, 1215 Genève 15 Tel. 022 717 16 22
Fax 022 717 16 23, daniel.spori@moevenpick.ch
More jobs online: www.movenpick-hotels.com

P 135466/361

GRAND HOTEL DU GOLF – CRANS

Cherche pour la saison d'hiver

SOMMELIER
avec expérience
Entrée de suite ou à convenir

Faire offre avec Curriculum vitae et photo à Grand Hôtel du Golf, Département personnel, 3963 Crans

135350/8494

D·S·R

LE RESTAURATEUR DES COLLECTIVITÉS

Nous cherchons pour un Foyer d'étudiants en ville de Fribourg (100 chambres, pension complète, salles de conférence):

1 Assistante

Entrée en fonction: **1er février 2001 ou à convenir**

Nous demandons:

- diplôme d'une école hôtelière ou formation commerciale
- de l'aisance dans l'administration (accueil – réception) et dans les chiffres
- motivation, flexibilité
- bonnes connaissances informatiques (Excel)
- langue maternelle française avec bonnes connaissances de l'allemand parlé
- nationalité Suisse ou en possession d'un permis de travail valable.

Nous vous offrons:

- la possibilité de vous réaliser dans un environnement varié
- un cadre de travail agréable
- des prestations sociales d'une entreprise moderne
- une formation continue.

Nous vous remercions d'adresser votre offre manuscrite avec curriculum vitae, photocopies de certificats et photo à **DSR, référence 273, case postale 2203, 1110 Morges 2**

P 135400/411260

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

DEPUIS 1914

ECOLE SUPÉRIEURE
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

Notre restaurant public Vieux-Bois accueille une clientèle internationale habituée à une bonne table.

Pour diriger notre équipe de professionnels, nous cherchons un

CHEF DE CUISINE

de minimum 30 à 35 ans, dynamique, créatif, meneur d'hommes, capable de transmettre son savoir-faire et son savoir être.

Nous offrons un horaire régulier dans une ambiance agréable.

Date d'entrée: Mars–Avril 2001

Merci d'adresser vos offres à:
O.R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève «ES»
Avenue de la Paix 12, CH-1202 Genève

135099/92207



L'Hôtel-Restaurant du Signal de Chexbres **
CH-1070 Puidoux-Gare (Lavaux)
Lac Léman
(Relais du Silence, Swiss Golf Hotel)

cherche les collaborateurs suivants pour longue saison:

Cuisine (m/f)
– chefs de partie
– commis
– aide de cuisine
– chef pâtissier

Service (m/f)
– chef de rang
– employé de restauration
– commis ou débutant
– stagiaire

Etages
– portier
– femme de chambre

Réception/administration (m/f)
– secrétaire de réception (D, F, E, expérience hôtellerie)
– stagiaire

Divers
– veilleur de nuit

Adressez-nous vos offres complètes avec CV et copies de certificats. Nous offrons de bonnes conditions et des possibilités de logement et d'activités sportives.

135366/28207

HOTEL AULAC

Lausanne-Ouchy
Seul * au bord du lac à Lausanne**

Recherche

un(e) chef de réception

Ce poste à responsabilités sera donné à une personne ayant un sens inné de l'accueil, de l'organisation, ainsi que de l'hébergement. Plusieurs années d'expérience dans les différents secteurs d'une réception sont exigées. La maîtrise du français, de l'anglais, et de l'allemand ainsi que de bonnes connaissances informatiques et Fidélio sont demandées. Entrée de suite ou à convenir.

P 135399/716368

Si vous souhaitez rejoindre une équipe jeune et dynamique, envoyez-nous votre dossier par courrier avec photo à l'adresse ci-dessous:

Hotel Aulac
Jean-Philippe Fleury
Directeur
Place de la Navigation 4
1006 Lausanne
Tél. 021 617 14 51
www. aulac.ch

HOTELS & RESTAURANTS

HOTEL BRISTOL GENEVE

Membre de «The Charming Hotels» (Independant Luxury Hotels)

Nous cherchons de suite ou date à convenir

un(e) réceptionniste confirmé(e)

- Expérience dans un poste similaire indispensable
- Connaissance du système informatique Fidelio
- Français, Anglais, 3ème langue un atout
- Excellente présentation
- Sens de l'organisation, disponible et flexible

un(e) serveur(euse)

- Expérience dans un poste similaire indispensable
- Français, Anglais
- Excellente présentation
- Sens de l'organisation, disponible et flexible

Si vous êtes Suisses ou au bénéfice d'un permis de travail valable, veuillez adresser votre dossier complet (lettre de motivation, CV, photo et certificats) à l'adresse suivante:

Bureau du Personnel, 10, rue du Mont-Blanc
CP 1636, 1211 Genève 1

135451/12319

htr

Tout sur le marketing et le dumping.

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

Restaurant Le Palais oriental à Montreux

cherche

1 cuisinier
1 aide de cuisine

faire offres à:
6, Quai E. Ansermet
1820 Montreux 2
Tél. 021 963 12 71

135539/378208

URGENT

cherchons **chef de cuisine,** 23–35 ans, anglais exigé, pour restaurant à Cabo San Luca / Basse Californie Sud / Mexique
nourri et logé
durée imdéterminée

Veuillez envoyer vos références par e-mail à l'adresse suivante: arcadia2424@yahoo.com
our par fax au n° 0052 114 327 56
ou contactez M. Veyrat au n° de natel 0052 114 165 49.

135549/413583

Vous avez le goût des relations humaines et aimez les responsabilités, aussi serez-vous peut-être notre prochain

ADJOINT(E) AU CHEF DU PERSONNEL

Notre futur(e) collaborateur (-rice) diplômé(e) d'une école hôtelière aura quelques années d' expérience dans la gestion du personnel et une connaissance approfondie de la branche hôtelière.

Nous souhaiterions nous entourer d'une personne dynamique, dotée d'un esprit d'initiative, maîtrisant l'anglais et possédant de bonnes notions d'informatique.

Nous offrons un poste au travail très intéressant et varié avec des possibilités d'avancement au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Si vous correspondez à ce profil, veuillez adresser vos offres sous chiffre no 135-452 a Hotel Revue, case postale, 3001 Berne.

Montreux
Golf-Hôtel René Capt

Cherche pour mars 2001
Ou à convenir

Maître d'Hôtel/Chef de service
Réceptionniste/secrétaire D/F/E
Avec expérience hôtelière
Chef de rang/Commis de rang
Lingère/tournante
Cuisiniers/Commis de cuisine

Veuillez faire parvenir vos offres de service avec photo, curriculum vitae et copies de certificats.

Golf-Hôtel René Capt, Rue Bon-Port 33–35, 1820 Montreux, CP 316. Nous vous remercions d'avance et vous présentons, Madame, Monsieur, nos respectueuses salutations.

135413/34398

HÔTEL-RESTAURANT BEL-AIR

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

cherche pour le 15 février ou à convenir

UN OU UNE COMMIS DE CUISINE

Place à l'année
travail dans petite brigade.
Spécialités de poissons
et diverses quinzaines

R&R CHERVET, **026 673 14 14**
ou 026 673 94 10

135167/98418

---

hoteljob

Pour divers postes en :

CUISINE-SERVICE
RECEPTION *(fr.-all.-angl.)*

Nous recherchons des candidat(e)s avec formation hôtelière et/ou expérience de la branche.

Anne Grivat et **Marie-Pierre Maréchal** attendent vos dossiers complets !

135604/218367

Société suisse des hôteliers
Bureau de placement
Rue des Terreaux 10, CP, CH-1000 Lausanne 9
Téléphone: 021 320 28 76, Fax: 021 320 02 64
E-Mail: ssh.hoteljob.lsne@bluewin.ch

Hôtel EDEN-LAC Montreux

11, rue du Théâtre — Tél. 021 963 55 51
CH-1820 Montreux — Fax 021 963 18 13
E-mail: edenmontreux@cdmgroup.ch

L'hôtel Eden au Lac à Montreux cherche pour la saison d'été 2001

Réception
1 réceptionniste de langue maternelle française/bonnes connaissances de l'allemand et anglais

Cuisine
1 chef de partie saucier
2 commis de cuisine

Service
1 responsable terrasse (horaire après-midi et soirée)
1 chef de rang
1 serveur/serveuse
1 commis de rang

Housekeeping et office/plonge
1 femme de chambre/lingerie
1 portier d'étages tournant office
1 employés office/plonge
2 extras étages et lingerie

Nous nous réjouissons de recevoir vos dossier avec CV et photos adressés à:

Hôtel Eden au Lac
Bureau du personnel
Théâtre 11
1820 Montreux

cdm
Hôtels et Restaurants

135410/253050

Et pourquoi pas la parahôtellerie?

Importante organisation cherche pour le 1er mars 2001

UN COUPLE DE GERANTS DE CAMPING

Nous offrons un support actif permanent, une grande autonomie de gestion, un énorme potentiel et des prestations d'avant-garde pour un couple dynamique et sérieux voulant s'engager et cherchant une activité autonome en Suisse romande (La Côte).

Les personnes idéales parlent français, allemand avec des notions d'anglais et disposent de connaissances touristiques générales.

Faire offre avec les documents usuels sous chiffre 135476 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne. Il ne sera répondu qu'aux offres complètes répondant aux critères ci-dessus.

135476/393137

MANDARIN ORIENTAL
HOTEL DU RHÔNE
GENEVA

Au bénéfice d'une formation hôtelière ou d'une bonne expérience professionnelle,
vous désirez travailler dans un cadre privilégié, vous parlé anglais
vous êtes apte à diriger une équipe d'une douzaine de personnes de différentes nationalités,
vous êtes disponible et flexible aux horaires de travail,
venez rejoindre notre équipe de la restauration, au poste de

Chef Steward

Nous vous remercions d'adresser votre offre, en précisant la nature de votre permis de travail, à notre Bureau du personnel.

Quai Turrettini, Case postale 2040,
1211 Genève 1, Suisse

MANDARIN ORIENTAL
THE HOTEL GROUP SM 135344/12599

SVIZZERA ITALIANA

ALBERGO RONCO

*Albergo *** di tradizione, 40 letti, ristorante à la carte, magnifica vista sul Lago Maggiore*

CERCA

per la stagione 2001 (marzo/ottobre)

CAMERIERE/A QUALIFICATO/A
per sala e ristorante
(lingue I/D)

RAGAZZA PER BUFFET

CUOCO ENTREMETIER QUALIFICATO

Inviare offerte con certificati a:

Albergo Ronco
fam. Casparis
6622 Ronco s/Ascona
Tel. 091 791 52 65

135412/154377

TICINO LUGANO
BUCHMANN
ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Eine bezaubernde «Oase» – klein, aber fein – im Herzen von Lugano gelegen, sucht nach Übereinkunft

Aide du patron

Sie suchen keinen «Job», wie man heute so locker sagt, sondern eine neue Herausforderung, die Sie erfüllt?

Wenn ja, so würden wir uns freuen, Sie bald kennenzulernen.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Aufgabe in einem romantischen 4-Sterne-Haus mit Gourmet-Restaurant.
Sie bieten als Voraussetzung: Freude, Kreativität, Flexibilität und der Wille zur Umsetzung unserer Philosophie.
Haben wir Sie neugierig gemacht? So zögern Sie nicht und senden uns Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse. Wir freuen uns.

135547/22462

CLAIRE E SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 · CH-6901 LUGANO · TEL. 091 922 77 72 · FAX 091 923 62 78

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

DEPUIS 1914

ECOLE SUPÉRIEURE
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

Nous cherchons pour compléter notre équipe:

1 PROFESSEUR (H/F)
EN HÉBERGEMENT ET GESTION D'ENTREPRISE

1 PROFESSEUR (H/F)
EN INFORMATIQUE

Vous êtes diplômé(e) d'une école hôtelière, vous aimez communiquer, partager vos expériences. Le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de nouveaux cadres vous motive. Vous avez entre 35 et 45 ans et vous êtes au bénéfice d'une expérience internationale d'au moins 10 ans. Alors, soumettez-nous votre candidature.

Nous offrons un travail dans un cadre agréable, au sein d'une école personnalisée, proche des milieux professionnels.

Entrée en fonction: **printemps 2001**

Merci d'adresser vos offres à:
O.R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève «ES»
Avenue de la Paix 12, CH-1202 Genève

135098/92297

Assistant Direction

pour 2 Hôtels de 3* garnis à Genève
CH ou permis C

Offres sous chiffre 135364 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

135364/64467

Restaurant La Pêcherie
1165 Allaman
cherche tout de suite

un(e) serveur(euse)

pour la saison 2001 (de mars à octobre).
Faire offres avec certificats.
Permis valable.
Tél. 021 807 30 37 et
021 807 29 51 (répondeur).

P 135277/334359

---

htr

Tout sur l'actualité et la crème fouettée.

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

ESPLANADE ****
HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen ◆ 75 Zimmer und Suiten ◆ Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, variables Raumangebot für Konferenzen ◆ zeitgemässe Oase auf 1600 m² für Wellness, Schönheit und Fitness.

Sucht für die Sommersaison 2001

RECEPTIONIST/IN
mit Hotelerfahrung und Sprachkenntnisse D/I/F/E

KELLNER/IN
KELLNERIN mit Barerfahrung
OFFICEMITARBEITERIN/
FRÜHSTÜCKSKELLNER/IN

ENTREMETIER
COMMIS DE CUISINE

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA,
6648 Minusio/Locarno
Telefon 091 735 85 85, Fax 091 735 85 86
reservations@esplanade.ch

135510/24600

Auberge de Vouvry
1* Michelin, 17 points Gault Millau
cherche tout de suite
ou pour date à convenir

cuisinier
chef de partie

Envoyez CV manuscrit, photo à:
Martial Braendle
1896 Vouvry
Téléphone 024 481 12 21

P 135357/36919

Hotel des Bains

Av. des Bains 21 — CH-1400 Yverdon-les-Bains
Tél. 024/426 92 81 — Fax 024/426 14 94

Cherchons

RÉCEPTIONNISTE D'HÔTEL

(Avec expérience dans l'hôtellerie)
Libre de suite ou à convenir.

C'est avec plaisir que nous attendons votre dossier de candidature avec photo adressé à la direction.

135246/76279

CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Für die Sommersaison 2001 suchen wir kompetente Mitarbeiter zur Vervollständigung unseres Teams. Sind Sie bereit, eine neue Herausforderung mit uns zusammen anzupacken? Unser Haus ist geöffnet ab 6. April bis 28. Oktober.

Verfügen Sie über eine Ausbildung in den nachfolgend aufgeführten Positionen, bitten wir Sie um Übersendung der kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Empfang:	**Réceptionist/in** D/F/E/I (CH)
Loge:	**Logentournant** I/D/F/E
Küche:	**Chefs de Partie** **Commis de cuisine** **Konditor/Confiseur** **Commis Pâtissier**
Restaurants:	**Chefs de Rang** **Demi-Chefs de Rang** **Commis de Rang**
Bar:	**2. Barman** **Commis de Bar**
Hauswirtschaft:	**Zimmermädchen**
Diverse:	**Hausburschen** Küche, Office, Garten

HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02
Fax 091 792 11 18
http://www.castellodelsole.com
E-mail: castellosole@bluewin.ch

Swiss Deluxe Hotels · RELAIS & CHATEAUX

135037/2259

HOTEL EDEN ROC
ASCONA

*Das EDEN ROC – einziges Leading Hotel of the World direkt am Lago Maggiore – erstrahlt nach einer langen Winterpause **ab 18. Mai 2001** wieder in neuem Glanz!*

Auch in diesem Jahr werden wir mit unseren 81 Zimmern und Suiten und 3 Restaurants mit Panoramaterrassen unsere Gäste verwöhnen und keine Wünsche offen lassen. Der frische Wind des vergangenen Sommers wird wieder aufwachen und wir werden an unseren Auszeichnungen anknüpfen: Das Hotel wurde im Wirtschaftsmagazin BILANZ zum «Aufsteiger des Jahres» unter den besten Ferienhotels der Schweiz ausgewählt. Das Gourmet-Restaurant «La Brezza» wurde mit 15 Punkten im Restaurantführer GAULT MILLAU zur «Entdeckung des Jahres» gewählt.

Wir suchen ab Mai oder nach Vereinbarung:

Für unsere neu renovierte Eden Roc-Küche (14 Punkte Gault Millau)

***Chef de partie** (Jahresstelle)*
2. Pâtissier
Commis pâtissier
Commis de cuisine

Für unser neues Hotelrestaurant

Servicemitarbeiter
mit 5-Erfahrung und Sprachkenntnissen I/D*

Zur Ergänzung unseres vielseitigen Réception-Loge-Teams

***Réceptionist/in** (Jahresstelle)*
mit 5-Erfahrung und Sprachkenntnissen D/E/F/I*
Chasseur – Chauffeur

Für unser reizendes Restaurant [illegible]

***2. Gouvernante** (Jahresstelle)*
Zimmermädchen
Hausburschen

Für den Blumenschmuck des Hauses:

Eine junge kreative Floristin

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf haben und in einem motivierten und jungen Team selbständig und verantwortungsbewusst wirken wollen, dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Rosanna Bonomi, Personalchefin
Hotel Eden Roc
Via Albarella 16, 6612 Ascona
Telefon 0041 91 785 71 71
Telefax 0041 91 785 71 43
e-mail: hr@edenroc.ch

A member of The Leading Small Hotels of the World · Swiss Deluxe Hotels

135325/1988

PRINCIPE LEOPOLDO
& RESIDENCE

CERCHIAMO PER LA PROSSIMA STAGIONE ESTIVA A TEMPO DETERMINATO:

SEGRETARIA DI RICEVIMENTO
AIUTO GOVERNANTE
PORTIERI AI PIANI
CAMERIERE AI PIANI
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
COMMIS DE BAR
AUSILIARIO OFFICE

VI PROPONIAMO DI FAR PARTE DI UN TEAM GIOVANE, MOTIVATO, DEDICATO ALL'ECCELLENTE SERVIZIO DI UN ALBERGO RINOMATO.

LE CANDIDATURE SONO DA INOLTRARE PER ISCRITTO CON CV E CERTIFICATI. VERRÀ DATA RISPOSTA SOLO ALLE CANDIDATURE PRESE IN CONSIDERAZIONE

VILLA PRINCIPE LEOPOLDO & RESIDENCE
UFFICIO PERSONALE
VIA MONTALBANO 5, 6900 LUGANO
TEL. 091 985 81 13

TICINO LUGANO
ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Eine bezaubernde «Oase» – im Herzen von Lugano

Wir suchen für unser bekanntes Gourmet-Restaurant

Chef de rang
Commis de rang

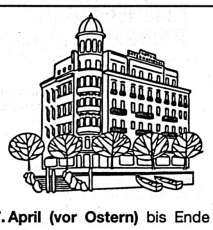
Freude am Beruf und nette Umgangsformen sind Voraussetzung. Wir übernehmen gerne die Verantwortung, Sie aus- und weiterzubilden. Wir bieten ein schönes Ambiente mit internationalen, anspruchsvollen Gästen.

Auf Ihre Bewerbung mit Unterlagen, welche Sie an untenstehende Adresse senden, freuen wir uns.

135546/22462

CLAIRE E SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 · CH-6901 LUGANO · TEL. 091 922 77 72 · FAX 091 923 62 78

Hotel International au Lac Lugano
★★★
120 Betten



sucht für Saison vom **7. April (vor Ostern)** bis Ende Oktober:

Réceptionssekretärin
Berufserfahrung, gute Kenntnisse der 4 Hauptsprachen (D, F, I, E) und Praxis auf FIDELIO erforderlich

Oberkellner/Maître d'hôtel
mit Berufspraxis in Schweizer Hotels und guten Sprachkenntnissen

Saalkellner

Saaltöchter

Koch Saucier

Koch Entremetier

Koch Commis de cuisine

Etagenportier-Logentournant
sprachkundig, für Etage, Loge
Bahndienst (Chauffeur) und Nachtportierablösung

Nachtportier sprachkundig
mit Berufspraxis

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien nur von Bewerbern, welche VOR OSTERN eintreten können, sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

135537/22063

HOTEL★★★ CACCIATORI

CH-6936 **CADEMARIO**
Telefon 091 605 22 36

Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano (Tessin) suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams ab Anfang April oder nach Vereinbarung:

Chef de partie tournant
Chef de rang
Commis de rang
Kellner tournant
Servicemitarbeiterin
Zimmer-/Lingeriemädchen
Officeburschen

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

135460/6637

Ascona LAGO MAGGIORE

Romantik Hotel Castello Seeschloss ★★★★

Für die kommende Sommersaison, mit Stelleneintritt auf März/April suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin/Sekretärin
mit guten Sprachkenntnissen und mit Fidelio-Erfahrung
Night-Auditor / Tournant

Chef de Partie
Saucier
Garde-Manger
Entremetier
Commis de cuisine

Chef de rang
Servicefachangestellte
Serviceanfängerin

Zimmermädchen
Küchen-Officebursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Romantik Hotel Castello
Seeschloss
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 61
castello-seeschloss@bluewin.ch

135254/1937

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS

TAMARO

Hotel Tamaro – Ascona

Wir suchen ab März bis November 2001

Anfangs-Oberkellner
Entremetier
Garde-manger
Pâtissier
Commis de cuisine
Restaurationstochter oder -Kellner
Buffethilfe

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an:
Familie Witzig
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Telefon 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

134869/2275

A MELANO (10 min. da Lugano)
Cerchiamo per la Stagione 2001 un
CHEF DI CUCINA
E
CAMERIERE DI SALA
con conoscenze di tedesco.
Domiciliato o con permesso valido
Inizio da concordare
Per informazioni chiamare 091 649 63 32.

135555/413567

2-Stern-Familienbetrieb im
TESSIN
sucht per Anfang März bis Ende Oktober ein

MITARBEITER/IN IN DER KÜCHE

Zur Unterstützung und Ablösung unserer Köchin. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und Unterkunft vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Rolando e Marianne
Vonlanthen-Romer
Albergo Camelia
6600 Muralto-Locarno
Tel. 091 743 00 21

135545/21032

HOTEL RISTORANTE FORNI, AIROLO
Offriamo dal 15 marzo 2001 o da aprile 2001 i seguenti impieghi annuali o stagionali:

– sommelier
– cameriera/cameriere
(chef de rang o commis de rang)

I seri interessati sono pregati di telefonare al tel. 091 869 12 70 oppure di scrivere inviando i relativi certificati.

HOTEL RISTORANTE FORNI
Fam. Marzio e Hanni Forni-Flury
Via Stazione
CH-6780 Airolo
Telefono 091 869 12 70
Fax 091 869 15 23
E-mail: info@forni.ch
Internet: www.forni.ch

135506/64203



Sommersaison 2001
(März bis November)

Tessin/Losone bei Ascona

Albergo Losone

Wo das Verwöhnen von Gästen Freude macht!

Das familienfreundliche Erstklasshotel mit der einmalig südlichen Atmosphäre sucht zur Vervollständigung seines fröhlichen Teams qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiter mit einer soliden Ausbildung.

1 Chef Saucier
1 Chef Gardemanger
1 Chef Entremetier
1 Commis de Cuisine
Servicefachangestellte I/D
1 Floristin

Senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an!

Diego Glaus
Albergo Losone
CH-6616 Losone-Ascona
Telefon 091 785 70 00
http://www.albergolosone.ch
losone@bluewin.ch

135591/21512

★★★★

Park Hotel Delta Ascona

Die Professionalität mit Liebe zum Detail, der unaufdringliche Charme, die elegante Atmosphäre, die ausgezeichnete Küche und das breite Freizeitangebot, in einer grossen suptropischen Parkanlage, machen das Park Hotel Delta zu einem der besten Hotels der Schweiz.

Zur Vervollständigung unseres Teams 2001 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

P aradiesisch
A nimierend
R affiniert
K omfortabel

Réceptionist/in
Sprachgewandt in D, I, E, F
Computer Front Office und Korrespondenzerfahrung

Nachtportier-Tournant
Sprachen: D, E, F, I

Hallen/Etagen Portier
Mit Deutschkenntnissen

H erzlich
O riginell
T essinerisch
E legant
L uxuriös

Zimmermädchen

Kosmetikerin

Chef de Rang/Commis de Rang
Gute Sprachkenntnisse in D, I

Barman
Gute Sprachkenntnisse D, I

D iskret
E xklusiv
L ebhaft
T raumhaft
A nders

Chef de partie
Chef Tournant
Demi Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de pâtissier

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Foto. Was wir Ihnen bieten und wie Sie sich in unser Team integrieren, teilen wir Ihnen gerne bei einem Vorstellungsgespräch mit.

Park Hotel Delta
Personalbüro
S. Heller
Via Delta 137, 6612 Ascona
Telefon 091 785 77 85, Fax 091 785 77 35

SLH Small Luxury Hotels of the World · Swiss International Hotels & Resorts · swiss golf hotels

135530/1961



Wieso nicht eine Saison im Süden... nahe Italien???
Von Ende März/Anfang April bis Ende Oktober,
Toplage, einzigartige Pool- und Parklandschaft, Tennis, Minigolf, aufgestellte Kollegen/innen, angenehme Gäste... in bekanntem Ferienort am Lago Maggiore/TESSIN
In unserem Winning TEAM fehlen noch für einen SUPER-Sommer:

Réceptionistin
mit ital. und franz. Kenntnissen
Sous-chef/Chef Saucier
***
Chef Gardemanger
Chef Entremetier
***
Commis de cuisine
***
Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns kurz an:
Parkhotel Brenscino, Fam. Dolder,
6614 Brissago/TESSIN
Tel. 091 793 01 21 oder http://www.brenscino.ch

135222/6009

WELLNESSHOTEL KURHAUS CADEMARIO

aperto tutto l'anno a 12 km da Lugano

cerca dal 1.2.01 o data da convenire

Segretaria/o d'albergo

Si richiede:
- ottima conoscenza del tedesco (ev. madrelingua)
- alcuni anni d'esperienza in analoga posizione
- conoscenze del marketing e tecniche di vendita
- personalità dinamica e socievole
- capacità nel collaborare in un team
- ottime conoscenze PC (Fidelio e Windows)

Si offre:
- ambiente giovane e dinamico
- possibilità di avanzamento professionale
- luogo immerso nella natura
- salario commisurato alle capacità

Si prega di inviare Curriculum Vitae, foto e certificati usuali alla Direzione presso Wellnesshotel Kurhaus Cademario, 6936 Cademario, Tel. 091 610 51 11.
www.swisswellnesshotel.com

135454/6629

Für die kommende Sommersaison
(zirka 1. April bis Ende Oktober)
suchen wir noch folgende Mitarbeiter:



HOTEL MIRTO AU LAC
BRISSAGO

KOCH (Italienische Küche)
KELLNER/SERVIERTOCHTER
KÜCHENBURSCHE
ZIMMERMÄDCHEN
TOURNANTE für Frühstücksservice und Büfetablösung

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und bringen Sie die nötigen Fachkenntnisse mit, so senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Fam. P. Uffer
Hotel Mirto al lago
6614 Brissago
info@hotel-mirto.ch

135488/6068

al Faro Ascona Lago Maggiore

Wir suchen für die lange Sommersaison 2001
(Ende Februar bis November)
noch folgende Mitarbeiter:

Betriebsassistentin
(Allrounderin)
Servicemitarbeiterin
Kellner
Buffetmädchen

Bewerbung bitte an:
Hotel-Ristorante-Pizzeria
AL FARO
Postfach 434
6612 Ascona
Tel. 091 791 85 15

135374/138819

Hotel SCHWEIZERHOF Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.
Für die Sommersaison suchen wir folgende aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Chef de rang (m/w)
für Halbpensions- und A-la-carte-Service, sehr gute Deutschkenntnisse

Demi-Chef de partie (m/w)
mit abgeschlossener Berufslehre

Zimmermädchen
Etage und Lingerie

Ausländer/innen mit A-Bewilligung können nur berücksichtigt werden, falls sie bereits 2 Saisons im Tessin tätig waren.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

***Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altorfer
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 785 11 77
www.hotel-schweizerhof.ch

135423/2240

'la rocca. **** HOTEL UND RESTAURANT

Auf Mitte März/Ende März 2001 suchen wir in unser kleines 4-★-Ferienhotel an schönster Lage über dem Lago Maggiore bei Ascona:

freundliche/r, gewandte/r und selbständige/r

SERVICEFACHANGESTELLTE/R
(deutschsprachig)
für Menü- und à la carte-Service

sowie

HOTELFACHASSISTENTIN *(Etage und Service)*
und

ZIMMERMÄDCHEN/HAUSBURSCHE
(Ehepaar)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:
Fam. F. Krähenmann
Hotel La Rocca★★★★
6613 Porto Ronco/Ascona

135564/28070

HOTEL SERPIANO

Ein einmaliges Ressort mit wunderbarem Blick über Luganersee und Alpen, inmitten herrlicher Natur, sucht für die Saison 2001 (03.03.01 – Ende November) folgende Mitarbeiter:

Administration
- KV-Angestellte(r) mit buchhalterischem Flair für Buchhaltung, Réception und Controlling

Réception
- Réceptionist(in)
- Réceptionspraktikant(in)

Service
- Chef de Service
- Kellner(in)
- Servicepraktikant(in)

Küche
- Sous Chef
- Commis de Cuisine

Wellness
- Animateure(innen) für Sport und Freizeitgestaltung
- Masseur(in), Physiotherapeut(in) und Sport und Freizeitgestaltung
- Sporttherapeut(in)
- Coiffeur/Kosmetikerin
- Krankenschwester

Seilbahn
- Techniker mit handwerklichem Lehrabschluss evtl. mit Seilbahnpatent

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Frau A. Kröni in 6867 Serpiano. Telefonische Auskünfte unter 091 986 20 00.

135484/30970



HOTEL ARCADIA, ASCONA
nahe Lido, Tennis- und Golfplatz.

Wir suchen für die kommende Sommersaison (von zirka 15. März bis 28. Oktober 2001)

Servicemitarbeiterin
für unser Tessiner Restaurant und Terrasse

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.

Familie M. Bolz
Hotel Arcadia, Via Patrizia 47, 6612 Ascona
Familie M. u. V. Bolz

Telefon: 091 791 10 15
Internet: www.arcadia.li
E-mail: info@arcadia.li

135071/1864

Ascona Lago Maggiore

Hotel Schiff

CAFÉ-RESTAURANT TERRASSE

sucht ab 20. Februar 2001 oder nach Vereinbarung in Saisonstelle sprachgewandte, flotte

Servicemitarbeiterin
(nur CH/D/A)

Arbeitsbewilligung wird besorgt, Studio vorhanden.

Lebenslauf mit Foto richten Sie bitte an:

Andreas und Katja Wildi
Hotel-*-Restaurant Schiff-Battello**
Piazza Motta 21, CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 25 33
Fax 091 792 13 15
www.hotel-schiff-ascona.ch
E-mail:
mail@hotel-schiff-ascona.ch

Das Hotel mit Tradition an der berühmten Asconeser Piazza-Seepromenade

135465/2232

ASCONA TESSIN

In unser bekanntes 3-Stern-Ferienhotel (86 Betten), direkt am Lago Maggiore gelegen, suchen wir ab März oder nach Übereinkunft bis Oktober einen

stellvertretenden CHEF DE SERVICE

mit guten mündlichen Fremdsprachenkenntnissen und Berufserfahrung. Dieses ist eine Stellung für einen Chef de rang als ersten Karriereschritt.

Wenn Sie in einem jungen Team arbeiten möchten, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

HOTEL ACAPULCO AU LAC
6612 ASCONA
J. & P. Knöpfel, Direktion
www.acapulco-au-lac.ch
Telefon 091 791 45 21

135259/1805

htr

Über Bierpreise und Schnapsideen.

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

VIKING RIVER CRUISES



Sea you ...

warum nicht an Bord eines unserer Flussschiffe, die in Deutschland, Österreich und Russland unterwegs sind. Wir sind ein junges, dynamisches Team in einem expandierenden Unternehmen und warten auf motivierte Verstärkung. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung (alle Positionen m/w):



- Hotelmanager
- Reiseleiter
- Restaurantleiter | Oberkellner
- Barkeeper | Barman
- Küchenchef | Sous Chef
- Chef de Partie | Commis de Cuisine
- Patissier
- Metzger
- Receptionist
- Nachtportier
- Restaurantmitarbeiter
- Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Viking Catering AG
z. Hd. Fr. v. Siebenthal / Fr. Meyer
Postfach 155 | CH-4019 Basel
Telefon +4161/6386064/5
Telefax +4161/6386080
eMail: office@viking-catering.ch
www.vikingrivercruises.com



Kempinski Resort
Hotel Bel Air
BINZ / RÜGEN

Ein neues Kempinski Resort Hotel in Binz auf der Ostseeinsel Rügen: Traumhafte Lage, nur wenige Meter vom feinen, weißen Sandstrand entfernt, eine perfekte Ausstattung und Gourmet-Gastronomie.

Der richtig Schritt für Ihre Karriere - Eine Saison im Kempinski.

Wir suchen Mitarbeiter m/w ab dem 01.03. oder 01.04.2001 für die Bereiche:

Köche
(commis de cuisine / demi chef / chef de partie)

Service
(commis de rang / demi chef de rang / chef de rang)

Restaurantmanager
(chef de service)

Stellvertr. Hausdame
(assistante gouvernante)

Empfang / Reservierung
(receptionist / assistance reservation)

Wir bieten Ihnen:
• Eine 5 Tage Woche • Übertarifliche Bezahlung
• Beste Aufstiegs-Chancen • Ein dynamisches, engagiertes Team.

Ihre (m/w) aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte an:
Herr Albert Voigts, Geschäftsführender Direktor.

Kempinski Resort Hotel Bel Air
Strandpromenade 7 • 18609 Binz / Rügen
Tel.: +49 - 383 93 15 0 • Fax.: +49 383 93 15 555
E-Mail Albert.voigts@kempinski.com



Setzen Sie mit uns neue Maßstäbe.

MS EUROPA

Das einzigartige Grandhotel auf See. Im September 1999 wurde das 5-Sterne-Kreuzfahrtschiff, ausgelegt für 408 Passagiere und 264 Besatzungsmitglieder, in Dienst gestellt. Wir suchen flexible und motivierte

Chefs & Commis de Rang (m) / Kabinen Stewardess / Bar- & Wein Stewardess / Commis de Cuisine

Möchten Sie jetzt oder nach Vereinbarung unser Erfolgsteam unterstützen, höchsten Service-Standard bieten und in anspruchsvoller Umgebung internationale Gäste betreuen? Bringen Sie mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sowie gute Englischkenntnisse mit? Sehen Sie in dieser anspruchsvollen Aufgabe Ihre Chance? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto.

CSM CRUISE SERVICES GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Tel.: 0049 (0) 40/36 13 04 29 · Germany

---

★★★★
STEIGENBERGER
INSELHOTEL
KONSTANZ

Unser Haus, ein ehemaliges Dominikanerkloster mit über 700 Jahren Geschichte, liegt auf seiner eigenen kleinen Insel im Bodensee – und doch nur wenige Schritte vom Konstanzer Stadtzentrum entfernt. Es gehört zu den führenden Häusern am Bodensee, verfügt über 102 Zimmer, 2 Restaurants, einer grossen Seeterrasse, einer Bar sowie mehreren Banketträumen.

Zum Verwöhnen unserer Gäste suchen wir ab April oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

- **Commis de rang (m/w)**
- **Chef Saucier (m/w)**
- **Chef de Gardemanger (m/w)**
- **Commis de cuisine (m/w)**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

STEIGENBERGER INSELHOTEL
Herrn Güller (Direktor) oder Herrn Weirich (Küchenchef)
Auf der Insel 1, 78462 Konstanz
Telefon 07531/125-461 oder 430

135504/235377

CLUB HOTEL Giverola

Schweizer Feriendorf mit 960 Betten und Camping an der Costa Brava, bei Tossa de Mar

Für die kommende Saison suchen wir folgende Fachmitarbeiter/innen:
März – Oktober 2001 oder nach Vereinbarung

Sous-Chef Gesamtküche
4 Restaurants, 35 Mitarbeitende.
Berufs- und Führungserfahrung, Sprachen: d, sp

Chef de partie/Commis de cuisine m/w
Garde-Manger, Saucier, Patisserie,
Buffet und à la carte. Sprachkenntnisse v. Vorteil: d, sp

Chef de Service m/w
à-la-carte Restaurant (120 Pax), Selbstbedienung (150 Pax), Bar. Berufs- und Führungserfahrung, Sprachen: d, f, sp

F&B Assistent m/w
Kassenkontrollen, Verkaufsstatistiken, Ablösung Chef de Service, Night Duties, F&B Administration (Word, Excel, Corel Draw). Berufserfahrung, evtl. Hotelfachschule, Sprachen: d, f, e

Service- und Bar-Mitarbeiter m/w
Berufserfahrung von Vorteil, Sprachen: d, f, sp

Rezeptionisten m/w (Fidelio)
Berufserfahrung, Sprachen: d, f, sp

Sportanimateure m/w
Strand, Miniclub, Wellness, Aerobics, Show, Spiel & Spass. Sprachen: d, f, evtl. sp

Praktikanten m/w
2–5 Monate für Service, Bar, Küche, Animation, Rezeption. Sprachen: d, f

Wir bieten Ihnen eine fortschrittliche Unternehmenskultur, Arbeitsverträge nach spanischem Recht und Kost + Logis gratis

Sind Sie gästeorientiert und ein Teamplayer mit Berufsfreude? Arbeiten Sie gerne in einem internationalen Team?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Foto).

Club Hotel Giverola
Frau Karin Kunz,
Apdo 330; E-17320 Tossa de Mar
Tel: +34 972 34 00 00, Fax: +34 972 34 10 66
E-Mail: giverecep@jet.es

Ein Hotel des Ferienvereins

Gesucht wird für einen anspruchsvollen Privathaushalt ein **qualifizierter, flexibler und möglichst unabhängiger**

Kellner

Diese Vertrauensstellung setzt folgende Bedingungen voraus:

- Reisebereitschaft
- Einwandfreier Leumund
- Sehr gute Umgangsformen
- Absolute Verschwiegenheit, Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit
- Flexibilität hinsichtlich der Arbeitszeit
- Alter zwischen 30 und 40 Jahren
- Mehrjährige Praxis als Kellner mit besten nachweisbaren Referenzen
- Erfahrung im anspruchsvollen Service, auch bei grossen Gesellschaften, und die Sicherheit, eigenes Hauspersonal im Service zu schulen und weiterzubilden
- Gute englische Sprachkenntnisse.

Bitte richten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an die von uns beauftragte Agentur:

LESACO GmbH, Postfach 10 14 15,
D-40834 Ratingen, Deutschland
e-mail: Mail@Lesaco.de
Homepage: http://www.lesaco.de

135328/393199

---

htr

Vom Chauffeur bis zum Chasseur.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

STELLENGESUCHE

56jähriger (m) Hotel-Allrounder sucht **Wiedereinstieg** ins Hotel-Gewerbe
Mix zwischen Frontbereich bis ???
ganze Schweiz, europaweit
Kant. Bern bevorzugt.
Deutsch/Englisch
Auch temporär möglich.

Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 135489 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135489/385563

Gesucht:
Training / Aushilfe für ½ bis 1 Jahr
Ich, m/CH/27, D, E, F, KV, Hotel-Diplom mit div. Arbeitserfahrungen, suche im Bereich Sales, Marketing, Einkauf, HR, Controlling, F&B, Administration **eine Herausforderung.**
079 689 24 30

135214/413455

Vertrauenspartner mit Erfahrung

Flexibler, aufgeschlossener Kadermann, mit breiter, vielseitiger Praxis-Erfahrung im **Dienstleistungssektor/Tourismus/Reisen,** sucht neue selbständige Tätigkeit, bei welcher er sein grosses Know-how einbringen kann.
Besondere Stärken im Marketing/Verkauf/PR, Führung/Motivation auch von jüngeren Mitarbeitern, Organisation, Umstrukturierung/Sanierung, Administration, unternehmerisches Denken und Handeln mit betriebswirtschaftlichem/kommerziellenm Verständnis, strategisches und analytisches Flair, **F und E m/sch sehr gut, verhandlungsgewandt.**
Auch Teilzeit und/oder Beraterfunktion möglich.

Kontaktnahme unter Chiffre 177-757420 V, Publicitas AG, Postfach 458, 6431 Schwyz.

135459/44300

Neue Herausforderung gesucht!

Dynamisches Direktionsehepaar (CH, Mitte 50), **ER** klassische Hotelierlaufbahn, VDH, verkaufsorientiert, Gastgeber mit Leib und Seele, langjährige Erfahrung in 4- und 5-Stern-Hotellerie, Bankett- und Seminarwesen, **SIE** stark in Administration, Einkauf und Gästebetreuung, suchen neue Herausforderung per Frühling 2001 oder nach Vereinbarung. Beste Referenzen, überaus grosses Beziehungsnetz. **Wo können wir unsere Stärken einbringen?**
Ihre Antwort erreicht uns unter Chiffre 135443 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135443/201456

Schweizerin, 50jährig, sprachgewandt (D, F, E, I, S), in ungekündigter Stellung, sucht

neue Herausforderung
(Réception, Aide du patron oder ähnliches)

auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung in Bern, Thun oder Umgebung.

Offerten senden Sie bitte unter Chiffre 135304 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135304/413524

Nicht 0815

Suche neue Top-Herausforderung als GF/Kader im Bereich Dancing, Club, Event- oder Projekt-Management. Auch evtl. Beteiligung. In/Ausland. Bin CHer, Mitte 30 und verfüge über langjährige Berufserfahrung.

Habe ich Ihr Interesse geweckt?

Über Ihr Angebot unter Chiffre 135513 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern würde ich mich sehr freuen.

135513/375454

hoteljob

Personalberatung
Stellenvermittlung, Bern
Telefon 031 370 43 33

Bureau de placement, Lausanne
Téléphone 021 320 28 76

www.hoteljob.ch



Schweizer Hotelier-Verein
Société suisse des hôteliers

Gsell & Partner
Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Wir sind eine kleine, aber aussergewöhnliche «Gsellschaft»
und betreiben verschiedene Hotels in der ganzen Schweiz in Management, als Mieter, Betreuer oder als Besitzer.

Unsere Begeisterung für das Gastgewerbe kennt keine Grenzen.
Durch Weltoffenheit, Zielstrebigkeit und tägliches Lernen erweitern sich unsere Horizonte.
Unsere internationalen Gäste in den G&P Hotels mögen uns.

Lassen Sie sich begeistern!

TESSIN, Lugano		
Eintritt per sofort:	jüngere Führungskraft (m/w) als Assistant Manager Front	Jahresstelle Fidelio+Micros+MS Office D, E, I-Anfängerkenntnisse, jedoch Bereitschaft zu I-Kursen
	RéceptionistIn	Jahresstelle, Fidelio+MS Office D, E, I-Anfängerkenntnisse, jedoch Bereitschaft zu I-Kursen
Eintritt März 2001:	Gouvernante	Hofa, mit Führungskenntnissen, D, I, für 8–9 Mte., Stelle ausbaubar
	Chef de service	La Favola, Terrasse, Japan-Rest., Etage, D, I, E Ehrgeiziger, dynamischer 2. Chef auf dem Sprung
	Chef de rang	D, E
	Zimmerfrauen	mit etwas Erfahrung
	Portier/Fahrer	PKW-Ausweis, etwas D, I, E Auto- und Gepäckservice, allgemeine Reinigung
	Chef de partie Pâtissier	für GM-Restaurant La Favola
KANTON BERN		
Biel-Ipsach	Réceptionistin	Eintritt sofort, D, F

Frau Barbara Kress und Herr Urs Gügler freuen sich sehr auf Ihre komplette Bewerbung (bitte Bild nicht vergessen)

Gsell & Partner, Hotels
Zentralstrasse 10, 6003 Luzern
Fon 041 220 2000, Fax 041 220 2001
www.gsellundpartner.ch, info@gsellundpartner.ch

135043/412706

büro metro

Seit mehr als 50 Jahren die Adresse für professionelles Personal weltweit für Hotel-, Touristik-, und Kreuzfahrtindustrie

KREUZFAHRTSCHIFFE:
HOTEL MANAGER
PURSERS/CHIEF PURSERS
SHORE EXCURSION ASSISTANTS
EXECUTIVE HOUSEKEEPER
NIGTH AUDITOR
EXECUTIVE CHEF
CHEF DE PARTIES (M&F)
PATISSIERS (M&F)
BUTCHER
SERVICE & BAR PERSONNEL (M&F)

ENGLAND, IRLAND UND KANALINSELN: (SOFORT & SAISON 2001)
RESTAURANT MANAGER
KÖCHE/KÖCHINNEN
WAITERS/WAITRESSES
BARTENDERS
RÉZEPTIONISTEN (M&F)
BACK OF HOUSE MANAGER
für junge Berufsleute aus dem Hotelfach gute Gelegenheit, erste Auslanderfahrungen zu machen und das Englisch zu verbessern!

BÜRO METRO
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz
Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46
E-Mail:
metroch@attglobal.net
(no attachements please!)

135508/51136

www.hoteljobs2000.ch
Pour votre nouvel emploi!

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal.**
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

www.hoteljobs2000.ch
Für Ihre neue Stelle!

hotel staff
human resources management

Stellen in allen Regionen
hotelstaff bringt Leben in den Stellenmarkt

Staff Line

Personalassistentin	Klinik/Hotel&Resort, ZH, LU	n.V.
Küchenchef	Landgasthof, ZH-Oberland	sofort
Generalgouvernante	5*Deluxe-Hotel, ZH, GR, BE	n.V.
Sales Manager	Businesshotel, ZH	sofort
Sous chef	Businesshotel, Spez.-Restaurant, ZH	n.V.
Betriebsassistent	Trendlokal, ZH	sofort
Reservationssekretärin	4*Businesshotel, ZH, LU	sofort
Commis de cuisine	div. Betriebe, ganze CH	sofort
2. Bankettleiter	Deluxe-Hotel, ZH	Februar 01
Bardame	Trendlokal, ZH, LU	Februar 01
Restaurationsleiter	Spez.-Retsurant, ZH	n.V.
Chef de service	4*Businesshotel, ZH, TG	n.V.
Finanz-Controller	Leading Hotel, GR	März 01
F&B Assistant	Hotel&Resort, ZH, LU	März 01
Servicefachangestellte	diverse Betriebe CH	n-V.
Etagengouvernante	4*Businesshotel, ZH	Februar 01
Chef Rôtisseur	Gourmet-Restaurant, ZH	Februar 01
Kfm. MitarbeiterIn	Ferienhotel, BE, VS	sofort
RéceptionistIn	diverse Betriebe, ganze CH	sofort
2. Gouvernante	4*Stadthotel, ZH	n.V.

Temporäreinsätze in allen Bereichen
Call now! 24h-Service
Machen Sie sich auf den Weg, wir freuen uns auf Sie!

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Partner für anspruchsvolle Stellen in Basel und der Region

Für bestens geführte Restaurants und Hotels suchen wir engagierte Gastro- und Hotel- Profis mit entsprechender Erfahrung für folgende Positionen:

Chefin de réception
F&B Assistent/in
Cafeteria-Leiterin
Chef/in de service
Betriebs-Ass. m/w
Ass. der Gouvernante (Hofa)
Servicefachangestellte m/w
Köche/Jungköche m/w

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Informationen, diskret und kostenlos.
Tel.: 061 / 313 40 10
St.Alban-Anlage 64, 4052 Basel
www.dominogastro.ch

htr
Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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



JCW services
ÜBERSETZUNGEN
TRADUCTIONS
Waldhofstrasse 43, 4310 Rheinfelden
☎ +41(0)61/422 06 57 Fax +41(0)61/422 06 56
www.jcwservices.ch info@jcwservices.ch

Stellensuche leicht gemacht

Unser langjähriges Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben in allen Regionen der Schweiz garantiert Ihnen eine erstklassige Sicht auf das aktuelle Stellenangebot.

Wir suchen Sie als

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Sous chef
- Sefa w|m
- Rezeptionist|in

Sie formulieren Ihre konkreten Wünsche und stellen uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zur Verfügung. Alles weitere erledigen wir für Sie.

Wann dürfen wir Ihre Stellensuche erleichtern?

www.gastrojob.ch
info@gastrojob.ch
Postfach 4870
CH-6002 Luzern
Tel. 041 418 23 33
Fax 041 418 23 40

GastroJob
Partner der Berufsverbände

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi
Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Verlagsleitung / Chef d'édition: Eva Bürgi
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Thomas Hellmüller, Martin Welti, Andres Jakob

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page:	Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres	Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellenangebote / Offres d'emploi:	Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi:	Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)