

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 106 (1998)  
**Heft:** 8

## 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:** 17.08.2025

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

mit 654  
Stellenangeboten

# tourismus hotel+revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

HOTEL-REVUE

Seit 1892

L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs  
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

## TOURISMUS

### Für was fliesst Geld? 3

Immer mehr Tourismusorganisationen handeln mit ihrem Geldgeber eine Leistungsvereinbarung aus.

### Österreich: Freizeitparks 5

Mit Milliardeninvestitionen sollen im Grossraum Wien aber auch anderswo Freizeit- und Erlebnisparks entstehen.

## HOTELLERIE

### Hotel von Behinderten 9

Kein Hotel für Behinderte, sondern eines, das von ihnen geführt ist: Business-Hotel «Dom» in St. Gallen.

### «Expos» und Hotellerie 10

Atlanta, Nagano, Hannover... und die Dreiseen-Region: Gross-Events bringen oft Aufschwung.

## GASTRONOMIE · TECHNIK

### Verpflegung ausser Haus 11

Nun ist es definitiv: 1998 wird erstmals die «Verpflegung ausser Haus» der Schweizer Haushaltungen erhoben.

### Mit neuen Ideen werben 12

Ständig neue, trendige Konzepte in der Gastro-Metropole Zürich: Der Kampf um die Gunst der Gäste ist hart.

## HOTEL · TOURISME

### Club Med à Leysin 15

Le Club Med apparaîtra à nouveau à Leysin sous son nom et non plus sous celui de sa société sœur Aquarius.

### Animation hôtelière 16

La quinzaine gastronomique reste le moyen préféré pour animer les établissements hôteliers.

## SHV · SSH · SSA

### L-GAV 19

Information total in Sachen Landes-Gesamtarbeitsvertrag: Ab Ende Februar führt der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) in der ganzen Schweiz Informationsveranstaltungen zu diesem Thema durch. Orientiert wird über Inhalt und Auswirkung eines allfälligen neuen L-GAV.

## Schwimmender Hotelpalast und Gourmettempel



## «The Last Diner» auf der Titanic

Schlemmen auf hoher See: Austern, gebratene Täubchen, Leber-Pastete und Waldorff Pudding. Elf Gänge umfasst «The Last Diner» im Speisesaal. Das Orchester spielt jazzige Rhythmen. Dann der Eisberg, und 160 Minuten später der

Untergang des «luxuriösesten und sichersten» aller schwimmenden Hotelpaläste, der Titanic. Seit ihrem Untergang 1912 hat der Mythos «Titanic» mit Büchern, Theater und Fanclub eine riesige «Merchandise»-Kette ausgelöst.

Jüngstes Beispiel ist der Film «Titanic» mit Hauptdarsteller Leonardo di Caprio und Cathy Bates (Bild). Der Themengastronomie wie der Eventgestaltung sind praktisch keine Grenzen gesetzt: «Gehen Sie mit uns unter...» (Foto: Fox) Seite 7

## «Guide Culinare»

### Aus für Qual beim Gourmet-Mahl?

Der Schweizer Tierschutz informiert in seinem «Guide Culinare», in welchen Gault-Millau-Restaurants auch ohne Tierqual das Gourmet-Mahl genossen werden kann. Rund 10 000 Exemplare dieses Führers sind abgegeben. Während viele Gourmets scheinbar der «Ethik auf dem Teller» eine hohe Bedeutung zumessen, nehmen die Spitzengastronomen diese Anliegen wenig ernst und sprechen von überzüchteter «Hysterie». Tatsache ist jedoch, dass viele Delikatessen nicht mit der Schweizer Tierschutzgesetzgebung konform sind. Seite 11

## Arc jurassien

### Des projets concrets en vue

Redimensionnée par rapport à la structure initiale proposée il y a deux ans, l'organisation Arc jurassien Tourisme est entrée dans une phase active. Elle planche en effet sur deux projets concrets qui devraient voir le jour cet été: une route de l'horlogerie et des itinéraires complémentaires au réseau cyclable national qui sera inauguré fin mai. Arc jurassien Tourisme, qui groupe les offices du tourisme du massif jurassien, souhaite, à terme, donner une identité au produit touristique «Jura». Le chemin est toutefois encore long. Page 15

## LEITARTIKEL

## Eine Erfindung von «Eierköpfen»?

Die Theorie des Destinations-Managements sei von einigen «Eierköpfen» in wenigen Stunden erfunden worden, die Umsetzung erfordere jedoch Jahre – heisst es zuweilen. Das mag übertrieben sein. Richtig ist, dass sich auch der Tourismus den geänderten Marktgesetzen nicht entziehen kann. Der internationale Wettbewerb um den Gast wird immer härter, schneller und transparenter. Die Lebenszeit eines touristischen Angebots (Wellness, Biken, Boarden) wird kürzer, das investierte Kapital muss schnellstmöglich wieder eingespielt werden. Überkapazitäten (Hotels, Gästebetten, Restaurantplätze, Flugsitze, Reisebüros) führen zu Preisdruck und reduzieren die ohnehin mageren Margen. Der Konsument kennt seine Macht und spielt sie erbarmungslos aus. Neue Medien wie das Internet stellen bisherige Vertriebskanäle in Frage. Und: es braucht immer mehr Mittel (Finanzen und Fähigkeiten), um internationalen Konzerten mitzuspielen zu können. Der klassische Verkehrsverein ist da

häufig überfordert, besonders, wenn das nötige Know-how und das Geld für Marketingarbeit fehlen. Woher sollen auch bei einem Aufkommen von 1000, 10 000 oder 100 000 Übernachtungen genügend Mittel für anständig bezahlte Jobs und ausreichende Verkaufsförderungs- und Werbebudgets kommen? Der Begriff der «Destination» ist eigentlich nichts Neues. Aus der Sicht des Kunden ist Destination das «Reiseziel» oder der geografische Raum, in dem der Gast seine Ferien verbringt oder seinem Business nachgeht. Aus der Sicht des Anbieters ist die Destination ein «strategisches Geschäftsfeld», das den Konkurrenzkampf mit anderen Destinationen bestehen muss (Engadin gegen Toscana gegen Tirol). Destinations-«Marketing» (Marketing-Zusammenarbeit selbständiger Verkehrsvereine) empfiehlt sich als erster Schritt. Zum Beschuppeln und zur Vertrauensbildung. Erst der zweite Schritt, Destinations-«Management» (Fusion der Verkehrsvereine), ermöglicht den Abbau kleinli-

cher lokalpolitischer Extrazüge. Nur die Führung einer Destination als markt-orientierte und nach kaufmännischen Grundsätzen geführte Unternehmung bringt messbare Vorteile: Die Senkung administrativer Kosten, die Erstellung eines allseits akzeptierten Leitbildes, die Vergrösserung der Budgets, die Qualitätssteigerung und Intensivierung der Marktbearbeitung – und als Hauptziel: grössere Marktanteile.

### Power nach innen und aussen

Die Innensicht darf dabei nicht vernachlässigt werden: lokale Tourismusbüros (Filialen der Destinations-Unternehmung) haben auch in Zukunft die so wichtige Information und Animation der Gäste vor Ort zu übernehmen. Hier liegen grosse Profilierungschancen für lokale Denker und Macher. Ja, es sollte sogar zwischen den verschiedenen Orten einer Destination ein eigenlicher Wettbewerb um die Gunst des Gastes stattfinden. Weiterer Vorteil des Zusammenschlusses zu Destinationen ist deren grö-

sserer politischer Einfluss in der Region oder im Kanton. Es können private und öffentliche Mittel erheblich gemacht werden: z.B. für den Aufbau eines gemeinsamen Reservationssystems oder für Events mit grosser Ausstrahlung.

All diese Vorteile sind für den «Kopf» logisch, sinnvoll und klar. Warum aber sind bisher nur so wenige Destinationen – und diese auch erst nach langwierigen Geburtsprozessen – entstanden? Weil jede Änderung vertrauter Strukturen Ängste auslöst – bei den Leuten im Tourismus und auch bei der Bevölkerung, die in Gemeinde- und Vereinsversammlungen ihren Segen geben muss. Die Diskussionen am 10. Tourismusforum in Flims haben klar gezeigt, dass ein noch so perfekt aufgestelltes Destinations-Projekt zum Scheitern verurteilt ist, wenn der psychologische Aspekt vernachlässigt wird. Mehr Herz- und Handarbeit muss geleistet werden, um die Kopfarbeit zu tragen zu bringen! Peter Küller

Siehe auch Seite 2

**Miele**  
Service-Abonnement.

**Vollgarantie mit Bonus.**

Rufen Sie an!  
Miele Professional  
Tel. 056/417 24 62

**ELSAFE®**

Der erfolgreichste elektronische Hotel-Zimmertresor weltweit.

KMS AG  
KMS Elektronik & Handels AG  
Hauptstrasse 19, 3800 Interlaken  
T 031/823 32 23 F 031/823 33 23

Essence of Nature

Hautfreundliche Gästekosmetik mit echten Bergblumenextrakten. Ein alpinisches Erlebnis. Dazu passende Komfortprodukte im Swiss Ethno Design.

PROVALORA AG 8309 NÖRENSDORF  
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16

SWISS HOSPITALITY

Textilien für die Gastronomie

**PFEIFFER**

PFEIFFER Mollis AG, CH-8753 Mollis  
Tel. 055/618 41 41, Fax 055/618 41 00  
http://www.swissline.ch/PFEIFFER

**DG**

**DOMINO GASTRO**

Ihr Personal-Profi

|            |                   |               |
|------------|-------------------|---------------|
| Linth      | Region + Zentrale | 055 415 52 80 |
| Zürich     | Roland Eng        | 01 432 73 73  |
| Basel      | Margret Ottenbach | 061 313 40 10 |
| Suhr       | Ernst Schaefer    | 062 842 48 31 |
| Luzern     | Josel Burch       | 041 240 11 44 |
| Wil        | Marcel Zollinger  | 071 925 33 66 |
| Interlaken | Daniel Imboden    | 033 823 32 32 |
| Romande    | M. Aquilini       | 026 466 35 40 |
| Chur       |                   |               |
| Lugano     | Heidi Caminada    | 091 943 52 49 |

Für alle Stellen im Gastro-, Hotel- und Tourismus-Bereich. Verpachtung von Hotel- und Restaurantbetrieben.

**DOMINO GASTRO**

Ferienparadiese im neuen Design

# Destinations-Management mit mehr Herz

Was bewog 150 Teilnehmer und Teilnehmerinnen, am 10. Tourismusforum der Alpenregionen in Flims teilzunehmen? Kann man denn überhaupt noch etwas dazulernen in Sachen «Destinations-Management»? Ja, man kann.

PETER KÜHLER

Das diesjährige Forum widmete sich hauptsächlich den Erfahrungen mit Destinations-Management und -marketing. Das Thema ist in der *hotel + tourismus revue* bereits mehrfach und ausführlich behandelt worden. Trotzdem bleibt es aktuell: Weil es kontrovers ist, weil vertraute Strukturen aufgebrochen werden, Stammesfürsten um ihre Position fürchten und das Know-how mancher Tourismusmanager arg strapaziert wird. Worum geht es beim Destinations-Management? Ganz einfach um das Zusammenlegen von Kleinst- und Kleinverkehrsvereinen zu grösseren Einheiten, die von den Gästen als bekannte Reiseziele wahrgenommen werden. Durch die Bildung grösserer Einheiten können Doppelspurigkeiten vermieden, Marktauftritte koordiniert, Budgets vergrössert, Topjobs geboten und Marktchancen verbessert werden.

Hansruedi Müller, Institut für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern, vermittelte noch einmal einige «Basics»: Schluss mit sich zum Teil überschneidenden Marketingaktivitäten auf fünf Ebenen (Betrieb, Ort, Region, Kanton und Nation). Gefordert ist eine Konzentration der Mittel auf nur noch drei Ebenen: Leistungsträger (Hotel, Bergbahn), Destinationen und Schweiz Tourismus.

## Erfolge und Misserfolge

Interessant ist die Erfolgsbilanz verschiedener Destinations-Projekte aus der Küche von Grisch Consult. *Reto Gurtner*, Bergbahnunternehmer in Laax, unterstreicht die Verantwortung der Wirtschaft (z. B. der Bahnen), als Lokomotive mit Ideen und Geld, die Zusammenarbeit (und die Fusion) von Verkehrsvereinen voranzutreiben. Begleitend für den Aufbau neuer Strukturen seien immer und ausschliesslich die verfolgten Strategien. Im Falle der «Weissen Arena» zum Beispiel waren es die Massnahmen, mit welchen die Destination Flims-Laax-Falera auf der psychologischen Karte der Schweiz umpositioniert werden sollte, oder wie die verschiedenen Untersegmente der Teenager-Generation abgeholt werden können. Weiter galt es abzu-



Josef Müller, Gastgeber in den Parkhotels Flims, am «sinnlichen» Schauplatz des «Progressive Dinner» für Destinationsinteressierte. Foto: zvg

klären, welche Angebote und Dienstleistungen den Boardern zur Verfügung gestellt werden müssen, um in diesem Segment die Nr. 1-Destination zu werden. Zur Zeit wird Zürich Tourismus ausgeweitet auf die Destination «Greater Zurich Area». Die finanziellen und personellen Mittel sollen gemäss deren Direktorin *Edith Strub* auf die drei wichtigsten Produktlinien «Convention + Incentives», «Leisure» und «Culture + Events» ausgerichtet werden. Für jede Produktlinie wird ein Produktmanager verantwortlich sein. Die beabsichtigte Bildung einer Destination Scuol/Tarasp Vulpera/Sent und Ftan unter der Marke «Regio Engiadina» musste trotz einer perfekt anmutenden Projektorganisation im letzten September gestoppt und für ein Jahr auf Eis ge-

legt werden. Sehr zum Leidwesen von *Roland Huber*, Direktor Scuol Tourismus. Die gewonnen Erkenntnisse aber seien Gold wert (siehe Kasten «Mehr Herz, weniger Kopf»). Schwierig ist es auch – so *Maria Küchler-Flury*, Obwaldener Volkswirtschaftsdirektorin und *Rolf-Peter Pfaff*, Geschäftsführer Zentralschweiz-Tourismus – in sechs Kantonen mit 14 Marketingorganisationen ein gemeinsames Haus zu bauen.

## 1 Mio. Franken für die Fusion

Ganz anders, nämlich mit massiver Unterstützung der Tiroler Landesregierung, versucht sich Tirol auf das 21. Jahrhundert vorzubereiten. *Bernhard Jochum*, Tirol Werbung und *Peter Haimayer*, Universität Innsbruck, sind sicher, dass rund 250 Tourismusverbände (Stand 1997) bis

## «Progressive Dinner»

Die Parkhotels Waldhaus in Flims waren nicht nur Co-Sponsor dieser Veranstaltung, sie boten auch das perfekte kreative Umfeld: Das F&B-Programm ermöglichte es jedem der 150 Teilnehmer mit (fast) jedem anderen Teilnehmer persönlich Erfahrungen auszutauschen – ein Hauptziel jeder Fachveranstaltung. Besonders das unkonventionelle «Progressive Dinner in the back of the house» war ein seltenes Highlight. Fünf Gänge wurden in sieben

Museumsräumen des Hotels serviert: im Museumsfoyer, im Hotelmuseum «Belle Epoque», im Bordeauxkeller, im Bakeryclub 1904, in der Muligaraage, in der Schlittenkammer, in der Kristallkluft, im Olgiatei-Museum und an der Bar.

Der Hausherr *Josef Müller* sprach mit seinem Team alle fünf Sinne seiner Gäste an. Es entstand ein Ambiente, in dem auch trockene Destinations-Botschaften verinnerlicht werden. PK

## Die Anforderungen

Für *Hansruedi Müller* sind dies die Anforderungen, die eine erfolgreiche Destination erfüllen muss, um Kraft und Ausstrahlung zu haben:

- Attraktive, verkaufbare und vollständige Leistungsbündel für definierte Gästesegmente
- Mindestens eine profilierbare Marke (wie z. B. «Flims» oder «Gstaad»)
- Unabhängigkeit von traditionellen politischen (Kantons- oder Gemeinde-)Grenzen
- fähiges Management
- Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung
- Ausreichende Budgets für die Markenprofilierung in den ausgewählten Märkten PK

im Jahre 2000 zu 100 Verbänden fusionieren. Pro Fusion werden aus Landesmitteln bis zu 1,1 Mio. Franken beigetragen, falls professionell funktionierende Einheiten entstehen. Im Gegensatz zu den Schweizern haben für die Tiroler die neuen Strukturen erste und die marktwirksamen Strategien zweite Priorität.

Die Bündner als Gastgeber waren beziehungsweise sind nicht untätig: Die Destination Flims-Laax-Falera ist seit einigen Monaten eine Tatsache. Und die neue Ausrichtung des Verkehrsvereins Graubünden, unterstützt vom Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft der Universität St. Gallen, soll gemäss *Ernst Bachmann*, stellvertretendem Direktor des Verkehrsvereins Graubünden, im Juni 1998 abgeschlossen sein.

## Keine Neutralität mehr

*Marco Hartmann*, Direktor Schweiz Tourismus (ST), verantwortlich für die Destination «Schweiz», unterstützt die Bildung von professionell geführten und marktorientierten Feriendestinationen. Sein Leistungsauftrag lautet: aus 50 Mio. Franken jährlichem Budget 500 Mio. Franken touristischen Umsatz zu generieren. Also nicht mehr Präsenz-Werbung, sondern konkrete Nachfragesteigerung ist gefragt. Diese Zielsetzung ist nur erreichbar, wenn ST die frühere Neutralität aufgibt und in Zukunft nur mit Tourismusangebietern beziehungsweise Destinationen kooperiert, die marktorientierte und verkaufbare Produkte und Dienstleistungen anbieten. Eine flexible und wirkungsvolle Kundenorientierung ist für Hartmann erheblich wichtiger als eine perfekt organisierte Destination. ST setzt auf Anbieter, die sich verbindlich für mehrere Jahre Zusammenarbeit verpflichten.

Die Bildung von Destinationen ist gemäss *Roland Zegg*, Grisch Consult, «die Kunst, in der Gemeinschaft autonom zu bleiben». Pater *Albert Ziegler* formuliert es so: «Stachelschweine rücken nur gerade so nahe zusammen, dass sie sich gegenseitig Wärme geben, ohne sich zu stechen.»

Dem ersten Teil des Tourismus Forums sollen im August und im Februar 1999 der zweite und dritte Teil folgen. Stichworte sind «Organisationsformen, Führung, Finanzierung» und «Markendesign und Verkauf».

Siehe auch Seite 1

## Zahlen vom Forum

- 7: Im siebten Rang steht die Schweiz auf der Beliebtheitskala der Deutschen. Die Schweiz ist beliebtestes Land in Europa, vor Österreich.
- 50 000: So viele Besucher pro Woche mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 8 Minuten verzeichnet die Internetseite der Weissen Arena <http://www.whitearena.ch>.
- 850 000 000: Soviel Franken Hypotheken hat die Graubündner Kantonbank der Bündner Hotellerie ausgeschrieben. PK

## Mehr Herz! 12 Spielregeln

Diese Erkenntnisse aus der Diskussion der verschiedenen Destinations-Projekte sind Gold wert:

1. Die Betroffenen müssen über die Gefühlsebene motiviert werden. Das ist, auf den Punkt gebracht, die Hauptkenntnis der Destinations-Diskussion.
2. In Phasen vorgehen: zuerst Destinations-Marketing (Kooperation) und dann Destinations-Management (Fusion) verwirklichen.
3. Jede Destination hat ihre Zeit. Will heissen: an einigen Orten geht es schneller, an anderen braucht es viel Geduld.
4. Gemeinsame Erlebnisse und Projekte steigern die Bereitschaft zur Zusammenarbeit: Sportliche Events, die Einführung eines Reservationssystems, gemeinsame Marktauftritte usw.
5. Marketing-Kauderwelsch und unverständliche Fremdwörter sind im Umgang mit der Bevölkerung zu vermeiden, denn sie verblöden Angst.

6. Selbstbewusstsein stärken: positive Botschaften über die zukünftige Destination verkünden. Z. B. rangiert Scuol unter den Bündner Marken gleich hinter St. Moritz.
7. Sofort verkaufbare Produkte kreieren. Verkaufserfolge stärken den Willen zum Zusammengehen.
8. Keine unrealistischen Sollbudgets aufstellen. Zuerst die Motivation zum Zusammengehen stärken, später von Geld reden.
9. Laufende und offene Informationen der Bürger: Immer wieder den Nutzen der Destinations-Bildung darstellen.
10. Die Gewinnchancen aufzeigen und nicht fragen, was verlieren wir denn (an Autonomie).
11. Angst vor der Dominanz des führenden Ortes der Destination abbauen.
12. Der Prozess muss von unten, von den Akteuren her wachsen – nicht von oben aufgezungen werden. PK

## Kommentar

### Alle ziehen am gleichen Strick

**R**oland Zegg und seiner *Grisch Consult*, kommt das Verdienst zu, seit 10 Jahren die Bündner Touristiker immer wieder mit wichtigen Themen zu beglücken. Ihm und anderen Akteuren – Bündner Hotelierverein, Graubündner Kantonbank, Wirtschaftsforum Graubünden – ist es gelungen, das Thema Tourismus nicht nur unter die Leute gebracht, sondern auch die Branche selbst weiterentwickelt zu haben. So scheinen nun im Bündnerland alle am gleichen Strick «Tourismus» zu ziehen. Das ist beeindruckend. Erfrischend an diesem Forum waren auch einige Querdenker: Pater *Ziegler*, der ohne raffinierte Präsentationstechnik nur mit der Kraft seiner Stimme und Logik einige ethische Grundsätze zum Stichwort «Autonomie» vermittelte.

Oder Professor *Walter Wittmann*, Universität Freiburg, der sich über die angebliche Trendwende im schweizerischen Tourismus lustig machte: «Nach drei Wochen gut gebuchter Hochsaison kann man ja wohl nicht von einer Trendwende sprechen». Im Gegenteil: solange die Hemmnisse für eine wirklich freie Marktwirtschaft in der Schweiz und in wichtigen Herkunftsländern unserer Gäste nicht abgebaut würden, blieben die Volkswirtschaften (und der Tourismus) auf Talpfad. Alles in allem war es ein inspirierendes Forum. Besonders in Diskussionen in kleinen Gruppen oder von Angesicht zu Angesicht. Oder bei Vorträgen dynamischer Macher, die Dinge bewegt haben. Weniger bei Vorträgen, die sich in der Dokumentation befanden und ab Blatt abgelesen wurden. Peter Kühler

Frankenstärke/DM-Schwäche

## 80 Rappen als Schwelle?

Im dümmsten Moment, nämlich kurz vor der ITB, neigt die DM zur Schwäche. Die 80 Rappen-Schwelle ist erreicht, Touristiker überkommt das grosse Zittern.

Wenn *Peter Michel*, Deutschland-Chef von Schweiz Tourismus in Frankfurt, sich morgens jeweils über die Bettkante schwingt, rennt er als erstes benommen vor den Flimmerkasten, bevor er sich die günstige deutsche EU-Butter dick auf hessische Schwarzbrot streicht: Zittrig verfolgt er am Flimmerkasten die Wechselkurse. Aber fixiert ist er auf ein einziges Verhältnis, die DM/Franken-Relation. Die DM ist, wieder einmal, dabei, die 80-Rappen-Schwelle nach unten zu durchschlagen. Angesichts der hohen Abhängigkeit des Schweizer Tourismus von Deutschland ein traumatischer Moment. «Bei den sich abzeichnenden positiven Anzeichen für eine Trendwende zeigt die DM-Schwäche, wie notwendig die Preisdisziplin weiterhin ist», kommentiert *Michel* die erneute Frankenstärke.

*Eugenio Foglia*, Ticino Turismo-Chef, kann etwas relativieren: «Solange mit der DM nicht auch noch die Lira fällt, ist alles halb so schlimm», meint er, «solange sich mit dem Tessin auch Italien für die Deutschen verteuert, verschlechtert sich unsere Position nur relativ». Klar dürfte sein, dass die Euro-Diskussion der DM zusetzen: «Der innerdeutsche Euro-Disput ist als Wahlkampf-Vorgeplänkel zu deuten», glaubt *Michel*. Die touristischen Offerten an der ITB liegen bis Ende 1998 ohnehin nur in Franken oder DM auf. Ein schwacher Trost für die Schweizer ist, dass die Währungsschaukel vermehrt auch andere – Nicht-EU-Währungen – trifft. So wirkt sich das Absettschwenken Schwedens auf die Krone aus, die zur Schwäche neigt: Die Politiker wollen erst in der zweiten Runde beim Euro mitmachen, die schwedische Exportindustrie und die Stockholmer Börse aber sofort.

## «Privatlösungen»

«Privatlösungen» der einzelnen Unternehmen zeichnen sich ab, was der Krone schlecht bekommt. Auch die Londoner Börse will Kunden, die ihre Papiere unbedingt in Euro handeln wollen, nicht im Wege stehen. Parallelsituationen sind vorprogrammiert, exakt wie in der Schweiz. Zurück zu Schweden: Offenbar liegt es jetzt am Justizministerium, abzuklären, ob Schwedens Exporteure «privat» auf den Euro umstellen dürfen. Et was ähnliches könnte auch den Schweizer Exporteuren und dem Tourismus blühen. Ein solches obrigkeitliches «Euro-Verbot» wäre dann das allerschlimmste Szenario, das man sich vorstellen kann: Wiederum müssten sich die KMU daran halten, während den Grossunternehmen hundert Umgehungsmöglichkeiten offen stehen. APK

REKLAME

Sie sind eine Klasse für sich!

- Sagen Sie es mit einem Inserat den 451'000 NZZ
- 406'000 Weltwoche
- 350'000 Bilanz
- Leserinnen und Lesern!

Ihr Inserat im besten Umfeld!

Neue Zürcher Zeitung  
DIE SWITZERLAND  
BILANZ

Ihre professionelle Partnerin für Tourismus- und Ausbilderwerbung

TourMedia

TOURMEDIA AG, 8021 Zürich  
Tel. 01 385 55 66 / Fax 01 385 55 77  
e-mail, [tourmedia@access.ch](mailto:tourmedia@access.ch)  
Internet: <http://www.tourmedia.ch>

Leistungsaufträge für Tourismusorganisationen

# «Das bringt Vorteile für beide Seiten»

Immer mehr Verkehrsvereine schliessen mit Kanton, Stadt oder Gemeinde einen Leistungsvertrag ab. Der Tourismusorganisation wird vorgegeben, welche Kernaufgaben sie für welchen Betrag erfüllen muss. Grindelwald verhandelt zur Zeit, Basel hat seit fünf Jahren eine solche Regelung, Bern seit Anfang dieses Jahres und der Verkehrsverein Graubünden strebt eine an.

CHRISTINE KÜNZLER



Geld für das Marketing: Leichter fliesst es, wenn eine Leistungsvereinbarung klar vorgibt, wofür die finanziellen Mittel einzusetzen sind. Foto: Felix Maurhofer

Immer mehr Verkehrsvereine wollen ihre Finanzierung zielgerichteter regeln. In Grindelwald verhandelt zur Zeit eine Strukturierungsgruppe mit der Gemeinde, um mehr Geld für das touristische Marketing zu bekommen. «Bis anhin trägt der Verkehrsverein gewisse Infrastrukturarbeiten wie Unterhalt der Wege, der Naturseilbahn und der Tennisplätze», hält Verkehrsdirektor Joe Luggen fest. Ein Konzept des Schweizer Tourismusverbands (STV) schlägt vor, diese Aufgaben der Gemeinde zu übertragen und stattdessen das Marketingbudget aufzustocken (siehe Kasten). Derzeit prüft die Gemeinde Massnahmen für eine schlagkräftige Marketingorganisation. Die meisten Kurvereine werden mit Kurtaxen, Mitgliederbeiträgen, Tourismusabgaben und Gemeindebeiträgen finanziert. Wie sie den Gemeindebeitrag verwenden, steht ihnen frei: Hauptsache die Betten sind ausgelastet. Für Gottfried F. Künzi, Direktor des STV, bringt jedoch ein Leistungsvertrag «Vorteile für beide Seiten: Für die Tourismusorganisation ein klar ausgewiesenes Aufgabenspektrum, für die öffentliche Hand eine bessere Kontrolle.» Ein Leistungsauftrag ermöglichte den Verkehrsvereinen, zusätzliche Mittel für bestimmte Anlässe zu fordern und somit eine effizientere Finanzierung, sagt Künzi. «Zudem werden die Diskussionen versachlicht.»

### Basel: ein Beispiel

Basel Tourismus hat seit 1994 einen auf fünf Jahre befristeten Subventionsvertrag mit der Stadt. Darin geregelt sind der Betriebsbeitrag (jährlich), Miete und Beiträge für bestimmte Leistungen (Kernaufgaben). Privatwirtschaftliche Aktivitäten

und Sonderanlässe wie beispielsweise der Zionistenkongress werden ausserhalb der ordentlichen Subvention entschädigt, erklärt Tourismusdirektor Hans-Peter Ryhiner. Für solche Anlässe unterbreitet Basel Tourismus der Stadt eine Offerte und könne somit in Konkurrenz mit anderen Anbietern treten. Nach Ablauf der fünf Jahre muss der Grosse Rat erneut über die Beiträge befinden. Kernaufgaben im Informationsbereich sind laut dem Subventionsvertrag beispielsweise die Auskunftserteilung an Einzelmische und Gäste, die Beratung in touristischen Fragen sowie die Konzeption, Herstellung und Distribution von Infomaterial. Im Marketingbereich liegen die Kernaufgaben im Stadtmarketing gegen innen und aussen sowie in Marktforschung und Analysen. Basel Tourismus muss zudem die Interessenvertretung in nationalen und regionalen Organisationen sicherstellen.

### Bern: kein Experimentierfeld»

Ähnlich wie Basel hat auch die Stadt Bern seit diesem Jahr mit Bern Tourismus gewisse Leistungen für fünf Jahre vertraglich geregelt. Als erstes muss sich Bern Tourismus für ein «qualitativ hochstehendes und leistungsfähiges touristisches Angebot» einsetzen. Dafür muss die Tourismusorganisation ein Tourist-Center führen und Zimmer vermitteln. Zu den Kernaufgaben gehören – wenn erforderlich – weitere Informations- und Verkaufsstellen sowie eine kommerzielle Tätigkeit und die Geschäftsführung anderer Organisationen. Weiter entwickelt und realisiert Bern Tourismus geeignete Marketingmassnahmen und schliesst Joint Ventures und Sponsoringverträge ab. Tourismusdirektor Raymond Gertschen ist – wie er versichert – «glücklich über diese neue rechtliche

Regelung.» Es sei jedoch «erst ein Experimentierfeld», von dem man noch nicht genau wisse, ob es sich bewähre.

### Graubünden: eine Absicht

Im Zuge der Strukturformen des Verkehrsvereins Graubünden (VVG) schlägt die Projektgruppe ebenfalls einen Leistungsauftrag mit dem Kanton vor. Der Kanton soll nach Willen der Projektgruppe künftig die Leistungen des VVG umfänglich und qualitativ definieren und das Ziel vorgeben, sagt Ernst Bachmann, stellvertretender Direktor des VVG. Für ihn wäre dies eine zukunftsgerichtete Lösung, die zu mehr Professionalität führt. «Der richtige Weg», bringt er seine Ansicht auf den Punkt. Bis jetzt ist es so geregelt, dass die Kantonssubventionen bis zu dreimal so hoch sein können wie die vom VVG selbsterwirtschafteten Erträge.

«Das erzeugte bereits einen gewissen Leistungsdruck», hält Bachmann fest. «Die Beiträge des Kantons richten sich nach den Beiträgen unserer Partner». Anders ist es im Wallis: Dort diskutieren man nicht über Leistungsvereinbarungen, sagt der kantonale Tourismusdirektor Melchior Kalbermatten. Man sei gerade erst daran, die Tourismusförderungsabgabe einzuführen. Doch die juristischen, wirtschaftlichen und politischen Konsequenzen unter einen Hut zu bringen, sei schwierig. Deshalb handelt es sich um eine Gemeinde – Verbier – nach dem neuen Gesetz. «Wir rechnen damit, dass 15 bis 20 Orte die Tourismusförderungsabgabe einführen werden». Die lokalen Verkehrsvereine leben von Kurtaxen, Beherbergungstaxen und Mitgliederbeiträgen. Wallis Tourismus erhält zusätzlich einen kantonalen Beitrag.

### Grindelwald: die Neuverteilung

Ein vom Schweizer Tourismusverband erarbeitetes Konzept zeigt am Beispiel Grindelwald einen möglichen Weg, Aufgaben und Finanzierung besser zu regeln. Die Aufwendungen für die touristischen Infrastrukturen belasten das Budget von Grindelwald Tourismus (GT) mit 1,35 Mio. Franken. Das sind rund 45% des Gesamtbudgets. Für das Marketing blieben GT letztes Jahr 410 000 Franken netto. Nach dem neuen Konzept bleibt GT für das kommunale Tourismusmarketing zuständig und die Gemeinde soll die alleinige Verantwortung für die Betriebsführung und den Unterhalt der öffentlichen touristischen Anlagen übernehmen. Diese öffentlichen Anlagen gehören heute verschiedenen In-

stitutionen. Um eine kostengünstige Bewirtschaftung zu ermöglichen, empfiehlt der STV, alle Anlagen in Gemeindefonds zu überführen. Ein Dritter wird mit dem Betrieb und Unterhalt beauftragt. Für die Erneuerung und den Ausbau der Anlagen ist die Gemeinde zuständig. Das Konzept sieht vor, die Betriebskosten aus kommerziellen Erträgen, Kurtaxen und Gemeindebeiträgen zu bestreiten. Allfällige Betriebsdefizite sind über einen neuen Betriebsfonds auszugleichen. Dieser ist mit Kurtaxen, Gemeindebeiträgen und Betriebsüberschüssen zu speisen. Für die Neuerung, den Ausbau und den Neubau touristischer Anlagen soll ein zweiter Fonds mit Kurtaxen und Gemeindebeiträgen geöffnet werden. CK

Olympia

### Medaillen sind Tourismusgold

Die Gold- und Bronzemedaille der Snowboarder Gian Simmen aus Arosa und dem Berner Oberländer Ueli Kestenholz könnten auch von touristischem Wert sein. Arosa will mit Simmen werben, das Berner Oberland zögert noch. Der Jubel über die Goldmedaille von Halfpipe-Olympiasieger Gian Simmen erschalle nicht nur in der Sportszene, auch die Arosa Touristiker hatten ihre Freude. «Das Simmen-Gold soll nicht total ausgeschlachtet werden, sein Name wird auf sympathische Weise in die Arosener-Werbung einfließen», sagt Martin Vincenz, Direktor von Arosa Tourismus. Arosa reagierte sofort und schaltete im Schweizer Boulevardblatt ein Gratulationsinserat, will Autogrammkarten drucken und die Brieffrankiermaschine im Tourismusbüro mit dem Simmen-Signet ausstatten. Vincenz ist überzeugt, dass Simmens Sieg in Nagano Boarder nach Arosa bringen wird, doch soll deswegen der Ferienklassiker nicht auf einmal in ein Boardermakka umfunktioniert werden. Regi Wittwer von Berner Oberland Tourismus (BOT) äusserte sich betreffend der Werbemassnahmen zusammen mit Bronzejunge Ueli Kestenholz noch zurückhaltend: «Wir warten zuerst das Riesenslalom-Resultat von Michael von Grünigen ab, dann werden wir sehen.» FM

ST Japan

### Strafanzeige gegen Campofranco

Der ehemalige Japan-Chef von Schweiz Tourismus (ST), Maurice Campofranco, hat laut einem Bericht in der «Sonntags Zeitung» eine dubiose Vergangenheit und ist wegen finanziellen Verfehlungen und anderen Ungereimtheiten im Oktober 1997 entlassen worden. ST hat nun gegen den Japan-Chef Strafanzeige eingereicht, nur konnte er bisher nicht belangt werden, weil er untergetaucht ist. Campofranco ist im Mai 1996 als Direktor in Japan eingestellt worden und laut ST-Direktor Marco Hartmann von verschiedenen Tourismusexperten in den höchsten Tönen gelobt worden. Doch dann soll sich der ST-Vertreter in Tokio diverse Finanzeskaden ausserhalb seiner Kompetenz geleistet haben. Angeführt werden hohe Spesenvorschüsse und finanzielle Verpflichtungen ausserhalb des Budgets. Inzwischen hat sich herausgestellt, dass Campofranco nicht das erste Mal hochgestapelt hat: Er hat sich als orthodoxer Jude, Besitzer eines Doktorstitels und Absolvent eines Klavierstudiums ausgegeben, was alles nicht der Wahrheit entspricht, hat bereits diverse Prozesse hinter sich, wobei einer noch hängig ist. Trotz dieser Vorgesichte konnte sich Campofranco in Japan auf den ST-Chefessell setzen. ST-Chef Hartmann weist gemäss der «Sonntags Zeitung» die Verantwortung von sich, denn die Personalabteilung-Firma Mercuri Urval habe den Blender eingestellt. Neuer Area Manager Assen wird Andreas Wieland (siehe hfr Nr. 3). FM

REKLAME

## SWISSORAMA

25 000 Besucher an der Ferienmesse in St. Gallen. Damit seien die Erwartungen der Organisatoren erfüllt worden, schreiben die Verantwortlichen in einer Pressemitteilung. Insgesamt 512 Aussteller, 50 mehr als letztes Jahr, nahmen an der dreitägigen Ostschweizer Ferienmesse teil. 211 Aussteller kamen aus dem Ausland (+21). CK

\*

Erfolgreiche Kapitalerhöhung bei der Weissen Arena AG. Die Weisse Arena AG, die Bergbahngesellschaft von Flims, Laax und Falera, hat die im vergangenen Oktober angekündigte Aktienkapitalerhöhung erfolgreich abgeschlossen. Das Kapital wurde damit um 700 000 Franken auf 4,2 Mio. Franken erhöht. 70 000 Aktien wurden zum Nennwert von zehn Franken den bisherigen Aktionären für einen Bezugspreis von 125 Franken angeboten. Neuaktionäre mussten 150 Franken für die Aktien bezahlen. sda

## BLICKPUNKT STV

### «Wir schicken einen Dank nach Basel»



Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband

Was haben die Gemeinden Bad Ragaz und Château-d'Oex, der Aero-Club der Schweiz, die AG für Ausbildung im Tourismus, das Hotel Morgana in Mendrisio und die Berner Oberländer Helikopter AG gemeinsam? «Nicht viel», werden Sie sagen. Und doch: Alle diese haben auf den Erhalt der Mitgliederbeitragsrechnung des Schweizer Tourismusverbands mit dem Austritt reagiert.

Auf verschiedene Weise. Die einen möchten einfach kündigen, ohne Begründung. Andere schreiben, man habe sich nicht genügend für sie eingesetzt. Weitere sagen, sie hätten in Zeiten knapper Finanzen Prioritäten setzen müssen. Einer schickt die Rechnung zurück mit dem handschriftlichen Vermerk «zu teuer, sorry». Sechs Austritte gegenüber von mehr als 700 Mitgliedern, die ihre Beiträge zahlen (gleichgültig, murrend oder freudvoll), das ist eigentlich kein schlechtes Resultat. Als Verband, der die nicht so greifbare Ware «Interessenvertretung» verkauft, hat man es schwer, es allen recht zu machen. Es haben viele Mitglieder Mühe, einen direkten Zusammenhang zwischen Beitrag und Gegenleistung herzustellen. In dieser Lage flüchten wir uns in die Aufforderung, sich solidarisch zu verhalten. Und in die moralisch zwingende,

aber trotzdem leicht hilflose Frage, wie es denn käme, wenn alle austreten würden. Das heisst dann: «Wir bedauern Ihren Entscheid sehr. Unser Verband kann seine vielfältigen Aufgaben nur erfüllen, wenn er weiterhin auf die finanzielle Unterstützung aller am Tourismus interessierten Kreise zählen kann... Wer von Mitgliederbeiträgen leben muss, isst in Zeiten des Strukturwandels und der Fusionen ein hartes Brot. Wenn einer Konkurs macht, zahlt er nichts mehr. Wenn zwei fusionieren, tun sie es, um Geld zu sparen. Und so bleiben dann immer weniger Zahler, die für immer mehr Trittbrettfahrer das Produkt Interessenvertretung finanzieren. In dieser Lage hat Basel Tourismus einen anderen Weg gewählt. Er hat seinen Beitrag an den Schweizer Tourismusverband verdoppelt. Das macht uns nicht reich, aber es motiviert ungemein.

# Tou-

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

# rism-

Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.

# US

Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigeweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.

**iva**  
Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlbacherstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

# Individuelle Reisepackages für jeden Gast

Die zunehmenden Möglichkeiten der Informationstechnologie machen es immer einfacher, jedem Gast sein individualisiertes Package zu schnüren. Die daraus resultierenden Konsequenzen waren eines der zentralen Themen der «Enter '98» in Istanbul.

STEFAN RENGGLI

«Das Reisebüro muss vom Reisebüro des Veranstalters zum Reisebüro des Konsumenten werden», war eine der Thesen am touristischen Informationstechnologie-Kongress «Enter '98», der dieses Jahr in Istanbul durchgeführt wurde. Die ständig wachsenden Möglichkeiten in der touristischen Informatik erlauben eine noch bessere Angebotsabstimmung auf die Wünsche des Kunden und haben damit wiederum dazu beigetragen, dass die Individualisierung stark zu-

genommen hat – Herdenfeeling ist definitiv out. Reisen ist zum «individualisierten Massenprodukt» geworden. Damit stellen die technischen Möglichkeiten das Reisebüro vor neue Herausforderungen. Wie dies in der Industrie bereits Realität ist, kann nun auch im Tourismus die Produktion zunehmend auf exakt den jeweiligen Kundenwünschen entsprechende Packages umgestellt werden, die «just-in-time» produziert werden. «Real-time-Marketing» ist damit Gebot der Stunde und Ziel der Anbieter zugleich. Das Reisebüro wird zum «Customer agent», zum Organisator von Einzelleistungen und zum Kundenberater, der die individuellen Bedürfnisse seines Kunden kennt und ins Package verarbeitet.

### Synchronisierte Dienstleistung

Das modular aufgebaute Package wird von einer wechselnden Zusammensetzung von Leistungsträgern erbracht, die damit in zwingend funktionierender Kooperation arbeiten müssen («interdependent, not independent partners»). Eine Form «virtueller Unternehmen» entsteht, die unabhängig von den räumlichen Standorten der wechselnden Partner ihre Leistungen erbringen. Der einzelne touristische Leistungsträger seinerseits fordert von seinem Reservationssystem die Fähigkeit zur unmittelbaren Kommunikation seines Leistungsbeitrags an die potentiellen Partner respektive an den Kunden, um als Bestandteil einer derartigen befristeten «virtuellen Unternehmung» nachgefragt zu werden. Mit den Möglichkeiten wachsen auch die Wünsche. So ist «seamless travel», Reisen mit ununterbrochenem, synchronisiertem Dienstleistungsfluss, zu einem der aktuellsten Themen in der Diskussion um die zukünftige touristische



Informationstechnologie wird zunehmend zum touristischen Kerngeschäft. Noch nicht alle Leistungsträger weisen diesem Umstand die angemessene Bedeutung zu. Foto: Roland Koella

Dienstleistung geworden. Ein eigentliches «Service Delivery System» muss dafür sorgen, dass die richtigen Leistungen zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort für den richtigen Kunden erbracht wird. Das Reisebüro in seiner Funktion als «Customer agent» sollte jederzeit darüber auf dem laufenden sein, wo der Kunde gerade ist und ihm vor Ort die nötige Unterstützung liefern können. Dies nennt sich dann «Dynamic on-the-spot Design of Solution».

### Das Ende des starren Package

Colin L. Macklin von der Thomas Cook Group Ltd. präsentierte an der Enter seine Vision der Zukunft für die 3600 Tho-

mas Cook-Reisebüros in 138 Ländern. Ziel sei es, den (reisenden) Kunden dank eines weltweiten Netzwerks über jedes beliebige Produkt jederzeit beraten zu können und damit der Idee des «Customer agents» möglichst nahe zu kommen. «In der Kombination von Dienstleistungskompetenz und Kundenmehrwert sehen wir für unser Unternehmen die besten Zukunftschancen», so Macklin. Thomas Cook-Reisebüros haben heute im Sinne von «Catalist Trading Exchange» Zugriff auf alle relevanten GDS-Systeme.

### Kombinierte Reisemotive

Kuldeep Kumar, Professor an der Erasmus University in Rotterdam, machte an-

lässlich der Enter '98 auf den immer komplexeren Mix von Businessreise und Ferienreise aufmerksam. Bei einer Mehrzahl der Reisen werden heute die verschiedensten Motive kombiniert. Gerade weil man immer häufiger unterwegs ist, möchte man dann pro Reise möglichst viele Ziele erreichen. Der vielreisende Geschäftsmann möchte beispielsweise mehrmals im Jahr auch seine Familie mitnehmen, deren Bedürfnisse andere Ansprüche an den Reiseorganisator stellen als jene des Businessreisenden. Dieser Trend zur Kombination von Reisemotiven und die damit zusammenhängenden Ansprüchen an den Veranstalter wirken ebenfalls entscheidend auf die zukünftige Produktgestaltung.

\*

Im Gegensatz zu den Enter-Kongressen der Vorjahre konnte in Istanbul ein leicht höherer Anteil an Zuhörern aus der Schweiz festgestellt werden. Neben den beiden Schweizer Referenten Daniel Affolter (Kuoni) und Daniel Fischer (Fischer & Partners Consulting) haben ein rundes Dutzend Interessierte aus der Schweiz teilgenommen. Aus dem engeren Umfeld des Incoming- und Binnentourismus Schweiz vermochte sich allerdings nur ein Tessiner Touristiker für Fragen der neuesten Tourismustechnologie zu begeistern. Dies ist angesichts der regen Aktivitäten in diesem Bereich unverständlich. Spätestens 1999 in Innsbruck sollte die internationale Enter-Zuhörerschaft dann hoffentlich auch etwas über Switzerland Destination Management erfahren können. Stefan Renggli

Die nächste Enter findet vom 20. bis am 22. Januar 1999 in Innsbruck statt.

ANZEIGEN

Erleben Sie das größte Ereignis der Operngeschichte



3 - 5 JULY 1998, VIENNA

50 WELTSTARS DER OPER LIVE  
DREI TAGE OPEN AIR FESTIVAL  
WIENER PRATERSTADION

INFO-HOTLINE: (01) 455 43 81

Imholz Reisen, Zürich

Internet: www.universeofopera.com

Veranstalter: artproduction Vienna, Kartenvertrieb: Mondial Travel Agency Vienna

Für Hotel und Gastgewerbe  
hotel + tourismus revue Abonnemente: 031 370 42 22.

Die N° 1 für  
**Tische & Stühle**  
Alle Varianten wie Holz - Alu - Rohr, usw.  
**ab 46.-**  
Direkt ab Fabrik  
Konkurrenzlose Preise  
Stühle, Tische, Geschirr, Bestecke, Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar, Hotel- und Resturanteinrichtungen von A bis Z. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.  
EHS EQUIP\*HOTEL (Suisse) Luzern  
Tel. 041 368 06 10, Fax 041 368 06 11  
Tel. 032 751 67 11 (Suisse Romande)  
9242/931168

**Beschriftungen**  
Selbstklebend, Open Buchstaben  
\* Folien, wetterfest, für innen & aussen, 5722 Grönichen  
für jeden Zweck 1233 065/842 25 02 ☎ 062/842 38 76  
Optik

Direkt vom Hersteller  
**Tischdecken & Bettwäsche**  
**KACHELE**  
Baselweg 101, 4147 Aesch  
☎ 061 756 94 50  
Fax: 061 756 94 55  
E-mail: info@kachele.ch

**BILLARD ALLTRADE AG**  
GROSSES ANGEBOT AN:  
BILLARD-TISCHEN  
BILLARD-QUEUES UND -ZUBEHÖR  
TISCHFUSSBALL  
DARTGERÄTE  
TISCHTENNISTISCHE  
AUSSTELLUNG, VERKAUF UND AUFSTELLUNGSVERHÄLTNIS  
TÄGLICH AB 9.00 UHR GEÖFFNET  
RIEDSTRASSE 1A, 6330 CHAM  
TELEFON: 041 748 34 60  
FAX: 041 748 34 05  
9947/933011

minigolf plant und baut  
**BESAG**  
6130 Willisau Tölebach 4  
Telefon 041 970 08 08  
Ausführung mit ortsansässigen Kräften.  
Alle Systeme (unverbindliche Beratung)  
90774/37682

Qualitäts-Drucksachen  
**Postkarten**  
ab Ihrem Dia/Negativ/Foto/Daten  
4-farbig, inkl. Lithos und Probeabzug  
**Aktion**  
1000 Ex. A6 ab Fr. 199.00  
statt Fr. 299.00  
Gültig 30 Tage ab Erscheinen dieses Inserates!  
DS Interprint AG CH-7310 Bad Ragaz  
Fon 081 3024948 www.ds-interprint.ch  
Fax 081 3021418 info@ds-interprint.ch

**BAZAR**

Zu verkaufen  
Aus Liquidation günstig abzugeben:  
**komplette Disco-Einrichtung**  
inkl. Beleuchtung, plus 1 Piano,  
1 elektrische Orgel, plus Geschir  
und Kücheneinrichtungen.  
Weitere Auskünfte erteilt  
Telefon 01 212 07 78, Frau Jegerlehner  
09962/27419

**Spende Blut. Rette Leben.**

Freizeitparks

# Wird Österreich zum «Erlebnis-Weltmeister»?

In Österreich stehen mehrere künstliche Freizeitwelten vor der Realisierung. Milliarden schwer sind «World of Wonders» sowie «Agarta» im Wiener Raum. In den Ferienregionen rufen kapitalärmere Modelle zum künstlichen Erlebnis.

FRED FETTNER

Wenn die natürlichen Reize nicht mehr ausreichen, sollen künstliche Erlebniswelten als Make-up Natur und Kultur aufpolieren. So sind im Grossraum Wien und auch anderswo einige Grossprojekte in Planung. Unter dem Titel «Die Kugeln» plant der Multimilliardär Frank Stronach in der Hauptstadt für rund 900 Mio. Franken die «WOW – World of Wonders». Auch für einen multinationalen Konzern mit 40 000 Mitarbeitern und knapp 10 Mia. Franken Jahresumsatz eine Investition, die sich nicht mit Heimatgefühlen erklären lässt. «Als Wirtschaftsmanager mit sozialer Verantwortung ist es notwendig, zukunftsorientierte Trends zu erkennen und eine für alle Beteiligten bestmögliche Win & Win Situation zu schaffen», erklärt Frank Stronach. Als erstes soll das Pferdezentrum mit Trab- und Galopprennbahn bereits im Jahr 2000 in Betrieb gehen. Länger wird der Bau des Markenzeichens «Vienna Globe» benötigen. Dazu wird – unvermeidlich – ein Hotel errichtet. Vor allem die inklusive Sockel «nur mehr» 140 Meter hohe «Kugeln» (Durchmesser 120 Meter) sorgte sofort nach Präsentation für heftige

Diskussionen. 3000 bis 3500 neue Arbeitsplätze sollen unmittelbar, dreimal sovielen mittelbar entstehen. Die Gesamtfläche von 250 Hektaren werde nur zu 3,9% verbaut, der Rest als Familien-Freizeitpark, Naturpark und Pferdezentrum genutzt.

«Agarta»: täglich 30 000 Gäste  
Das zweite Freizeitpark-Grossprojekt südlich von Wien liegt im Umfeld der «Shopping City Süd», immerhin Europas grösstes Einkaufszentrum. Hier soll ebenfalls für knapp 1 Mia. Franken «Agarta» realisiert werden. Ex-UN-Generalsekretär Perez de Cuellar ist die Galiionsfigur der internationalen Investorengruppe «Ultrapolis» (gehört zur McCormack-Gruppe), die diese asiatische Sage bereits bei Singapur als Themenpark errichtet. Bis zu 12 000 Erlebniswelt-Gäste pro Tag werden vom SCS-Chef Michael Kraus ab Herbst 1998 erwartet. Ob die wachsende Vergnügungssucht für im Schnitt 30 000 Gäste täglich reicht – das wären dann kaum weniger als im Pariser Disneyland –, wird sich weisen.

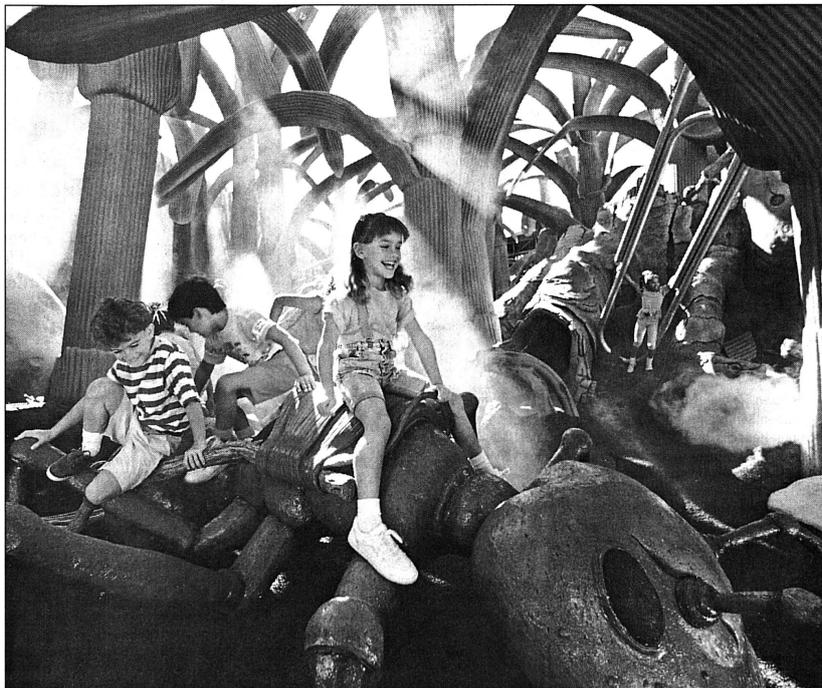
### Wieviel verträgt Wien?

Zeitgleich mit den beiden Milliardenprojekten von SCS und Stronach versucht die Bundeshauptstadt alles, um das Vergnügungsmopol nicht dem Umland zu überlassen. Immerhin sieht Wiens Kammerpräsident Walter Netzig bei einem Verzicht etwa 300 Mio. Franken Kaufkraft abfließen. Daher wird nun der Ausbau des Wiener Praters forciert. Das Projekt würde neben einer ständigen Spielstätte des «Cirque du Soleil», Sport- und Fitnesszentren, eher einen erlebnisgastronomischen und Shopping Schwerpunkt setzen.

Wiens Tourismusboss Karl Seitlinger ist besonders an der «Revitalisierung» und «Professionalisierung» des Wiener Praters interessiert. «Die Schwächen sind derzeit neben der Vermarktung die Gastronomie», befindet Seitlinger. Wobei er betont: «Als Touristiker bin ich sicher nicht der Mann für Kreuzzüge gegen Grossprojekte südlich von Wien.»

### Erlebnis-Nachholbedarf

Im Rahmen der Tagung der österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) in Bad Hofgastein begründete Kraus den Optimismus. Europa habe verglichen mit den USA «eindeutigen Nachholbedarf» in Sachen Erlebnis- und Attraktionskultur, obwohl in Europa 1997 in grossen Themenparks etwa 140 Mio. Besucher gezählt wurden und allein in Deutschland zur Zeit acht neue entstehen. In den USA gibt es angeblich 235 Mio. Freizeitpark-Besucher jährlich, allein die zehn grössten Freizeitparks werden von 80 Mio. aufgesucht. In Wien wird mit jährlich 100 Mio. potentiellen Besuchern gerechnet. Inklusiver der Urlauber sind es 25 Mio. in Österreich, 43 Mio. in Osteuropa und 32 Mio. in Deutschland und Italien. Konkret rechnet Kraus für Agarta mit 7,7 Mio. Besuchern, davon 2,3 Mio. Inländer. Während Stronach – anders als bei allen US-Projekten – keinen parkschulden Eintritt in den Freizeitpark ver-



Im Grossraum Wien sind zwei Mega-Erlebnisparks im Stil von den Disney-Worlds in den USA (Bild) geplant, doch auch Zwergparks sollen in Österreich entstehen.

Foto: zvg

langen will, wird der Besuch der unterirdisch angelegten Agarta knapp 40 Franken pro Person kosten. Relativ unwidersprochen bleibt – selbst von umweltorientierten Menschen – der Abschied von der Vorstellung, dass dem reinen Naturangebot die Zukunft gehören könnte. Dazu sagte Tirols Grüne Umweltlandesrätin Eva Lichtenberger: «Reizerhöhung scheint eine nach der

Richterskala oben offene Spirale zu sein. Ein Gegensteuern gibt es nicht. Die Frage ist, ob man andere Reizqualitäten anbieten kann. Wie Isolation oder Stille.» Einst wurde Baumeister Robert Rogner belächelt. Ihm gelang es abgesehen vom Erlebnisbergwerk «Terra Mystica» in Bad Bleiberg nicht, seine Vorstellungen zu realisieren. Gegenüber Rogners Erzbergprojekt bevorzugte das

Land Steiermark die «sichere Bank» Formel 1. Manche Elemente von Rogners Zwentendorf-Idee der «Geschichte der Menschheit» finden sich nun in Stronachs «Globe» wieder. Und so wie Rogner einst an der Drau einen Themenpark initiieren wollte, plant nun angeblich Stronach auch am Wörthersee eine Schillingmilliarde in ein Erlebniszentrum zu stecken.

## Zwergparks schiessen aus dem Boden

Anders als im Grossraum Wien sind die künstlichen Freizeitwelten im übrigen Österreich kleiner dimensioniert. Erfolgreichstes Beispiel sind die «Swarovski-Kristallwelten» in Wattens. Mit 650 000 Besuchern im ersten Jahr liegen sie nach eigenen Angaben österreichweit nach Schloss Schönbrunn (1,3 Mio.) auf Platz zwei in der Besucherstatistik. Und mit dem Linzer «Ars Electronica Center» (120 000 Besucher in acht Monaten) belegt ein weiteres Beispiel, dass Technikorientierung und «Eduainment» bei modernster, durch aus künstlerischer Aufbereitung Massen anlockt. Angepopert durch den Erfolg schiessen überall kleinere Zwergparks mit Mega-Namen aus dem Boden. Nur

wenige – wie das 20 Mio. Franken teure Projekt «Playcastle» für Seefeld – werden Dimensionen erreichen, die Gäste von auswärts zur Anreise animieren. Ab 1999 werden dort jährlich 220 000 junge Besucher erwartet. Eine ähnliche Grössenordnung könnte auch die «Alpenwelt» von Mittersill erreichen. Im Zentrum der Planung steht dort eine 4,5 Kilometer lange Einselumlafbahn mit Grossraumkabinen für 15 Personen, die in mehreren Zwischenstationen den «Bürgerwald» erschliessen soll. 12 Projektelemente sollen auf 43 Hektar entstehen. Vom Themenpark zu Geschichte und Natur der Alpen über eine Naturbühne bis zu einem Grosshotel soll die «Alpenwelt»

200 Mio. Franken kosten. Darin enthalten wäre auch die Verbindung der kleinen Skigebiete von Hollersbach und Mittersill. Der Weg bis zur Realisierung des bisher von Siemens Österreich getragenen Plans ist noch weit. 18 Monate könnten bis zum Baubeginn vergehen. Während im Salzburger Land Investoren anknöpfen, ruhen bei Tirols Landeshauptmann Wendelin Weingartner zwei ausgearbeitete Projekte im Schreibtisch. Geplant werden als Ergebnis einer von der Landesregierung in Auftrag gegebenen Studie eine «Wasserwelt» im Raum Mils/Inns sowie ein alpinorientiertes Erlebniszentrum namens «Forum Alpinum», das im Tiroler Unterland realisiert werden soll. FF

### Bodenpreise kontra Schweizer Freizeitparks

Projekte für Freizeitparks gibt es in der Schweiz immer wieder. Wegen der hohen Bodenpreise versanden aber die meisten Projekte. Unter dem Projektnamen «Eldorado» hat beispielsweise 1997 eine internationale tätige Firma RCM (Resort Consulting & Management) in der Schweiz Standorte für «Center Parcs»-ähnliche Projekte abgeklärt. Geprüft wurde dabei unter anderem ein Standort in Lipperswil im Thurgau. Dank dem angrenzenden Österreich und Deutschland hätte dieser Park ein sehr grosses Einzugsgebiet gehabt. Zurzeit herrscht allerdings, laut dem Lipperswiler Gemeindevertreter Karl Mückli, Funkstille. Eine löbliche Ausnahme bildet der im Raum Interlaken geplante Mystery Park. Zurzeit werden Finanzierungsvarianten für das Investitionsvolumen von rund 15 Mio. Franken geprüft. Gleichzeitig werden Abklärungen zum Standort gemacht. «Wir hoffen, dass wir Ende April den definitiven Standort bekanntgeben können», sagt Peter Stampfli, Leiter der Projektgruppe. Der ganzjährig geöffnete Park soll jährlich bis zu 500 000 Besucher anziehen. SR

### Casinos Austria AG

## Der Schilling rollt ungehemmt

Als negative Entwicklung betrachtet Casinos Austria die Kursaal-Casino-Explosion in der Schweiz. Das Unternehmen, welches 1997 in Österreich ein Rekordergebnis erzielt hat, setzt auf qualitativ hochstehende Projekte.

Der nach eigenen Angaben grösste Event-Veranstalter Österreichs erwirtschaftete im vergangenen Jahr nach Angaben von Gerhard Skoff, Direktor der Casinos Austria, ein Rekordergebnis von 310 Mio. Franken, was einem Plus von 5,7% oder 16,3 Mio. Franken entspricht. Die Erweiterung des Unterhaltungsangebots habe sich auch in einem Besucherrekord niedergeschlagen. 1997 wurden in den österreichischen Casinos 3,2 Mio. Gäste gezählt. Davon reiste rund 1 Mio. aus dem

Ausland an – im grenznahen Bregenz 37,8% Schweizer – um ihr Glück in der benachbarten Republik zu (ver)suchen. Nicht viel übrig für die Kursaal-Casinos, die in der Schweiz derzeit wie Pilze aus dem Boden schiessen, hat die Casinos Austria AG. «Wir halten dies für eine verheerende Entwicklung», erklärte Paul Herzfeld, Generalsekretär des Unternehmens. «Es braucht gewisse Rahmenbedingungen, um allfällige negative Entwicklungen zu unterbinden.» Es gelte, mit gezielter Aufbauarbeit die Öffentlichkeit über Nutzen und Schaden aufzuklären. Nicht zuletzt deshalb bilde das Engagement von Casinos Austria in der Schweiz eine Verpflichtung und Herausforderung. In diese Richtung zielen das Grandjeu-Casino im Zürcher Kongresshaus. Herzfeld: «Hier handelt es sich um einen qualitätsorientierten Betrieb, in welchem ein kontinuierlicher und gesunder Aufbau möglich ist.» HU

### Air Engiadina

## 27% mehr Flugpassagiere

Mit einer Steigerung des Umsatzes von 37 auf 44 Mio. Franken positioniert sich die Air Engiadina klar als drittgrösste Schweizer Linienfluggesellschaft, das bei gleichbleibender Flotte.

Die in Bern beheimatete Air Engiadina steigerte die Passagierzahl 1997 gegenüber dem Vorjahr um 27% auf 141 000. Die Zahl der Rotationen stieg ebenfalls von 4000 (1996) auf 4429 (1997). Die Auslastung (Loadfactor) der fünf Dorniers 328 wurde von 44% auf 50% gesteigert. 1998 soll, so Air Engiadina Präsident und CEO, Diemar Leitgeb, eine Auslastung von 55% angestrebt werden. Auch der Ertrag pro Passagier konnte leicht angehoben werden. Die Mitarbeiterzahl lag anfangs Jahr bei 115 Personen. Die bereits bewilligte Aktienkapitalerhöhung von 14 auf 16,2 Mio. Franken soll dieses Jahr realisiert werden. Der Flugplan wird erneut optimiert. Neu ist der Flug Bern-Düsseldorf-Express,

der als Tagesrandverbindung angeboten wird. Air-Engiadina-Gäste können auch in Düsseldorf von der kurzen Check-in-Zeit profitieren und zudem das öffentliche Verkehrsnetz im Rhein-Ruhr-Gebiet während dreier Tage kostenlos benutzen. Ebenfalls neu im Flugplan ist der Anschluss von Bern an den Flug Gen-Dublin. Ein dringendes Anliegen der Air Engiadina sind längere Öffnungszeiten des Flugplatzes Bern-Belp. Seitens der Air Engiadina sind auch diverse Massnahmen zur Lärmdämmung eingeleitet worden. So wurde die Checkliste für die Flugzeuge optimiert, vorgeschriebene Tests werden erst beim zweiten Flug statt beim ersten durchgeführt. Gerollt wird nur mit einem Turbotriebwerk und beim Rückflug spät abends wird nur noch mit den Bremsen und nicht mehr mit den Triebwerken gebremst. Für eine Optimierung des heutigen Standards am Flugplatz Bern-Belp wäre zudem eine Verlängerung der Piste um 300 Meter wünschenswert. SR

### REKLAME

### CHECK IN DATA

Neu:  
Fidelio for  
Windows.

Check-In Data AG  
Schlieren (Zürich), Tel 01 733 74 00  
Check-In Data SA, Montreux, Tel 021 966 15 55

## Hotel-Restaurant Bahnhof 3054 Schüpfen

Sie sind ein kreativer Unternehmer im Gastgewerbe, auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

**Dann könnten Sie unser neuer Mieter sein!**

Zu dem modernen, neu renovierten Betrieb in der Nähe von Bern gehören ein Hotel mit 20 Betten, ein gemütliches Dorfrestaurant mit verschiedenen Sälen und grosszügiger Terrasse, eine attraktive Bar sowie ein grosser Parkplatz. Vermietung nach Stand der Renovationsarbeiten voraussichtlich ab 1. März 1998.

Interessierte wenden sich bitte an:

**J. Hofweber & Cie. AG**  
Schloss Reichenbach, 3052 Zollikofen  
Telefon 031 911 01 11 / Fax 031 911 53 48

P 100249/49948

### Zu verkaufen

in Top-Tourismusort in Graubünden

## Restaurant/Hotel

Die Restauration besteht aus zwei sehr gepflegten Lokalitäten mit 40 und 70 Sitzplätzen, einer Grill-Bar mit 50 Sitzplätzen, einer Sonnenterrasse, zwei unterteilbaren Seminarräumen für 60 und 30 Personen, Sport- und Fitnessräumen sowie genügend Parkierungsmöglichkeiten. Die Ausstattung sowie das Zubehör sind in neuwertigem Zustand.

Der Hotelbetrieb verfügt über 40 grosszügige Appartements im Viersternbereich mit total 100 Betten, jedes Appartement mit abschliessbarer Küche, Bad/WC, Balkon oder Gartensitzplatz.

Es handelt sich um einen nicht alltäglichen Betrieb mit optimalen Zukunftsperspektiven. Unser Angebot bietet einem/er dynamischen Fachmann/frau ideale Voraussetzungen, den Trend einer erlebnisreichen Gastronomie in die Tat umzusetzen.

Weitere Auskünfte unter Chiffre 513-116645, Grischannonen AG, Postfach, 7001 Chur.

P 100515/44000

Im touristischen Zentrum des Unterengadins verkaufen oder verpachten wir ein gut eingeführtes

## Hotel-Restaurant

ab dem Frühjahr 1998.

Der Betrieb mit 40 Betten, einem Restaurant, einer Stüwa sowie einer Bar bietet einem Interessenten mit ausgewiesenen Fachkenntnissen in Küche und Gästebetreuung eine gute Existenz.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Anfrage an:

EINFACHE GESELLSCHAFT  
CLEMGIA TARASP-VULPERA, Zentralverwaltung  
Herr Rolf Zollinger  
7552 VULPERA  
Telefon 081 864 11 12

100285/248940

**GROSSE GELEGENHEIT**  
für unternehmungslustige Familie  
Wir vermieten / verkaufen  
in Pianezzo-Gubiasco

## Restaurant

mit 10 Zimmern, aussen Parkplätze und Grotto.

Interessante Miete mit Übernahme des Inventars zum günstigen Preis.  
Angebot an Chiffre T 155-769912  
an Publicitas S.A., Postfach 664,  
6601 Locarno.

P 100136/44300

## Beteiligung, Übernahme

Initiative Hotelier-Familie sucht mittel-grossen, typischen Zweisaison-Hotelbetrieb. Als ideal erachten wir einen Betrieb mit Cachet und Flair. Wir legen Wert auf Gästebetreuung in behaglicher Atmosphäre. Gedacht ist an eine Beteiligung am AK oder auch eine Miete/Pacht mit Vorkaufsrecht.  
Kapitaleinsatz ca. CHF 200 000.-.  
Voraussetzung: mindestens einen Posten in der Betriebsführung.  
Bevorzugte Orte: Grindelwald, Kandersteg, Adelboden, Saanenland.

Kontakte unter Chiffre 100417, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

100417/4529

## Restaurant zu vermieten!

In der Altstadt von Bern, in zentraler Lage, vermieten wir ab Sommer/Herbst 1998 einen bestehenden Restaurationsbetrieb mit ca. 45 Plätzen und einer sehr grossen Küche (Möglichkeit zum Verkauf von Menüs über die Gasse). Zusätzlich eventuell Säli zu vermieten (Möglichkeit zur Errichtung einer Bar).

Interessenten sind gebeten, ein Konzept vorzulegen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an OSPA, Herr Patrik Bezzola, Gerechtigkeitsgasse 50/52, 3011 Bern, Telefon 031 310 58 58

P 100425/393536

## Eine sorgenfreie Zukunft

können wir Ihnen zwar nicht versprechen, aber die Grundlage für eine lange, wirtschaftlich vielversprechende Berufskarriere als Mieter in einem

## DREI-STERN-HOTEL

Dieser Passanten- und Konferenzbetriebe in einer Industrieregion im Mittelland erzielt seinen starken Umsatz zu ca. 55% in der Passantenrestauration, zu ca. 20% im Bankettbereich und zu ca. 25% in der Beherbergung.

Das räumliche Angebot umfasst:

- 70 Gastbetten
- 120 Sitzplätze in 4 Passantenlokalen
- 50 Sitzplätze auf der Gartenterrasse
- 220 Bankettplätze
- Bar und Kegelbahnen

Für die Übernahme des Kleininventars und des Warenlagers ist ein Eigenkapital von ca. Fr. 400 000.- erforderlich.

Der Mietantritt erfolgt nach Vereinbarung.

Es versteht sich, dass dieser lebhaft und vielseitige Betrieb eine starke Unternehmerpersönlichkeit mit fachlich fundierter Ausbildung und Führungserfahrung erfordert.

Wir freuen uns auf einen kurzen Lebenslauf unter Chiffre 100019, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

100019/75325

## Schlössli Sax

Zu vermieten auf 1. November 1998

### Landgasthof

## Schlössli Sax

9468 Sax

Im St. Galler Rheintal - in der Nähe von Buchs und dem Fürstentum Liechtenstein - ist der Landgasthof Schlössli ein idealer Treffpunkt für Geschäftsessen und Familienfeste.

Sind Sie ein versiertes Wirtepaar und suchen Sie eine neue Herausforderung, so ist der gutbesuchte und bekannte Landgasthof bestimmt das Richtige.

- 30 Plätze in der Gaststube
- 25 Plätze in der Freierstube
- 20 Plätze im Grotto
- 100 Plätze im (unterteilbaren) Rittersaal
- 30 Plätze im Party-Torkel-Keller
- 80 Plätze auf der sehr schönen Gartenterrasse, durchsetzt von schattenspendenden Bäumen

Sind Sie interessiert? Dann schreiben Sie an

**Richard Aebi**  
Verwaltungspräsident der Schlössli Sax AG  
Biffig  
9466 Sennwald  
Telefon 081 757 11 06, Fax 081 757 14 03

© 100416/391222

### Wer hört mich?

Jung, dynamisch und motiviert sucht

## kleine Bar

zu mieten.

Lage: Stadt Basel und Umgebung  
Info: 01 422 10 79

100500/393541

### Wallis im Rhonetal

Zu verkaufen nach Vereinbarung

## Restaurant mit 5-Zimmer-Wohnung

52 Sitzplätze  
80 Sitzplätze auf der Terrasse  
3 Keller  
2 Garagen  
40 Parkplätze  
Notwendiges Eigenkapital Fr. 220 000.-  
H. Witschard, 3930 Visp  
Telefon 027 946 25 50

P 100415/382373

### Ein nicht alltägliches Objekt

An ruhiger und idyllischer Lage, mit herrlicher Fernsicht auf Berge und Mittelland, verkaufen wir im Auftrag des **Altens- und Pflegeheim Sonnenhalde in Menzigen/ZG**. Das Gebäude, welches auch als Gesundheitszentrum, Privatklinik, Rehabilitationszentrum oder Hotel genutzt werden könnte, ist gut unterhalten und umfasst:

84 Pflegezimmer, 32 Personalzimmer, diverse Säle, Büros, Aufenthalts- und Betriebsräume, sowie eine modern ausgestattete Gastro-Küche.

VB Fr. 13,6 Mio. Unter Angabe des Verwendungszweckes lassen wir Ihnen gerne eine ausführliche Dokumentation zukommen.



Verwaltungs- und Immobilien-Gesellschaft  
Klausstrasse 48, 8034 Zürich  
Telefon 01/383 77 16

## Flims Waldhaus

### Zu verkaufen

## chESA

- Beste, zentrale Lage, sehr schöne Aussicht
- Liegenschaft befindet sich in Top-Zustand
- Restaurant: ca. 60 Plätze, plus Bar ca. 20 Plätze
- Sonnenterrasse ca. 50 Plätze
- Hotel: 7 komfortable, helle und freundlich möblierte Gästezimmer (14 bis 20 Betten) mit Dusche/WC, Radio/Farb-TV, Direkttelefon und Minibar
- Sehr gutes Parkplatzangebot

### Allgemeine Bemerkungen:

- Idealer Familienbetrieb
- Geringer Personalbedarf
- Sehr gute Umsatz-/Ertragslage
- Neuwertige Infrastruktur (Küche, Heizung, Haustechnik, Keller etc.)

P 100189/393423

### Auskunft + Unterlagen:

**Hofmann + Spitz Immobilien**  
Hauptstrasse 91, 7017 Flims Dorf  
Tel. 081 911 31 30, Fax 081 911 43 62

### Brasilien

zu verkaufen evtl. Tausch  
a) Inselgrundstück 202 ha - 4760 m Privatstrand: US \$ 1 800 000.-  
b) 126-Betten-Hotel am Meer: US \$ 560 000.-  
Info/Dok. Chr. M., Caixa Postal 83  
CEP 45650 Ilheus, BA, Brasil oder  
Telefon 0055 732 69 12 55

P 100229/7178

### Wir suchen

## Kleinhotel oder Pension

zu mieten (evtl. mit Bar oder Restaurant).

Bevorzugt Raum Klosters/Davos oder Meiringen/Interlaken.  
Telefon 081 422 17 14

100565/393582

## Zu kaufen gesucht

Im Auftrag einer Hotelgesellschaft suchen wir ein

## 4-Stern-Hotel

mit 80 bis 120 Betten. In einem Winter- und Sommersportort im Wallis oder im Berner Oberland. Diskretion zugesichert.

Anfragen unter Chiffre 100424, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

100424/393534



Aarwangen - zu verkaufen evtl. zu vermieten im Sommer 1998

## Restaurant Brauerei

- EG: Sitzplätze Gaststube ca. 45, Säli ca. 25
- 1. OG: 2 Säli unterteilbar, mit Warenlift erschlossen
- Gartenrestaurant: mit Gartenhaus ca. 74 Plätze, elektrische Überdachung
- Wirtwohnung im Gebäude integriert
- Das gesamte Gebäude wurde in den letzten 10 Jahren neuwertig renoviert
- Verkaufspreis: Fr. 875 000.-, notwendiges Eigenkapital Fr. 250 000.-, WIR-Zahlung möglich
- ml. Mietzins nach Empfehlung der Wirttreuhand

Interessenten melden sich bei Peter Kunz, Gaswerkstrasse 52  
4900 Langenthal  
Telefon 062 922 88 58  
(Birozeit)

## LadinslerFranz KG

Internationales Realitätenbüro für touristische Gewerbeimmobilien

### Italien:

- \*\*\* Hotel/Restaurant in der Toskana, sehr schön gelegen, 60 Betten
- \*\*\*\* Parkhotel, historischer Ansatz, in Belluno/F.V. Seminare, Geschäftstourismus, 50 Betten
- \*\* Hotel in Sanremo, 40 Betten, ohne Mauer, kürzliche Renovierung, guter Standort
- \*\*\* Hotel am Gardasee, 60 Betten, Südufer, sehr schöne Lage und bester Standort

Liegenschaft im Vinschgau/Südtirol mit Bar, Restaurant, Geschäft, Grund mit touristischer Zweckbestimmung

### Österreich:

- \*\*\*\* Hotel in Wien, 500 Betten, sehr zentraler Standort, Bestzustand, Tagungsmöglichkeiten
- \*\*\*\* Hotel in Salzburg, 240 Betten, Tagungseinrichtung, schönes Haus, guter Standort
- \*\*\*\* Hotel in Seefeld/Tirol, 80 Betten, Hallenbad und Sauna

### Ungarn:

- \*\* Hotel 180 Betten, beste Zentrumslage in Budapest, sehr schöne Architektur, zu erneuern

Rainerstrasse 2, I-39038 Inchnen,  
Telefon 0039-474-913115,  
Fax 0039-474-914182

100414/383878

### Insel MENORCA (Balearen)

Zu verkaufen sehr gut eingeführtes

## Spezialitäten-Restaurant

in freistehender, attraktiver, stilvoller Liegenschaft, seit 20 Jahren im Besitz derselben Schweizer Familie.

60 Sitzplätze in diversen Innenräumen  
60 Sitzplätze auf gedeckter Terrasse  
Parkplätze  
Grosse Wohnung im OG.  
Nähe Hafen von Mahon.  
Ganzjahr- oder Saison-Betrieb.  
Ausbaumöglichkeiten vorhanden.  
Interessanter Verkaufspreis inkl. erstklassigem Inventar und Mobilier.

Auskunft: Telefon 01 918 17 91

© 100411/109118

An zentraler Lage,  
Nähe See, in



per sofort zu vermieten  
gepflegtes

## Hotel Garni

mit 23 modernen Doppelzimmern, inkl. Inventar zu vorteilhaften Konditionen.

Auskünfte bei ATAG Ernst & Young,  
Jörg Reinecke, Telefon 01 286 30 97.

100546/125458



**Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate: Donnerstag, 17 Uhr**



**Menschen in Not.**  
Sie brauchen uns.  
Wir brauchen Sie!

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

Vor dem  
Expresso



hotel + tourismus revue  
Abonnemente  
031 370 42 22.

Erstes Behindertenhotel der Schweiz, St. Gallen

## «Auch ich bin etwas wert»

Das 3-Stern-Garnihotel Dom in St. Gallen gilt als erstes von Behinderten geführtes Hotel. Behinderte sind motivierte, sehr gründliche aber langsame Mitarbeiter. Dennoch blickt man besonders auf das Segment der Geschäftsreisenden. Auch das Preis-Leistungs-Verhältnis muss besser stimmen als bei anderen Hotelalternativen.

MARC AEBERHARD

Ende Januar eröffnete das erste Hotel der Schweiz, welches von Behinderten geführt wird, in der Innenstadt von St. Gallen seine Pforten für Gäste. Das 3-Stern-Garnihotel bietet 32 Gästezimmer mit 50 Betten. Daneben betreibt das Haus eine grössere Wäscherei, welche auch externe Aufträge entgegennimmt. Für dieses Pilotprojekt können derzeit 27 Angestellte beschäftigt werden. Zusätzlich besorgen 520 Stellenprozent die Kaderaufgaben und die sozialpädagogische Betreuung. Die maximal 27 Mitarbeiter sind teils körperlich, teils geistig behindert. Auf die Frage nun, ob der hektische Hotelalltag für die behinderten Angestellten nicht enormen Stress bedeute, antwortete *Ruth Meienberger*, Unternehmensleiterin des Hotels Dom differenziert, sehr unterschiedlich bereits bei der Gestaltung des Arbeitsplanes in Mitarbeiter, die eine natürliche Stressresistenz mitbringen und teile diese entsprechend während Spitzenzeiten in den Frontoffice-Bereichen wie Frühstücksraum oder Reception ein. Andere wiederum, welche weit mehr Mühe mit der Bewältigung von Stresssymptomen zeigen, werden eher in Backoffice-Departementen oder während ruhigeren Zeiten eingesetzt.

### Bis viermal langsamer

Diese Berücksichtigung ist besonders wichtig, gilt es doch zu bedenken, dass gewisse von Behinderten ausgeführte Tätigkeiten bis zu viermal mehr Zeit in Anspruch nehmen, als wenn diese von Nichtbehinderten erledigt würden. Gezielte, auf die individuellen Veranlagungen des Einzelnen abgestimmte Stress-Schulungsseminare sind geplant und werden, sobald alle Mitarbeiter rekrui-



Von Behinderten geführtes Hotel in St. Gallen: nach anfänglichen Hemmungen sind die Gäste im allgemeinen zufrieden, auch wenn gewisse Dienste bis zu viermal länger dauern. Foto: Regina Kühne

tiert sind und der Betrieb zu 100% läuft, umgesetzt. Entsprechend der grossen Anzahl von Mitarbeitern, welche fast dreimal mal so hoch liegt wie dies branchen- und Kategorie-typisch üblich ist, werden den behinderten Mitmenschen auch reduzierte Löhne ausbezahlt.

### Keine Stigmatisierung

Nach der ersten Woche Betrieb resümiert Meienberger überaus positiv. Die Gäste seien anfänglich mit gewissen Hemmungen ins Hotel gekommen, aber mit den erbrachten Leistungen – auch wenn diese etwas auf sich warten liessen – zufrieden gewesen. Der vom Hotel Dom angestrebte Gästemix zielt in erster Linie auf das (besonders delikate und anspruchsvolle) Segment von Geschäftsleuten ab. Zielgrösse: 70% bis 80%. Der Rest verteilte sich, so liess sich in Erfahrung bringen, auf das Leisuresegment und – gezielt – auf die individuellen Veranlagungen des Einzelnen abgestimmte Stress-Schulungsseminare sind geplant und werden, sobald alle Mitarbeiter rekrui-

zierversichtlich und glaubt nicht an eine Stigmatisierung des Betriebes. Zum einen konnte kürzlich ein Sponsoringvertrag mit der St. Galler Kantonalbank abgeschlossen werden, wonach ein kultureller Austausch mit dem Museum und dem Hotel finanziert werden soll. Daraus erhofft sich Meienberger weitere (kulturinteressierte?) Gäste – was diese jedoch in einem Garnihotel wollen, wird sich noch weisen.

### Routine schafft Sicherheit

Die Mitarbeiter ihrerseits zeigen sich begeistert – und glauben mit ihrer Mitarbeit einen grundsätzlich nützlichen Beitrag geleistet zu haben. Das Gefühl, wertvoll zu sein und gebraucht zu werden, wirke sich, so die Unternehmensleiterin, nachhaltig auf die Motivation aus. Sie glaube auch nicht, dass sich Alltagsfrust breitmachen werde; denn es sei behinderten Mitarbeitern eigene, die Arbeit mit einer gewissen Routine noch viel besser und gewissenhafter zu erledigen, wenn Unsicherheiten und Anfangsstress bewältigt

seien. Meienberger könnte sich daher auch gut vorstellen, nach einer gewissen Zeit besonders fähige Angestellte in Kadernpositionen zu befördern. Die Aussicht auf eine Laufbahnplanung und somit Karriereperspektiven zu entwickeln, dürften zusätzlich wichtige Motivatoren für behinderte Mitarbeiter sein. Vollwertige Arbeitsinhalte und Aussicht auf Beförderung sind somit weitere wichtige Schritte, die die soziale Integration von Behinderten in die Gesellschaft vorantreiben. Gemäss einer Studie der HWV St. Gallen sind ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und vor allem eine Leistung, die sich mit vergleichbaren Betrieben messen lässt, die wichtigsten Voraussetzungen für einen erfolgreichen Geschäftsgang dieses Stadtbetriebs. Es ist also gar denkbar, dass bei guter Betriebsführung die Behinderten die nicht-behinderte Geschäftsführung entlasten und diese selber übernimmt. Bei womöglich kleineren Löhnen eine besonders wertvolle Aussicht...

### NGZ Marktanalyse

## Mehr deutsche Hoteliers positiv

Die Zahl jener deutschen Hoteliers, die den Geschäftsverlauf 1997 als nur zufriedenstellend, schwach oder schlecht beurteilen, ist rückläufig.

39% der deutschen Hoteliers befinden ihren Geschäftsverlauf als sehr gut oder gut; 1996 waren es nur 28%. 54% der von der NGZ Befragten melden 1997 Umsatzsteigerungen, im Vorjahr waren es nur 44% gewesen. Umsatzrückgänge hatten nur noch 28% (1996: 37%) zu vermelden. Diese Ergebnisse publizierte jüngst die Wirtschaftsfachzeitschrift NGZ Neue Gastronomische Zeitschrift, Frankfurt. Was 1998 betrifft, glauben über zwei Drittel der 300 Befragten, dass das laufende Jahr besser sein wird als 1997. Eine der Hauptursachen der Hotelier ist der sogenannte «Wettbewerb um jeden Preis». Wie im Vorjahr planen auch 1998 rund 45% Preiserhöhungen. Bis 1993 hatten sogar 80 bis 95% Preiserhöhungen für das jeweils nächste Jahr geplant...

### Gute Arbeitskräfte gefragt

Dene deutschen Hoteliers bereitet die Beschaffung guter Arbeitskräfte Sorgen: Immerhin 14% planen, ihr Personal aufzustocken, 10% bauen ab. 1997 baute die Branche rund 10% Personal ab, teils durch Auslagerung. Die Zimmerbelegung hat sich um einen Prozentpunkt auf 57% verbessert. Der durchschnittliche Preis für ein Hotelzimmer beträgt 137 DM. Als wachstumsfähig erachten die Befragten vor allem das Bankettgeschäft aus Kongressen und Seminaren. Stagnieren werde hingegen das Firmenkundengeschäft. *APK*

### Schweizer Markt: Summit, Insignia, Golden Tulip

## Mehr Salz in die gemeinsame Suppe

Die Utell-Hotelbrands Summit International Hotels, Insignia Resorts und Golden Tulip Worldwide wollen als Hotelkooperation auf dem Schweizer Markt neue Akzente setzen. Ums Jahr 2000 dürften sie zusammengenommen 15 Properties zählen.

UELI STAUB

Die Hotel-Brands im Luxusbereich, Summit und Insignia, auf dem Schweizer Markt vor allem dem Trade bereits ein Begriff, sind wie das Reservationssystem Utell Int. Teil der Reed Travel Group. Die Marke Golden Tulip hingegen hält eine strategische Allianz zu Utell Int. Nun sind die drei Verkaufsbüros in Frankfurt zusammengelegt worden. Zuvor war es zum Merger von Utell Int. und Anasazi gekommen, unter dem neuen Namen «REZolutions». «Seit der Zusammenlegung wissen wir, wie wichtig der Schweizer Markt ist», erklärte *Sabine Ulrich*, Director of Sales für Deutschland, Österreich und die Schweiz des Frankfurter Verkaufsbüros an einer Vorstellung; erstaunlich, wo doch die Facts und Figures im Corporate Business längst allen bekannt waren...

### Bald 15 Schweizer Hotels

Die Verkaufsführerin für die Schweiz, Österreich und Süddeutschland heisst *Simone Vogt*. Die ehemalige Swissôtel-Frau agiert allerdings von Frankfurt aus. Zur 1991 gegründeten Summit Int. Hotels mit 99 Betrieben gehören in der Schweiz vier Häuser (De la Paix Genf, St. Gotthard und Storch Zürich, sowie Euler Basel). Zu den luxuriösen, 1993 gegründeten Insignia Resorts mit 43 Be-

trieben zählt vorderhand nur das Park Hotel Waldhaus Flims. *Marc Bloch* seinerseits, der in der Schweiz die Golden Tulip vertritt, will in zwei Jahren in diesem Land auf zehn Hotels kommen. Bis anhin gehören das Golden Tulip Fribourg, das Zürcher Ascot, seit dem 1. Januar 1998 das Bieler Plaza und demnächst ein kleineres Hotel in Champéry zu dieser 35-jährigen Gruppe mit weltweit rund 400 Hotels im 3- und 4-Stern-Bereich. Das Schweizer Portfolio von über Utell «gebrandeten» Betrieben würde dann rund 15 Betriebe für diese drei Brands ausmachen. Als Reservationssystem vertritt Utell Int. nach eigenen Angaben in der Schweiz etwa 150 Häuser.

\*

Utell: «Olé» für die Mitgliederhotels. Die Jahresversammlung von Utell Int., dem internationalen Hotelreservations- und -marketingunternehmen, findet dieses Jahr vom 3. bis zum 5. März in Se-

villa in Spanien statt\*. Die Konferenz ist offen für alle rund 7700 Hotelbetriebe, die Rezolutions Inc. angeschlossen sind. Rezolutions ist vor einigen Monaten als Merger aus den Unternehmen Utell Int. und Anasazi Inc. hervorgegangen. Rezolutions gehört zu den bekanntesten Anbietern von Technologie-bezogenen System-, Reservations- und Distributions-Netzwerken, Private Label-Dienstleistungen und Marketingprogrammen für die Beherbergungsindustrie. An der Jahresversammlung wird es Weiterbildungsseminare geben, eine Ausstellung zur neuen Technologie und zu Marketing-Services sowie Einzelgespräche. Diese dienen dazu, Anasazi-Hoteliers mit Utell und Utell-Hoteliers mit dem Anasazi-System bekannt zu machen.

\*Sevilla, Hotel Alcora. Interessierte informieren sich bei Utell Int., Telefon +44 181 490 5939, oder Fax +44 181 490 5872.

### Utell und die Schweiz: «Ein atypischer Fall»

In der Schweiz, einer Hotellandschaft mit atypisch vielen Hotelgruppierungen und -vereinigungen, hat Utell Int. in den letzten Jahren einen schweren Stand gehabt. «Utell arbeitete früher viel über das Marketing der Gruppe», meint dazu *Colette Dubois*, GM Sales & Marketing Frankreich, Schweiz, Benelux und Afrika, gegenüber der *htz*, «so haben wir den direkten Kontakt zu den Hoteliers etwas verloren. Die Gruppen liessen uns möglichst nicht direkt mit ihren Mitgliedern kontaktieren.» Die Schweiz sei deshalb ein «atypischer Fall», denn in anderen europäischen Ländern wäre dieses Szenario nicht aufgetreten. Dubois weist darauf hin, dass durch dieses Beschneiden des Direktkontakts Utell kein individuelles Benchmarking der Einzelhotels mit den anderen machbar gewesen sei. Utell verfügt über die Trimesterzahlen beim Incoming-Geschäft, anhand deren sich der Einzelhoteller messen könnte. Auf die eigene Performance, also jene von Utell, angesprochen, weist sich Colette Dubois zu wehren: «Man sollte die eigenen Reservationszahlen etwas relativieren. Viele Buchungen, die bisher über die Gruppenzentralen in die Hotels kamen, kamen eigentlich von uns.» *APK*

## HOT-TELL

Hotelüberbauung auf dem Maloja-pass einstweilen zurückgewiesen. Laut «Bündner Zeitung» soll der Restaurations- und Hotelbetrieb auf der Malojapasshöhe ausgebaut werden, um eine bessere Auslastung zu erreichen. Die Hotel Maloja-Kulm AG will neben insgesamt 15 bis 20 Wohnungen, teils im Aparthotelstil, ein Hallenbad und ein Wellnesscenter sowie ein Aussentennisplatz und Pferdestallungen für zirka 16 Pferde bauen. Das vorliegende Planvorhaben fand aber vor der Gemeinde, Landschafts- und Naturschutz Behörden kein Gehör und wurde zurückgewiesen. Es stehe in einem krassen Widerspruch zu der mit nationaler Bedeutung eingestufteten Oberengadiner Seenlandschaft. Zudem würde mit dem Bauvorhaben der Hospizcharakter des Hotels verlorengehen. Damit aber die Bauherrschaft nicht gänzlich leerausgeht, wurde ihr die Gelegenheit angeboten, «nach einer besseren Lösung zu suchen und eine Projektänderung vorzunehmen». *MA*

\*

Das Palace Hotel Mürren an norwegisch-spanische Timesharing Firma verkauft. Der Basler Geschäftsmann *René Jäggi*, Eigentümer des Palace Hotels in Mürren hat 50% seiner Anteile an die spanische Wohnrechtsfirma «Anfi del Mar» mit Sitz in Cran Canaria verkauft. Diese wiederum gehört zu 75% dem norwegischen Industriellen *Björn Lyng* und seiner Familie. Anfi beabsichtigt im Rahmen der Übernahme des Palaces, das Hotel neu auszustatten und als «Vacation Ownership Project» zu lancieren. Anfi hält fest, dass dieser Schritt sinnvoll wäre, da die Zeitwohnrechtsbranche die am schnellsten wachsende innerhalb der internationalen Reise- und Tourismus Industrie überhaupt sei. *MA*

\*

Kloster Engelberg kauft das konkursierte Hotel Engel. Für rund 2 Mio. Fr. haben das Benediktinerkloster Engelberg und der St.-Franziskus-Verein das Hotel Engel gleich neben der Kloster aus der Konkursmasse erworben. Das Kloster hatte den «Engel» gebaut, später aber verkauft. Seither wurde das Haus mehrmals umgebaut. Eine Abbruchbewilligung der Gemeinde sei nach wie vor rechtskräftig, schreibt die «Neue Obwaldner Zeitung». Eine Sanierung würde laut Angaben von *Pater Markus Muff* etwa 10 Mio. Fr. kosten, ein Neubau 15 bis 17 Mio. Fr. Bis auf weiteres stellt das Kloster der Sportmittelschule Engelberg die Zimmer zur Verfügung. *TY*

\*

Lucern: «Schweizerhof» seit 137 Jahren erstmals geschlossen. Am 1. Februar hat das Luzerner Hotel Schweizerhof wegen Um- und Neubau seine Tore geschlossen. Bald darauf wurden bereits erste Gebäude rund um das Hotel abgebrochen. Bis Ende 1999 soll der Komplex «Schweizerhof» mit seinem historischen Sälen und einem neuen Tagungssaal sowie einem Migros-Neubau mit Tiefgarage entstehen. Von den fast 90 Mitarbeitern werden 36 im noch bis Juni geöffneten Restaurant Rotonde beschäftigt, 22 der 32 Mitarbeiter, die eine Kündigung erhielten, haben eine neue Stelle. Die 10 anderen werden zur Zeit teilweise mit Aufräumarbeiten weiterbeschäftigt. «Die Vermittlung der Mitarbeiter ist dank der Solidarität der Branchenkollegen besser verlaufen als erwartet», äusserte sich Direktor *Patrick Hauser*. *TY*

### REKLAME

Zürich  
Magglingen  
8003 Zürich  
Aegerlenstrasse 5b  
Tel. 01 46 11 20 Fax 01 46 11 48

Sichere, preiswerte, unverwundliche  
**Spiegelgeräte**  
Eine Attraktion die sich auszahlt

Der GTSM-Katalog wird Sie überzeugen

## Atlanta und Hotellerie

## Olympischer Kick für die Beherbergung

Grossanlässe, ob Olympische Spiele oder eine Expo, sind für die Hotellerie nicht nur Anlass, sich bei den Preisen möglichst zu disziplinieren. Sie sind auch ein Kick, mit Investitionen aufzufahren, die (Kongress-)Infrastruktur zu verbessern, das «Face to lift» und den Bekanntheitseffekt auszunützen. In Atlanta hat die Olympiade längst ihre Dividenden erbracht. In der Systematik der Investitionen könnte der Kontrast zur Expo.01 grösser nicht sein (siehe Kommentar).

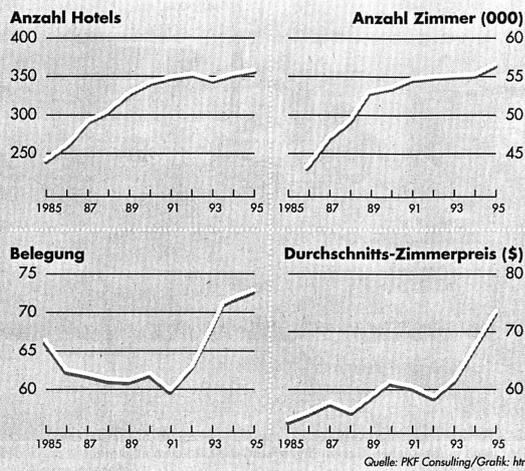
ALEXANDER P. KÜNZLE

Nagano: Die Winterspiele laufen, die Begeisterung ist gross, die Gross-Sponsoren zeigen ihre Brands, das von der Firma Landor entworfene Logo der Schneeflocke macht die Runde um die Welt, alles am Fernsehen ist klar «Nagano-identifizierbar», das Maskottchen in der Videorevision wird bestens verkauft, das Merchandising läuft. Auch die Themen, «Weltfrieden», «Umwelt-» und «Jugend» reflektieren sich im Emblem. Die japanische Hotellerie wird es verdanken.

## Hotelrenovationen

In Atlanta hat die Hotellerie und der Kongress-Sektor bereits stark von den Spielen 1996 profitiert. 2 Mia. Dollar wurden damals von privater und öffentlicher Hand in Atlantas Infrastruktur investiert. Bereits 1997 sprang die Anzahl von Conventions auf rund 60, die Buchungen bis ins Jahr 2000 laufen längst. Die Immobilienpromotoren entwickelten und bauten drei Kongress-Zentren am neuen, zentralen «Centennial Park», begleitet von einem 300 Suiten-Hotel. Die sogenannten Mehrzweck-Überbauungen, wo Hotellerie und Restauration nur ein Teil des Bestandes sind, bewähren sich seither im grossen Stil.

## Atlanta: Hotelzimmerangebot und -nachfrage



Der «olympische Effekt» hat der Hotellerie rund um Atlanta in Georgia äusserst gut getan. Und zwar schon im voraus, wie die vorliegenden Zahlen beweisen. Mit der systematischen Promotion wurde 3 bis 4 Jahre vorher begonnen.

Das «Hyatt Regency» in Atlanta liess 35 Mio. Dollar für ein Facelifting springen. Marriott veränderte einen Ramada-Betrieb in zwei Hotels im mittleren Preissegment, ein Courtyard und ein Fairfield Inn. Gemäss dem Atlanta Convention and Visitors Bureau wurden hotelseitig rund 100 Mio. Dollar in die Vorbereitungen für die 96er Spiele gesteckt. Ungefähr 6000 Zimmer, meist in der Budgetkategorie, stiessen zur bestehenden Zimmerkapazität der Stadt. Dadurch weise der erweiterte Stadtbezirk, «metropolitan Atlanta», ein Angebot von rund 62 000 Zimmern auf. Gemäss der Consultingfirma PKF Consulting wuchs das Zimmerangebot in Georgias Hauptstadt

zwischen 1985 und 1995 um 3,3% jährlich. Immerhin: Atlanta ist Firmenstizt einer der weltgrössten Hotelketten, Holiday Hospitality (Holiday Inn).

## Gute Auslastung

Mit dem Kick, den die Spiele gaben, fällt es auch nicht allzu schwer, die neuen Kapazitäten auszufüllen: Die (Zimmer-)Belegung belief sich 1996 auf 73%, von etwa ebensoviel 1995 (mit viel weniger Zimmern), und etwa 61% zu Beginn der 90er Jahre. Handelsmessen und Ausstellungen sind der Motor, die durch die Spiele entstandenen Kapazitäten auszulasten. Diese Events, die erst von einer benötigten Hotelkapazität von 3000

Zimmern an gezählt werden, stiegen von einer Anzahl von rund 42 vor der Olympiade auf 49 seit 1997. 1995 brachte das Geschäft mit den Conventions 1,1 Mia. Dollar, wobei rund 1,4 Mio. Logiernächte miteinberechnet sind.

Auch das olympische Stadion wird seither ausgenützt: Der US-Riesenevent «Superbowl» findet im Jahre 2000 statt (American Football). Das Atlanta Basketball Team hat seine eigene Arena, unterstützt vom Turner Broadcasting System (u.a. CNN).

## «Business-Community»

Der Erfolg, den die Spiele Atlanta gebracht haben, beruht zu einem grossen Teil auf dem kohäsiven Auftreten der regionalen «Business Community», die viel privates Geld in den Anlass investierte, um damit für nachher etwas zu haben. Die Spiele sind im nachhinein als ziemlich überkommerzialisierter kritisiert

worden. Doch im Gegensatz zu früheren Spielen war 1996 viel klarer, dass die Investitionen vor allem dafür konzipiert worden waren, viel Business für später anzuziehen. Das Komitee, das die Spiele organisierte, war ein gänzlich privat finanzierte Firma. Andrew Young, der Bürgermeister von Atlanta, sprach damals von einem riesigen Erfolg. Insgesamt seien 2 Mia. Dollar an Geldern aufgebracht worden, wobei die Stadt mit einem leichten Gewinn abschloss. Doch die Infrastruktur von Atlanta, die «Aktiven», war um 1 Mia. an Wert gewachsen – Geld, das sich der Steuerzahler somit eingespart hat. Ja, die Behörden nutzten die Spiegel sogar für ihre Standortpromotion: VIPs wurden speziell ins Visier genommen, um Atlanta als Firmensitz anzupreisen.

Quellen: Atlanta Convention and Visitors Bureau, PKF Consulting, «Financial Times».

## Expo 2000 (Hannover) und Hotellerie

In Dublin wird vom 26. bis 28. März eine Berater-Konferenz stattfinden, die sich im Zusammenhang mit der Expo 2000 in Hannover mit «Hospitality Without Frontiers» beschäftigt\*. Organisiert wird der Anlass von der International Society of Hospitality Consultants (ISHC), die Vorsitzende des Dubliner Anlasses und Verantwortliche für den Inhalt heisst Eva Goll und arbeitet in Baden. Thematisiert werden Investitions- und Beratungsprobleme bei Grossanlässen grenzüberschreitenden Zuschnitts und das Bedürfnis, kein Investment mehr ohne Nachnutzung einzulassen. Hotelketten werden über ihre Erfahrungen beim «Going Internatio-

nal» berichten, die Hannoveraner «Expo 2000» wird sich vorstellen. Zwei reale Fallstudien werden mit den Teilnehmern durchgespielt. Eine davon betrifft das Verwirklichen von nachhaltiger Entwicklung («sustainable development») an einem Grossanlass und ihrem Nutzen für Expo-Teilnehmer. Ausserdem werden zwei Vorträge zu den statistischen «Facts & Figures» im Bereich Investitionen in Grossanlässe gehalten (Europa und USA), ebenso wie ein Trend-Gespräch.

In einem Panelgespräch wird sich das Thema auf die Verbreiterung des professionellen Repertoires für Berater konzentrieren, und auf die Frage, wie man sich für die globale Beherbergungsindustrie besser vermarktet. Die ISHC, vor neun Jahren gegründet, ist heute eine der bedeutendsten Quellen für statistische Studien in der Hotellerie. APK

\*1998 Frühlingkonferenz der Internationalen Vereinigung von Beherbergungs-Beratern in Dublin. Kontaktperson: Eva Goll, Baden/Schweiz. Telefon: +41 56 222 28 48; Fax: +41 56 221 79 34; evagoll@aol.com

## Kommentar

## Expo.01: «Fertig luschtig»?

Die Expo.01 mit Atlanta, Nagano, Lissabon oder Hannover zu vergleichen – kommt das nicht dem Vergleich von Äpfeln mit Birnen gleich? Immerhin, beides sind Früchte! Zumindest, was die Ausgestaltung des konkreten Inhalts betrifft, sind Grossanlässe sehr ähnlich. Und da erheben sich bei der Expo.01 grosse Fragezeichen. Man gehört ungern zu jenen, die ihre «fatalistische» Stimme erheben: Doch die sich abzeichnende Problemsituation rund um die Expo.01 hat nicht erst heute angefangen. Hinter den Kulissen und fern von den Presseanlässen rumort es schon länger, was den Inhalt und den Fortschritt im Umschreiben des «Produkts Expo.01» betrifft. Der Tourismus und die Hotellerie haben mit dem Modulansatz für die Beherbergung und mit der sehr konkreten Ausformulierung rund um die Berechnungen in der Restauration sehr früh Arbeit geleistet. Vielleicht nicht allzu kreativ, könnte man einwenden – aber dafür konkret. So wie es eben nach vor die meisten Sponsoren, Investoren und Lieferanten und nicht zuletzt auch Risk Manager gern sehen wollen.

Vor mehr als einem Jahr haben sich die Hoteliers in der Expo-Region zusammengetan, um Disziplin in der Preispolitik zu geloben. Heute hat man das Gefühl, es interessiere sich eh noch niemand für grosse Kontingente. Vergleicht man den drei Jahre vor dem Beginn des Events bestehenden konkreten Inhalt der Expo mit den Inhalten, die andere Grossanlässe mit gleicher Budgetgrösse und Bedeutung auslegen konnten, so liegt einfach zu wenig vor! Der Vorwurf der «heissen Luft» wird früher oder später auch vom Publikum her kommen – Sponsoren und Partner stellen ihn jetzt schon auf. Das Risiko, in die Expo zu investieren, steigt. Es gibt erste Anzeichen, dass wirtschaftliche Kreise sich zurückziehen beginnen – oder ihr Interesse zumindest

momentan zurückbinden. Bei allem Verständnis für die Suche nach neuen Inhalten rund ums Helvetische und die Welt, Verständnis allein galt noch nie als ausreichender Grund zum Investieren. Hier braucht es Motivation, klare Inhalte zur Nutzenabwägung, oder zumindest ein brauchbares Knochengestüst fürs «einfache investierende Volk».

Der Vergleich mag vielleicht zu simpel sein, aber unsere Branche hat genügend Erfahrung mit Messe- und Eventproblemen: Das klassische Problemverhältnis zwischen Standmietern (Ausstellern), Messeorganisatoren und Besucherpublikum kann wohl auch etwas verallgemeinert werden: Wie oft musste der Messeorganisator inhaltlich und formal den Ausstellern entgegenkommen – man denke nur an den TTW in Montreux. Wie oft mussten Messekonzepte neu überdacht und angepasst werden: Swiss Event, Berner Ferien- oder Gesundheitsmesse, oder der ewige Klassiker WTM in London. Alle diese Messen haben den Vorteil, dass sie aus den Fehlern vergangener Jahre lernen können – das kann die Expo.01 nicht.

Ob der «primitive Ökonomismus» solcher Routine-Messen oder auch solcher Anlässe wie der Olympiade in Atlanta überhies wie Messlatte für ein solches erhabenes Ereignis wie die Landesausstellung gelten darf? Das mögen sich einige fragen, die die heeren Ziele der Expo an sich über den Rest erheben möchten. Doch wie war das gleich mit dem Anspruch auf Globalität, den man sich in der Schweiz wünscht: Ehrlich gesagt, ist mir im internationalen Bereich noch kaum ein derartiger Grossanlass unter die Augen gekommen, der so kurz vor Beginn mit so wenig Konkretem aufwarten konnte. Bisher sahen wir Schweizer uns immer als eher zu konkret und zu wenig kreativ an – passen wir nur auf, dass sich dieses traditionelle Extrem jetzt nicht ins gegenteilige Extrem umkehrt! Alexander P. Künzle

## Schlafmodule für Grossanlässe

## Fundamental, aber ohne Fundament

Grundsätzlich ist es so, dass an Grossanlässen auch irgendwo geschlafen werden muss. Das geht auch ohne Fundament, nämlich in beweglichen Modulen. Doch das Echo sowohl der Hotellerie als auch der Organisatoren der Expo.01 sei frustrierend gering, meint ein Modulexponent, der Haus-, Energie- und Umwelttechnik-Unternehmer Marcel Rieben.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Ein Schlafmodul der Marke «Zampano» aus der Angebotspalette der Marcel Rieben Ingenieure AG kostet rund 50 000 Franken inklusive Nasszelle – das ist etwa die Hälfte des Preises für ein traditionelles Hotelzimmer. Wobei die Lebensdauer, wird das Modul nicht allzu häufig versetzt, ungefähr 20 Jahre beträgt. Es ist für üblicherweise vier, maximal sechs Personen ausgelegt. Wenn die Nasszelle fehlt, lassen sich sogar acht Leute hineinbiegen – das Modul kostet dann nur 35 000 Franken. Jede Einheit wiegt rund 1500 kg, kann also auch mit dem Heli transportiert werden. Es handelt sich um eine volle Holzkonstruktion, die gesetzeskonform isoliert ist.

## Die Alternative zur Röhre

Marcel Rieben, Ingenieur und nicht Verkäufer, fragt sich, was in diesem, oder auch anderen, ähnlichen Modulmodellen nicht stimmt, dass das Interesse und die Nachfrage seitens der Hoteliers derart gering ist: «Wartet die Hotelbranche auf den Moment, wo vor jedem grösseren Dorf ein marken-standardisiertes «Röhrenhotel» aus Blech und Aluminium einer internationalen Kette steht, bevor sie sich dazu entschliesst, Schlafangebote auf der Basis günstiger Kalkulation anzubieten?»

Rieben ist beileibe kein Anfänger. 1971 eröffnete er sein eigenes Büro und begann mit der Haustechnik. Mit dem Modulangebot möchte er der sich auf dem «Abbau-Trip» befindenden Hotellerie neuen Mut machen, den Erfordernissen der Zeit angepasste Schlafangebote zu offerieren.

Dazu gehört nicht nur eine der eigenen Kalkulation angepasste Preispolitik, sondern auch die vermehrte geografische Beweglichkeit, bei der das Zimmer mehr oder weniger dem Gast nachfahren muss. «Hotels, oft ohne klares Profil oder saubere Positionierung, präsentieren ein durchschnittliches Angebot zu einem Preis, den der Konsument nicht mehr bereit ist zu zahlen», so Rieben. Die Überkapazität der Betten habe zu höheren Ansprüchen geführt, obschon sowohl Kaufkraft als auch Preise gesunken sind.



Innenaufnahme eines «Zampano»-Moduls: Einfach, aber warm, weil ganz aus Holz. Und Raum gibt es genug. Foto: zvg

## IMPRESSUM

## hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.  
Redaktion:  
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 24  
Verlag:  
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23  
E-Mail: ht@swiss-hotels.ch

Herausgeber / Editeur:  
Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern.

## Redaktion / Rédaction:

Chefredaktion / Rédacteur en chef:  
Dr. Peter Kühler (PK),  
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

SHV · SSH · SHA:  
Stefan Senn (SSE)

## Offizielles Organ für / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-  
Direktorinnen und -Direktoren (VSTD);  
Schweizer Vereinigung diplomierter  
Tourismusspezialisten (TOLJREX);  
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-  
Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality  
Sales & Marketing Association (HSM)  
Swiss Chapter, Food and Beverage  
Management Association (FBMA);  
Swiss Congress & Incentive Bureau  
(SCIB); Buspartner Schweiz; Verband  
Schweizer Badekurorte (VSB); Verband  
Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss  
International Hotels (SIH); Schweizerische  
Vereinigung der Firmen-Reisende; Amicale  
Internationale des Sous-Directeurs et  
Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

## marktplatz

Redaktion und Textsponsoring:  
Christof Ramseier,  
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

## Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:  
Peter Schibler.

Geschäftsanzigen Deutschschweiz:  
Christof Ramseier (Verkaufsleitung).  
Eva Bürgi (Beratung).  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.  
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

Publicité pour la Suisse romande:  
Kretz AG, 8706 Feldmeilen.  
Tel. 01 / 923 76 56, Fax 01 / 923 76 57.

Druck / Impression:  
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

«Guide Culinaire»

## Ethik auf dem Teller bei Gästen gefragt

Die Einstellung der Gourmet-Köche und Konsumenten klappt beim Thema Tierschutz sichtlich auseinander: Während erstere von «Hysterie» sprechen, gehen bereits fast 10 000 Schweizer in die Gourmet Tempel des Gault Millau mit dem neuen «Guide Culinaire» des Schweizer Tierschutz. Die darin aufgeführten mit Tierqualen behafteten Delikatessen sind jedoch für viele Spitzenköche ein Muss.

GUUDRUN SCHLENCZEK

Der Schweizer Tierschutz (STS) in Basel hat sich aktiv der gehobenen Gastronomie angenommen: Kurz vor Weihnachten letzten Jahres gab er den ersten «Guide Culinaire» heraus. Dafür wurden die rund 700 im Gastro-Führer Gault Millau aufgeführten Restaurants angeschrieben und nach der Tierfreundlichkeit ihrer Speisekarte befragt. Nur knapp ein Drittel beantworteten die Fragen zu besonders kritischen Produkten – zum Beispiel Froschschenkel, Foie gras, Haifischflossensuppe, Krustentiere –, artgerechter Tierhaltung oder vegetarischen Menüs. Aber auch ohne ein Zutun seitens der Wirte soll der Guide spätestens 1999 möglichst komplette Angaben über die Branche liefern: Die Leser des Guides und Gäste der Gault-Millau-Restaurants sind aufgefordert, ihre persönlichen Feststellungen in den jeweiligen Lokalen dem STS mitzuteilen.

**Fast 10 000 Guides verschickt**

Während die Gastronomen – und darunter vor allem die Stars mit 17 bis 19 Gault-Millau-Punkten – wenig Interesse für das Anliegen des STS zeigten, scheinen diese für viele Gourmets von grosser Bedeutung: Denn die erste Auflage des

Guide Culinaire mit 10 000 Exemplaren war innerhalb der ersten 2 Monate bereits fast ausverkauft. Vergleichbar man diese Nachfrage mit dem jährlichen Verkauf von rund 25 000 Exemplaren des Gault Millau, scheint wohl vielen Gästen der im prominenten Gastro-Führer aufgeführten Gourmet-Tempeln eine tierethische Unbedenklichkeit der Speisen höchst relevant. Für die Präsidentin des STS, *Marianne Staub*, ist das keineswegs ungewöhnlich. Gemäss einer Univox-Umfrage im Jahr 1997 im Auftrag des STS betrachten rund 95% der Schweizer die tierfreundliche Haltung als wichtige oder sehr wichtige Aufgabe der Landwirtschaft. Alle weiteren Funktionen der Landwirtschaft wurden bei dieser Erhebung als weniger wichtig eingestuft. *Marianne Staub* bringt die Haltung der Konsumenten bezüglich kulinarischer Genüsse auf den Punkt: «Zu einem guten Essen gehört eben auch der moralische Hintergrund.»

**Trotz aller Tierethik: Foie gras**

Grundsätzlich entspricht diese Aussage auch dem Tenor der Branche, so dass Resultat einer Blitzumfrage der *hotel + tourismus revue* bei Gault-Millau-gekrönten Betrieben. Vielen Wirten scheint jedoch das Angebot oben genannter Delikatessen nicht im Widerspruch zu offertem Fleisch aus artgerechter Tierhaltung oder Vegetarischem zu stehen. So hat für den letztjährigen Gewinner des Clé d'Or, *Hans-Peter Hussong* von der Wirtschaft zum Wiesengrund in Uetikon, Ethik auf dem Teller eine hohe Bedeutung, doch auf die echte Foie gras möchte er schon allein aus Tradition nicht verzichten. Es gäbe zwar auch die natürlich produzierte Gänseleber – ohne ein «Stopfen» der Tiere – doch diese habe nicht eine vergleichbare Qualität. Auch der 18-Punkte-Koch *Eduard Hitzberger* vom Hotel Haus Paradies in Fian bezeichnet sich als ausgesprochenen Tierfreund. Wenn er auch auf Froschschenkel und exotisches



Das Stopfen der Gänse ist in der Schweiz längst verboten. Nun wird die Foie gras fürs Gourmet-Mahl eben importiert. Doch viele Gault-Millau-Gäste scheinen solche Delikatessen abzulehnen...

Foto: STS

Fleisch verzichte, so wäre doch gegen Gänseleber oder Hummer nichts einzuwenden. Die Haltung der sogenannten Tierschützer ist seiner Ansicht schlicht «überzüchtet».

Und der 18-Punkte-Koch *Heinz Witschi* vom gleichnamigen Restaurant in Zürich stuft die Diskussion rund um die Tiergerechtigkeit sogar als hysterisch und nicht zeitgerecht ein. «Diese Delikatessen sind ein Kulturgut und keine Massenware.» Allein schon aufgrund des hohen Preisniveaus seien Froschschenkel (inländische Ware: rund Fr. 100.– pro Kilo) und andere Spezialitäten nur wenigen Feinschmeckern zugänglich.

**Wider das Gesetz**

Anderer tönt es aus dem Bundesamt für Veterinärwesen: Die Produktion des sogenannten kulinarischen «Traditionsgutes» Foie gras ist in der Schweiz aufgrund der Tierschutzgesetzgebung verboten. «Nicht ungerechtfertigt unnötige Schmerzen bereiten», heisst es im Gesetz. Gestopfte Gänseleber stammt deshalb gänzlich aus dem Ausland. Auch Abtrennen der Haifischflossen am lebendigen Leib wäre nicht gesetzeskonform. Gleiches gilt für das Abreissen der Froschschenkel, in der Schweiz nur nach dem vorherigen Töten der Tiere zugelassen. Gemäss der Präsidentin der STS wird die importierte tiefgefrorene Ware jedoch oft ohne ein solches vorheriges Abtöten produziert. Immerhin wurden

nach Angaben des Bundesamtes für Aussenwirtschaft 1995 rund 160 Tonnen lebende oder tiefgefrorene Frösche/Froschschenkel in die Schweiz importiert. Das Töten von Krustentieren im kochenden Wasser widerspricht dagegen nicht dem Schweizer Tierschutzgesetz: Denn dieses beschränkt sich auf Wirbeltiere.

**Verzicht kostete Punkt**

Eine von den 189 Gastgebern, welche den Fragebogen des STS ausfüllten, ist *Monika Holenweger* vom Storch in Diessbach. Aufgrund der ländlichen Lage koche ihr Mann, der 13-Punkte-Koch *Hans Holenweger*, wenig mit solchen «Luxusprodukten». Obwohl auch Holenwegers den mittleren bis gehobenen Kader klar zu ihrem Kundenstamm zählen. «Das Fehlen dieser Luxusprodukte kostet uns jedes Jahr einen Gault-Millau-Punkt», reflektiert *Monika Holenweger* dann auch etwas pikiert die Kommentare der Tester.

**Kommentar**

**Nur radikale Tierschützer?**

Auf ethische Momente – insbesondere tierethische – achtet der Schweizer Konsument beim Gourmet-Mahl stärker als vielleicht erwartet. Dass insbesondere die grossen Schweizer Köche dem Gastro-Führer des Schweizer Tierschutz STS keine Beachtung schenken, scheint somit wenig zeitgerecht. Denn angenommen, alle Bezieher des Guide Culinaire zählen auch gleichzeitig zu den klassischen Gault-Millau-Gästen, hiesse das, dass rund ein Drittel davon Tierschutz als sehr wichtig erachten. Zwar bevorzugen die Spitzen-gastronomen schon allein aufgrund der guten Qualität Fleisch aus artgerechter Haltung, doch einige Delikatessen – welche teilweise nicht einmal mit dem schweizerischen Tierschutzgesetz konform sind – sind für sie gleichwohl ein Muss. Doch vielleicht sind die Besteller des STS-Guides auch nur radikale Tierschützer, welche die Spitzengastronomie nun auf Herz und Nieren prüfen wollen? Das künftige Gästeverhalten wird es zeigen. Vielleicht wird dieser Delikatessenbrei vom STS doch heisser gekocht als schliesslich von den Feinschmeckern gelöffelt. Wie oft siegt die Freude am Genuss über die vorab gezeigte verbale Opferbereitschaft, wie sie beim Tierschutz von der Schweizer Bevölkerung gemacht wird. Denn auch die von Verbrauchern – gemäss Studien – verbalisierte Bereitschaft, für Produkte aus artgerechter Haltung rund zwei Drittel mehr zu bezahlen, hat die Fast-Food-Anbieter bislang wenig Umsätze gekostet.

Guudrun Schlenckez

## Artgerecht: grosse Bandbreite bei Labels

Das Fleisch aus artgerechter Tierhaltung beziehen die Wirte normalerweise direkt vom Landwirt aus der Region oder von beauftragten Comestible-Händlern. Denn in den Gastro-Märkten sind solche Produkte kaum zu beziehen: So bietet zwar die Prodega AG beim Schweizer Fleisch eine Qualitätslinie an, doch bezüglich Tierhaltung und Fütterung gehen die Anforderungen für diese nicht über die gesetzlichen hinaus. Mit Delikatessen wie Froschschenkel und Foie gras startete man jetzt erstmals versuchsweise in dem neuen C+C-Markt in Crissier: Doch gemäss Auskunft beim Abholgrosshändler würde man beim Einkauf klar darauf achten, dass die Frösche nicht bei lebendigem Leibe ihrer Beine beraubt wurden. Als einziger Gastro-Zulieferer bietet Hero-

Traitafina seit letztem Sommer Beef von Schweizer Höfen auch national an. Und natürlich die beiden Grossverteiler Migros und Coop, welche bis zum Jahre 2003 sogar nur noch Fleisch aus artgerechter Aufzucht anbieten wollen. Die Richtlinien der privaten Labels für tierische Produkte unterscheiden sich allerdings stark: So beurteilt die Stiftung für Konsumentenschutz (SKS) in Bern in ihrer Broschüre «Okolabels für Lebensmittel» das Kalb- und Rindfleisch aus Mast nach den Richtlinien der KAG in St. Gallen und der Fidelity-Biofreiland AG in Aarau als «besonders empfehlenswert». Nur mit «empfehlenswert» tituliert die SKS diese Produkte aus Betrieben, welche nach den Vorgaben der Bio-Suisse in Basel oder der Schweizerischen Vereinigung für

Ammen- und Mutterkuhhalter («Natura Beef») wirtschaften. Als bedingt empfehlenswert wurde diese Produktgruppe von Migros Sano eingestuft. Dagegen bietet die am 1. Januar dieses Jahres in Kraft getretene Bio-Verordnung des Bundes noch keine restriktiveren Anforderungen für die Tierhaltung. Doch im europäischen Vergleich lässt sich die Schweizer Tierschutzgesetzgebung sehen: So wurde bei der Revision im Sommer letzten Jahres beispielsweise beim Rind der Auslauf auf 90 Tage erhöht und der Vollspaltenboden für Rind und Schwein bei Um- und Neubau verboten. GSG

«Okolabels für Lebensmittel» ist zu beziehen bei der Stiftung für Konsumentenschutz SKS, Postfach, 3023 Bern. Telefon 0313702424.

**Lebensmittelkontrolle, Tessin**

## Pizzas: Nicht immer eine saubere Sache

Gute Pizzas sind zwar eine Gaumenfreude, aber hygienisch nicht immer unbedenklich: Das Tessiner Kantonlaboratorium stellte rund der Hälfte der Betriebe ein schlechtes Zeugnis bezüglich ihres mikrobiellen Zustands aus.

BARBARA HOFMANN

Das Tessiner Kantonslabor untersuchte nun erstmals 50 Pizzaherstellende Betriebe im Kanton – und schrieb als Resultat 2 Busenbescheide, 31 Beanstandungen und 24 Ermahnungen. Die Ergebnisse wurden jetzt in der Tessiner Konsumentenzeitschrift «La borsa delia spesa» veröffentlicht. Die Untersuchung konzentrierte sich auf die belegten Teigfladen und ihre Bestandteile, die Einrichtung wurden nur am Rande kontrolliert. Etwaige Mängel wurden mit einer Frist belegt, innerhalb derer sie zu beheben seien. Untersucht wurden Pizze-

standteile mit geringer Haltbarkeit, wie Mozzarella-Käse, Schinken oder schinkenähnliche Produkte, Thunfisch und Sardellen. Dem Teig wurde weniger Beachtung geschenkt, da er kaum hygienische Probleme schafft.

**Lavabo ohne Seife**

In den Betrieben selbst hatten die Prüfer ein Auge auf Ordnung und Sauberkeit. Dabei fiel auf, dass zwar etwa jeder zweite Arbeitsplatz ein Lavabo zum Händewaschen hat, doch bei mehr als Dreiviertel der Waschstellen fehlte die Seife. Ausserdem begutachteten die Kontrolleure die Speisekarte, ob sie der Realität des Angebots entsprach. Die ausschlaggebende Frage jedoch war, ob die Zutaten auch richtig und genügend gekühlt gelagert waren. Wichtig dabei sei, so Kantonschemiker *Mario Jäggi*, dass die Pizzabäcker nur kleine Mengen in Griffweite haben, die rasch verbraucht werden und nicht allzu lange ungekühlt in den Behältern stehen. Die Resultate erhielten Noten nach der Sechser-Skala. Nur fünf

Betriebe, also lediglich 10% der untersuchten Gaststätten überzeugten mit Note sechs, zwölf lagen zwischen vier und fünf. Darunter – bei der Note ungenügend – lag die Leistung von zwölf Betrieben, das ist jede vierte der Pizzerien.

**Vergiftungsgefahr**

Mikrobiologisch bestand lediglich gut die Hälfte, nämlich 26 von 50 Betrieben, unter den Lupen der Kontrolleure, in knapp der Hälfte war eine Zutat nicht für den Verzehr geeignet, in zwei Betrieben wurden zwei Zutaten «zum Wegwerfen» eingestuft. Zwei Thunfischproben wiesen zu hohe Histaminwerte auf, in einem Fall war die Degradation soweit vorgeschritten, dass eine damit belegte Thunfischpizza dem Gast eine mittel-schwere Vergiftung beschert hätte. Drei Mozzarella-Proben waren mit mehr Fäkalbakterien als dem zulässigen Grenzwert versetzt. Bei der Qualität der Pizzas wiederum kritisierte Jäggi, dass beispielsweise statt echtem Schinken meist ein Pressprodukt verwendet wird.

**«Verpflegung ausser Haus»**

## Laufende Erhebung gestartet

1998 wird erstmals die «Verpflegung ausser Haus» der Schweizer Haushalte repräsentativ erfasst. Erste Zahlen sind Anfang Mai zu erwarten.

Nun ist es definitiv: 1998 wird in der Schweiz erstmals die «Verpflegung ausser Haus» laufend erhoben. Inzwischen haben bereits 8 Unternehmen – insbesondere aus der Zulieferbranche, aber auch Detailhandel und ein Unternehmen der Markengastronomie zählen zu den Abnehmern – die Untersuchung für das laufende Jahr fix bestellt. Damit die Kosten der Studie von rund 600 000 Franken jährlich gedeckt sind, bräuchte es allerdings noch einmal soviele Bezüger. *Daniel Ingold*, Geschäftsführer der mit der Erhebung beauftragten Marketingold AG in Münsingen, rechnet damit, dass in Kürze noch fünf weitere Verträge abgeschlossen werden können. Vorschüsse, insbesondere von der Prodega AG, sichern jedoch die Finanzierung. «Wenn die ersten Zahlen auf dem Tisch sind,

kommen weitere Interessenten», ist Ingold von der betriebswirtschaftlichen Bedeutung der Ergebnisse überzeugt. Erste Fakten sind Anfang Mai diesen Jahres zu erwarten: Denn dann wird die erste Felderhebung – durchgeführt in der 12. Kalenderwoche – von der mitbeteiligten Klaus Noyen Research GmbH, Hamburg, ausgewertet sein. Wann allerdings über die Ergebnisse auszugswiese auch die Gastro-Branche allgemein orientiert wird, ist noch offen. Beabsichtigt ist, dass diese Information mittels einer Zusammenarbeit zwischen Marketingold, Prodega und *htr* erfolgt. Für die Untersuchung werden viermal jährlich 600 Schweizer Haushalte nach ihrer Verpflegung ausser Haus schriftlich befragt. Dabei wird neben dem Zeitpunkt sowohl auf die Bezugsquelle als auch auf die einzelnen Bestandteile und die Kosten eingegangen. Soziodemographisch unterscheiden die Forscher in Absprache mit dem IHA Institut, Hergiswil, deren vier klassische Gebiete, die Ortsgrösse, das Geschlecht und die Anzahl der Personen pro Haushalt. GSG

FBMA-Trendtour, Zürich

# Mit Rum oder Sushi: Kampf um die Gunst der Gäste



## Mascotte: Den Träumen Sorge tragen

Am 21. Oktober 1997 eröffnete die Fredy Burger Management (FBM) im Corso Haus am Zürcher Bellevue das «Mascotte»: eine Kunstwelt mit Skulpturen, Mosaiken und fantastischen Formen. Die Gäste, vornehmlich im Alter von 25 bis 35 Jahren, sollen hier miteinander reden und tanzen, sagt *Jürg Mettler* von FBM. Auf 370 Quadratmetern stehen den Nachtschwärmern 300 Sitz- und Stehplätze zur Verfügung. Vier Festangestellte und 16 Teilzeitkräfte sorgen für das Wohl der Gäste. Neben einem täglichen Apéro-Buffer werden den Gästen vorwiegend Getränke geboten: verschiedene Weine für rund 12 Franken den Viertel, Cava für 10 Franken, Cocktails wie Caipirinha für 12 Franken. Am Umsatz macht der Anteil für Food lediglich 2 bis 3% aus. Der durchschnittliche Konsum pro Kopf liegt bei 2 bis 3 Drinks.

## Outback Lodge: Australischer Life-Style

Am 5. Dezember 1997 eröffnete mit der «Outback Lodge» das «einzige australische Konzept auf dem Platz Zürich», sagt Geschäftsführer *Lukas Hoffmann*. Das Lokal bietet eine Bar, einen grossen Tisch und die sogenannte Lodge, mit verschiedenen kleineren Tischen – insgesamt 90 Sitzplätze. Die Renner auf der Speisekarte sind Känguru und Strauss vom Grill oder gemischte Teller. *Lukas Hoffmann* arbeitet mit 6 Festangestellten und weiteren 22 Mitarbeitern. Die Gästestruktur beschreibt er als am Mittag und Abend gleich, Menschen im Alter von 25 bis 45 Jahren. Seinen Umsatz hat er auf 1,8 Mio. Franken budgetiert.

## Sushi Bar: Fast Food vom Fliessband

Seit dem 3. November 1997 gibt es in Zürich Sushis vom Fliessband; Neun verschiedene Menüs, auf Tellern angerichtet, fahren auf einem Fliessband vor den Nasen der Gäste vorbei. 45 Sitzplätze reihen sich entlang des Bandes. Einen Koch sucht man in diesem Lokal vergebens: Produziert werden die Sushis am Hauptsitz der «RB Sushi» in der Zwiherstrasse. Neben Home-Delivery und Catering liefert die «RB Sushi» engros an Wiederverkäufer. Mit der Sushi Bar in Zürichs Bleicherweg macht das Unternehmen 40% seines Umsatzes, sagt *Dino Bacchetta* von der Unternehmensleitung. 25 Mitarbeiter sind dort beschäftigt.

Mittags konsumierten die Gäste durchschnittlich für 20 bis 30 Franken, abends für 30 bis 60 Franken.

## Grasshopper-Club: Gepflegte Gastronomie

Bereits seit mehr als einem Jahr engagieren sich auch Fussballer in der Zürcher Gastronomie. 170 Aktionäre, Mitglieder bei den Grasshoppers, treten nämlich als Eigentümer des Grasshopper-Clubs auf: im Erdgeschoss das öffentliche Lokal «Heugümper» und im ersten Stock ein Clublokal nur für Mitglieder. Besonders abends steht die Pächterin *Jeanine Meili* vor der Situation, dass der «Heugümper» sehr gut besucht ist und das Clublokal leer bleibt. Die «Renner» auf der Speisekarte sind etwa ein Lammcarré für 35,50 Franken oder ein Wiener Schnitzel XL für 32,50 Franken. Mit 12 festangestellten Mitarbeitern bewirtschaftet sie den «Heugümper» mit seinen 40 Sitzplätzen und 15 Stehplätzen sowie das Clublokal. Die Gäste, im Alter von 25 Jahren aufwärts und aus «guter Gesellschaft», wie *Jeanine Meili* sagt, konsumieren durchschnittlich für 70 Franken am Abend und für 35 Franken am Mittag. Rund 22% ihres Umsatzes macht die Pächterin mit Wein, 60% mit Food.

## Bar Cranberry: Cocktails und Smokers Lounge

Am 11. Juli 1997 hat mit dem «Cranberry» eine Bar eröffnet, deren Konzept in zwei Komponenten unterteilt ist: amerikanische Cocktails und Spirituosen gibt es im Erdgeschoss und eine Smokers-Lounge im 1. Stock. Die Bar positioniert sich über 66 verschiedene Rum-Sorten, Portweine und Cocktails. 70% ihres Umsatzes macht die «Cranberry Bar» mit Spirituosen und gesamthaft budgetiert ist ein Umsatz von 850 000 Franken, sagt Gastwirt *Ivan J. Paszti*. Der durchschnittliche Konsum pro Kopf liegt bei rund 14 Franken. Auf einer Gästefläche von 115 Quadratmetern bietet die «Cranberry Bar» Platz für rund 200 Gäste.

## Planet Hollywood: Museum im Restaurant

Unter grossem Medien-Interesse wurde am 28. August 1997 das «Planet Hollywood» eröffnet. Eine «Verbindung von einem Restaurant mit einem Filmmuseum» soll es sein, sagt Unternehmensleiter *Andreas Bopp*. Amerikanisch ist die Küche: Texas Nachos für 19,50 Franken oder Hamburger ab 19,50 Franken wer-

## Grosses Interesse an FBMA Trendtour

Die «neuen Highlights im Zürcher Gastro-Dschungel» wollte die «Food and Beverage Management Association» (FBMA) ihren Mitgliedern zeigen und lud ein zur Trendtour in die Schweizerische Metropole der Gastro-Trends. Entgegen den Einschätzungen etwa vom «Cash», wonach kaum mehr jemand Interesse an solchen Trendtours bekunde, wurden die «Food- und Beverage-Manager» förmlich überannt: 140 Anmeldungen gingen ein, 80 Interessierte durften mit. Auf dem Programm standen das «Mascotte» im Corso Haus, die «Outback Lodge» in der Stadelhoferstrasse, die «Sushi Bar» im Bleicherweg, der «Grasshopper-Club» in der Waaggasse, die «Bar Cranberry» in der Metzgergasse, das «Planet Hollywood» an der Bahnhofstrasse und die Bar «Rex» in der Schützenzasse. Ob mit Sushi, Hamburgern, Zigarre oder Rum, die Konkurrenz ist gross und der Kampf um die Gunst der Gäste ist hart. AF

den am häufigsten verlangt. Das Schwergewicht beim Umsatz liegt mit 67 bis 68% beim Food. Im «Planet» mit seinen 230 Sitzplätzen, 40 weiteren an der Bar und 30 Stehplätzen sind 75 bis 80 Mitarbeiter beschäftigt. Aushilfen inklusive. Pro Woche werden rund 4000 Mahlzeiten serviert, der Mittag sei aber noch ausbaufähig.

## Rex Bar: Mit einem Schuss Coolness

Am 4. November 1997 hat in der Schützenzasse eine Lounge Bar eröffnet, die sich ihren Markt mit einem Schuss Coolness erobern will, sagt *Markus Liechtenstein*. Insgesamt finden im «Rex» 80 bis 100 Gäste Platz. Angestellt sind 12 Mitarbeiter. Neben einer Auswahl deutscher Rieslinge, roter Bordeaux-Weine, Cocktails, Rum und Zigarren wird den Gästen im «Rex» auch Essen angeboten. Allerdings macht das, gemessen am Umsatz bis anhin lediglich 6% aus. «Noch ein Stierkind», kommentiert *Markus Liechtenstein*. Der Anteil der Zigarren liegt bei 15%. Budgetiert ist ein Tagesumsatz von 7000 bis 8000 Franken. Die Gäste, im Alter von 35 bis 45 Jahren konsumieren pro Kopf durchschnittlich für 35 Franken. *Andrea Fied-*



Mascotte, Cranberry oder Heugümper (von oben nach unten). Neue Trends und Konzepte gibt es ständig in Zürichs Gastro-Dschungel. Doch die Konkurrenz ist gross im Kampf um die Gunst der Gäste. Fotos: zvg

## MIXED PICKLES

**Henniez mit 6,5% Umsatz.** Die Gruppe Sources Minérales Henniez SA hat 1997 auf dem Schweizer Markt 171 Mio. Liter Getränke der Marken Henniez, Cristal, Vichy, St Yorre, Granini, Hohes C, Fruitastic und Lipton Ice Tea vertrieben. Das entspricht einer Steigerung von 6,5% gegenüber dem Vorjahr, wie das Unternehmen mitteilt. Die Henniez Mineralwasser ihrerseits verzeichnen einen mengenmässigen Zuwachs von 8%. Die konsolidierten Ergebnisse geben die Sources Minérales Henniez SA im Frühjahr bekannt. Das Unternehmen geht von einer Zunahme von rund 4% aus. AF

**Mövenpick hat 1997 um 1,2% zugelegt.** Der nicht konsolidierte Gesamtumsatz erhöhte sich 1997 um 6,7% auf 1188 Mrd Franken, teilt das Mövenpick mit. Darin enthalten sind die Umsätze der Management- und Franchisebetriebe. Expansions- und währungsberichtig betrug die Zunahme 1,2%. Neue Märkte hat das Unternehmen mit dem Gastronomie-Konzept Marché vorwiegend über Franchising im Fernen und Mittleren Osten erschlossen. 1997 eröffnete Mövenpick in 9 Ländern 9 Marché- und 2 Cliccadou-Standorte. Die konsolidierten Ergebnisse gibt Mövenpick im Frühjahr bekannt. AF

**Durchschnittlich 11 Kilo Schokolade assen die Schweizer 1997.** Die schweizerische Schokoladenindustrie steigerte 1997 ihre mengen- und wertmässigen Verkäufe im Vergleich zum Vorjahr um rund 5%. Das teilt der Verband Schweizerischer Schokoladenfabrikanten (Chocosuisse) mit. Erreicht wurde dieses

Ergebnis dank guter Exportgeschäfte. Insgesamt wurden 66 782 Tonnen Schokolade im Wert von 426 Mio Franken ins Ausland geliefert. Die Exportzahlen lagen mengenmässig um 10,5% und wertmässig um 12,6% über dem Vorjahresergebnis. An den Gesamterlösen hält der Export einen Anteil von 49%. Wichtigster Ausfuhrmarkt ist erneut Deutschland mit einem Anteil von 31%. Die Inlandverkäufe der 16 Hersteller stiegen um 0,8% auf 68 364 Tonnen im Wert von 785 Mio Franken (+ 1,3%). Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch erreichte 11 Kilo Schokolade, gegenüber 10,9 Kilo 1996. Die Gesamtverkäufe beliefen sich 1997 auf 135 146 Tonnen im Wert von 1211 Mio. Franken. Das entspricht gegenüber dem Vorjahr einen Zuwachs von mengenmässig 5,4% und wertmässig 5,1%. AF

**Spitzenköche aus aller Welt zeigen ihr Können in Colmar.** Von heute Donnerstag bis kommenden Montag treffen sich im elsässischen Colmar mehr als 120 Spitzenköche und andere Gastronomie-Experten. Anlass ist das dritte «Internationale Festival der kreativen Gastronomie» (Festiga). Für Montag etwa hat sich der 3-Stern-Koch *Paul Bocuse* angeschlossen. Die Veranstalter erwarten rund 40 000 Besucher, unter ihnen viele aus der Schweiz. Neben französischen Spezialitäten können die Besucher kulinarische Leckerbissen etwa aus Japan, Norwegen, Thailand oder Kuba probieren. Insgesamt laden auf dem rund 15 000 Quadratmeter grossen Messegelände rund 20 Restaurants zum Verweilen ein. sda/AF

## PRODINDEX 16.2. bis 21.2.1998

Lebensmittelpreise und -indexe von Prodega und hotel + tourismus revue (Normalpreise)

| Artikelbezeichnung                  | 1998    |         | 1997    | Index    |         | Index-Jahresübersicht <sup>1</sup> |
|-------------------------------------|---------|---------|---------|----------|---------|------------------------------------|
|                                     | Woche 8 | Woche 7 | Woche 8 | Vorwoche | Varjahr |                                    |
| <b>Frischfleisch</b>                |         |         |         |          |         |                                    |
| <b>Rindfleisch</b>                  |         |         |         |          |         |                                    |
| <b>Gesamter Warenkorb</b>           |         |         |         | + 1,0%   | + 4,2%  |                                    |
| Rindschufli <sup>1</sup>            | 32,90   | 33,90   | 31,90   |          |         |                                    |
| Entrecôte <sup>1</sup>              | 35,90   | 28,90   | 34,90   |          |         |                                    |
| Stiefleisch <sup>1</sup>            | 11,50   | 11,90   | 8,90    |          |         |                                    |
| <b>Kalbfleisch</b>                  |         |         |         |          |         |                                    |
| <b>Gesamter Warenkorb</b>           |         |         |         | + 0,9%   | + 9,1%  |                                    |
| Kalbsnuss <sup>1</sup>              | 38,40   | 38,40   | 33,50   |          |         |                                    |
| Kalbsbrust <sup>1</sup>             | 37,90   | 37,90   | 38,90   |          |         |                                    |
| Kalbsbrust <sup>1</sup>             | 14,40   | 14,40   | 11,50   |          |         |                                    |
| <b>Schweinefleisch</b>              |         |         |         |          |         |                                    |
| <b>Gesamter Warenkorb</b>           |         |         |         | - 2,9%   | - 14,6% |                                    |
| Nierstück mit Haut <sup>1</sup>     | 17,50   | 16,90   | 21,90   |          |         |                                    |
| Hals <sup>1</sup>                   | 13,90   | 13,90   | 15,90   |          |         |                                    |
| Schulterbraten <sup>1</sup>         | 10,50   | 13,40   | 13,50   |          |         |                                    |
| <b>Gemüse</b>                       |         |         |         |          |         |                                    |
| <b>Gesamter Warenkorb</b>           |         |         |         | + 1,2%   | - 6,0%  |                                    |
| Brüsseler, Karton 5 kg <sup>1</sup> | 2,45    | 2,60    | 2,85    |          |         |                                    |
| Kopfsalat, Gitter 12 Stk., Stk.     | 1,10    | 1,15    | 1,25    |          |         |                                    |
| Knollensellerie <sup>1</sup>        | 1,55    | 1,55    | 1,60    |          |         |                                    |
| <b>Früchte</b>                      |         |         |         |          |         |                                    |
| <b>Gesamter Warenkorb</b>           |         |         |         | - 1,3%   | + 1,3%  |                                    |
| Melonen «Galina», Stk.              | 3,85    | 3,85    | 4,35    |          |         |                                    |
| Blutorangen «Tarocco» <sup>1</sup>  | 1,50    | 1,60    | 1,75    |          |         |                                    |
| Äpfel Golden, Kl. II <sup>1</sup>   | 1,50    | 1,60    | 1,35    |          |         |                                    |

<sup>1</sup> ausgewähltes Produkt in Sfr./kg <sup>2</sup> Preisindex des Warenkorbs (Rezugsmonat Dez. 1995)

Diner's Solid Gold, Brig

# Gastro-Kultstätte: Original importiert aus den USA

Seit zwei Monaten steht vor den Toren Brigs ein Original-Diner's, den Stefan Oberholzer in den USA abmontieren und im Wallis wieder aufbauen liess. Ein unverwechselbares, günstiges und auf US-Food ausgerichtetes Restaurant, das von 5.00 bis 24.00 Uhr geöffnet ist.

GERMANN ESCHER

Seit über 100 Jahren prägen sogenannte «Diner's» das Strassenbild entlang der amerikanischen Highways. 1872 soll Walter Scott als erster in seinem von Pferden gezogenen «Night lunch wagon» durch Rhode Island gezogen sein und appetitregende Sandwiches, gekochte Eier, Kuchen und Kaffee angeboten haben. Zu den Stammgästen gehörten vor allem Nachtschwärmer und

Nachtarbeiter. Bald einmal waren solche Diner's in den gesamten USA zu sehen. Das Aussehen der ursprünglichen Pferde- und Eisenbahnwagen hat sich über die Jahrzehnte gewandelt. Doch geblieben ist der amerikanische Kult um die einzigartigen, traditionellen Gaststätten.

## Mitten auf dem Parkplatz

Solche US-Gastronomiekultur kann jetzt auch in Brig bestaunt und konsumiert werden. Als erster Schweizer liess Stefan Oberholzer in den USA, genauer in Liberty City (Iowa), einen Diner's in seine Einzelteile zerlegen, ins Wallis transportieren und auf dem Parkplatz der Disco Crazy Palace wieder aufbauen. Die wirtschaftliche Notwendigkeit, das Crazy-Areal besser und vor allem auch tagsüber zu nutzen, sowie persönliche Geschäftsbeziehungen in die USA haben ihn zu dieser aussergewöhnlichen Investition bewogen. «Das Ganze ist original, innovativ und effizient», freut sich Oberhol-

zer über seine Diner-Investition. Von der silbrigen Fassadenverkleidung, über die Leuchtreklamen, bis hin zur Bestuhlung, Kaffeetassen und zahlreichen Kücheninstallationen ist fast alles «echt» – und vor allem günstig.

## Investition: 400 000 Franken

Ohne Grundstück und Energieinfrastruktur hat der Wiederaufbau des Diner's Solid Gold rund 400 000 Franken gekostet. Drei Köche, die auch in der Bedienung aushelfen, sowie drei weitere Festangestellte versorgen die Kundschaft von 5.00 bis 24.00 Uhr mit traditionellen US-Speisen. Gemeinsam mit dem dazugehörigen, angrenzenden Crazy-Palace kann Oberholzer jetzt eine Rund-um-die-Uhr-Verpflegung anbieten und so von den gegenseitigen Synergien profitieren. Mit den Umsatzzahlen der ersten zwei Monaten ist er zufrieden. Das Jahresziel, im Diner's mit seine 60 Sitzplätzen rund eine halbe Million Franken um-



Stefan Oberholzer vor seinem aus Iowa importierten original Diner's-Restaurant.  
Foto: German Escher

zusetzen, scheint jedenfalls realistisch. Das nächste Mal – so Oberholzers Zwischenbilanz – würde er aber einen zwei Meter breiteren Diner's in den USA bauen lassen, um so Platz für eine zusätzli-

che Sitzreihe zu haben. Und das könnte schon demnächst der Fall sein: «Wir haben konkrete Absichten, weitere Original-Diner's aufzustellen und so zu einer Schweizer Gastro-Kette zu werden.»

## Bereits zwei Vorläufer in der Schweiz

Das neue Diner's in Brig ist nicht das erste seiner Art in der Schweiz. Bereits im Herbst 1996 öffneten fast zeitgleich zwei amerikanische Restaurants mit vergleichbarem Konzept: «Diner's» in Uster und «Comet Diner» in Lyss. Wobei ersteres inzwischen wieder geschlossen ist. Hauptgrund für die kurze Lebensdauer des Lokals waren die unterschiedlichen Philosophien der beiden Teilhaber Salvatore Iacobelli und Daniel Singy und das schlechte Preis-Leistungs-Verhältnis. Nun führen Iacobelli und seine Frau Yvonne das Lokal seit

Oktober 1997 unter dem Namen «The Fifties». Der Food-Mix aus amerikanischer und italienischer Küche (Koch: Pier Luigi Nova) sowie das niedrigere Preisniveau (Hamburger für Fr. 8.50, inklusive Pommes Frites für Fr. 13.50 und italienische Spagettigerichte ebenfalls ab Fr. 8.50) wirkte sich deutlich auf die Gästefrequenz aus, so Yvonne Iacobelli. Zu Umsatzzahlen wollte sie sich allerdings noch nicht äussern. Zudem erinnerte das Diner's in Uster rein äusserlich wenig an die ursprünglichen «Lunch-Waggons» aus Amerika: Denn statt in

einem umgebauten Waggon ass man schlicht in gepachteten Räumlichkeiten eines mehrstöckigen Hauses.

Eingermessen zufrieden mit seinem Lokal gibt sich Vincenzo Caravecca, Pächter des Comet Diner in Lyss. Stattliche 1,8 Mio. Franken investierte die Quadrobau in Biel in den Nachbau eines Zugwaggons mit 55 Sitzplätzen (Ausensplätze: 80), um die echte Atmosphäre eines Diner's zu vermitteln. «Man kann so gerade davon leben», ist das Fazit zur Wirtschaftlichkeit von Caravecca. Aufgrund der Lage im Industrie-

quartier ist der Comet Diner nur noch abends geöffnet. Statt mit anfangs 11 Mitarbeitern arbeitet der Geschäftsführer nun mit zwei. Der Umsatz belaufe sich monatlich auf rund 50 000 Franken. Kulinarisch beschränkt sich Caravecca fast gänzlich auf American-Food mit den typisch grossen Portionen zu moderaten Preisen: Zwei Hamburger mit Frites und Salat ab 15 Franken, das 300-Gramm-Steak für 29 Franken. Das Zielpublikum enthalte alle Altersgruppen und reiche vom Arbeiter bis zum Manager.  
GSG

### Diner's Solid Gold

|  |                  |
|--|------------------|
| Investition  | Fr. 400 000.—    |
| (ohne Energieinfrastruktur und Grundstück)   |                  |
| Umsatz (budgetiert)  |                  |
| 1998   | Fr. 500 000.—    |
| Sitzplätze   | 60               |
| Öffnungszeiten   | 5 Uhr bis 24 Uhr |
| Mitarbeiter  | 6                |
| F&B Relation   | 50:50            |
| Meistverkaufte Gerichte:   |                  |
| «Diner Breakfast» mit Bratkartoffeln und Eiern für Fr. 10.50; «Route 66» (Spare Ribs & Frites) für Fr. 12.80. Teuerstes Menu: «Wild West» mit original US-Steak und Beilagen: Fr. 32.50. | r.               |

ANZEIGE

# «Preis lass nach!»

## 10 RAPPEN

Bei diesem Preisnachlass ist bestellen angesagt!

# GÜNSTIGER

ALLEGRA. DAS STILLE BÜNDNER MINERALWASSER. VON NATUR AUS OHNE KOHLENSÄURE. ABGEFÜLLT DURCH DIE PASSUGGER QUELLEN.

**JEDE FLASCHE ALLEGRA 10 RAPPEN GÜNSTIGER! NICHT VERPASSEN UND SOFORT BESTELLEN.**

Jetzt auch mit ALLEGRA Meilenpunkte sammeln und attraktive Reisen buchen!

QUELLE SOUR

ETNE MILLE, 1998  
UN MILLE, 1998  
UN MILLE, 1998

Maria Bühler, Weinhändlerin in Zürich

# Wein von Winzerinnen: Noch kein Verkaufsargument

Die Zürcher Weinhändlerin Maria Bühler hat sich vor fünf Jahren selbständig gemacht und seither mit dem Nischenprodukt «Weine von Winzerinnen» Erfolg. Ihren Kunden liefert sie zudem gerne seltene Weine, mit Vorliebe aus dem südfranzösischen Languedoc-Roussillon.

Interview:  
HELGA WIENRÖDER

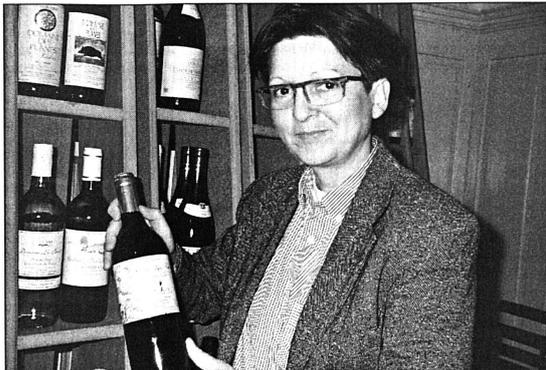
Was hat Sie dazu bewogen, einen Grossteil Ihrer Weine in Weingütern einzukaufen, die weitgehend in Frauenhänden sind?

Da spielt vor allem meine Biographie eine Rolle. Ich liess mich an der Ingenieurschule in Wädenswil zur Önologin ausbilden. Damals waren wir etwa nur 3 Frauen gegenüber 25 Männern. Auch als

ich in Weinkellern arbeitete und als Angestellte im Weinhandel, waren ausgebildete Frauen noch kein Thema. Daher haben mich die relativ wenigen Frauen im Weinbau und Weinbusiness immer interessiert. Anlässlich einer monatelangen Weinreise durch Europa, die mich zu meiner Selbständigkeit total inspiriert hat, machte ich die Erfahrung, dass es sie wirklich gibt: Frauen, die ihren Wein von A bis Z selber machen oder aber das Management eines Weinguts in ihren Händen liegt. Dies hat mich fasziniert und auf die Idee gebracht, diese Weine zu favorisieren, aber nur, wenn gleichzeitig die Qualität stimmt! Inzwischen habe ich fast in jedem Weingebiet eine Weinbäuerin.

Haben Sie da wirklich eine Marktlücke entdeckt?

Eine Marktlücke insofern, dass besonders viele Frauen, die zu mir in den Laden kommen, diese Weine gerne kaufen.



Maria Bühler: «Inzwischen habe ich fast in jedem Weingebiet eine Weinbäuerin». Foto: Helga Wienröder

Ich finde es jedoch sehr spannend, dass auch Männer, die in der Gastronomie und Hotellerie für den Einkauf verantwortlich sind, die Idee sehr sympathisch finden. Natürlich fragen manche, ob es beim Endprodukt einen Unterschied gibt – und ich sage: Nein, es gibt keinen! Vielleicht in der Art der Geschäfts- oder Mitarbeiterführung. Aber die Tatsache alleine, dass viele Frauen hinter einem Produkt stehen, ist noch lange kein Verkaufsargument.

Liegt es in der Natur der Dinge, dass die Kapazität Ihrer Weine manchmal begrenzt ist und dass Sie daher gewisse Exklusivitäten und Trouvaillen führen? Es gibt tatsächlich Weine, insbesondere aus dem südfranzösischen Languedoc, die man nur bei mir findet – und zwar in relativ limitierter Menge. Mein Lieblingswein aus dieser Gegend ist der Clos Syrah Léone aus der von Marlène Sorja bewirtschafteten Domaine Peyre Rose. Ein anderer Spitzenwein, der Corbières AOC, kommt aus dem Château Hélène in Barbaire. Aber etwa drei-, viermal pro Jahr mache ich Grossimporte und lasse Paletten von zwei- bis dreitausend Flaschen kommen. Generell stelle ich jedoch einen Trend fest, dass in den Hotels nicht mehr so viele Flaschen gekauft werden. Etwa 200 Stück pro Produkt sind eher die normale Menge, mehr Flaschen würden auch die Lagerkapazität der Betriebe sprengen.

Wer sind Ihre Abnehmer?

Etwa ein Drittel verkaufe ich im Laden an Private, darunter viele Frauen, das Zürcher Frauenzentrum, Galerien, manchmal junge Leute aus der Musik- und Partyszene. Der Rest geht an Hotels und Gaststättenbetriebe, meistens in Bern und Zürich, z.B. an das Hotel Montana, das für seine französische Küche bekannt ist, für die ich die passenden Weine liefern kann. Da ich aber gerne ausgehe, probiere ich die Weine in vielen Lokalen, komme mit den Besitzern ins Gespräch und kann so immer wieder mal ein Produkt von mir plazieren.

Wären da nicht auch die Mitglieder des Zürcher Frauen Vereins ideale Ansprechpartner, gäbe es nicht das Alkoholverbot?

Obwohl in den öffentlich zugänglichen ZFV-Restaurants ja noch immer der Grundsatz «no alcohol» gilt, wurde dieses rigorose Verbot immerhin dahingehend gelockert, dass bei geschlossenen Gesellschaften wie Banketten, Hochzeiten, Seminaren usw. Wein ausgeschrieben werden darf. Einer meiner Kunden ist ZFV-Mitglied.

Gibt es auch Schweizer Weinbäuerinnen, deren Produkt Sie im Sortiment haben?

Es gibt einige, wovon ich die Walliserin Marie-Bernard Gilloz-Prax besonders hervorheben möchte, weil sie von der Rebe bis zum Wein voll hinter ihren Produkten steht – etwa Fendant, Muscat und Petit Arvine. Eine andere ist Chantal Ritter Cochand aus Le Landeron mit ihrem weissen Chasselas, dem roten Oeil-de-Perdrix und Pinot-Noir Le Landeron.

ANZEIGE

## Dicke Post: Alle Heimlichfeissen der Schweizer Gastronomie auf einen Blick.

Das Jahrbuch der neuen Gastronomie 1997/98  
Preis Fr. 68.-

Portrait & Konzepte

Noch mehr Fakten & Zahlen: So präsentiert sich das Jahrbuch der Gastronomie, die Pionierleistung aus dem Salz & Pfefferland. Noch nie zuvor gab es in der Schweiz ein so umfangreiches Portrait über die einheimische Gruppen- und Markengastronomie. Portrait & Konzepte zeigt, wer hinter den bekanntesten Namen steht und wie die unbekanntesten heissen. Wer die Grössten sind und wer nur so tut. Wer wieviel Umsatz macht und wer in welchen Lokalen für Absatz sorgt.



Gruppen und Marken in der Gastronomie

### 4. Ausgabe: Ausfüllen & faxen!

Klar: Portrait&Konzepte gehört für mich zur unverzichtbaren Infobank:

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Exemplar(e) zum Preis von Fr. 68.- (inkl. Porto und Versand).

Vor-/Name:

Firma:

Strasse:

PLZ/Ort:

Bitte einsenden an: Edition Salz & Pfeffer AG, Francis Müller, Postfach 551, 8401 Winterthur. Oder faxen 052 224 01 32. E-Mail: saltz\_pfeffer@iproLink.ch

### Konzentration auf europäische Weine

Maria Bühler hat ihre Schwerpunkte auf Weine aus Frankreich, Spanien, Portugal und der Schweiz gelegt – schon deshalb, weil sie alle Weinproduzenten regelmässig persönlich besuchen kann. Die einzigen nicht-europäischen Weine stammen aus südaustralischen Weingütern. Aus dem Zürcher Weingebiet kommen beispielsweise fünf verschiedene Tropfen vom Erlenbacher Turmgut, vom Bielersee ein Roter aus dem Gut Erich Andrey in Ligerz, diverse Merlots aus Joe Pfisters Domäne im Malcantone. Zu den gesuchten Weinen aus dem französischen Languedoc-Roussillon gehört ein weisser Château La Grave Privilage oder der Elegance, ein Côte de Provence AOC. Der teuerste Wein im aktuellen Programm ist ein südaustralischer Cabernet Sauvignon zu 55 Franken, der billigste ein roter Framboise aus dem Languedoc zu 8 Franken. Mengenrabatt gibt es ab 36 Flaschen. HW

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

## Les offices du tourisme et les tâches communales

La responsabilité de l'entretien des chemins pédestres, des patinoires et des terrains de tennis doit-elle encore être confiée aux offices du tourisme? Non, répond la Fédération suisse du tourisme qui préconise d'abandonner de telles tâches aux différentes communes. L'économie ainsi réalisée permettrait, par exemple, d'augmenter sensiblement le budget consacré au marketing. L'Office du tourisme de Davos fonctionne quant à elle déjà comme une véritable entreprise. Ses 220 employés réalisent un chiffre d'affaires annuel de 25 millions de francs. Verbier est pour sa part la seule station valaisanne à avoir introduit une taxe à l'encouragement touristique. Page 3

## Suisse Tourisme: plainte contre M. Campofranco

Maurice Campofranco, l'ancien responsable de la représentation de Suisse Tourisme à Tokyo, n'était-il qu'un vulgaire imposteur? Cette question, c'est le journal Sonntagzeitung du 15 février dernier qui se la pose. En guise de réponse, on apprend que Suisse Tourisme a licencié Maurice Campofranco à la mi-octobre et a déposé plainte pénale contre lui à la suite de différentes malversations financières. Les recherches du journal allemand mettent par ailleurs en lumière un passé qui est ponctué d'autres malversations et qui ne correspond guère à celui présenté par Suisse Tourisme. Maurice Campofranco a aujourd'hui disparu sans laisser la moindre adresse. Page 3

## 27% de passagers en plus pour Air Engiadina

La compagnie Air Engiadina, qui est basée à l'aéroport de Berne-Belp et qui entend se positionner en tant que compagnie aérienne de toute la région du Mittelland, a transporté en 97 141 000 passagers, soit 27% de plus qu'en '96. Le chiffre d'affaires est quant à lui passé de 37 à 44 millions de francs. Air Engiadina reliera désormais Berne à Düsseldorf. Une connexion depuis Berne au vol Genève-Dublin fera également son apparition, alors que le vol Francfort-Berne a été abandonné. Les lignes au départ et à destination de Londres, Munich et Amsterdam sont celles qui marchent le mieux. Elles ne sont d'ailleurs pas sans intérêt pour le tourisme réceptif. Page 5

## Le Titanic, un hôtel flottant qui fascine toujours

Le film Titanic, qui passe actuellement sur les écrans de cinéma de toute la planète, suscite un engouement sans précédent. Il est vrai que l'histoire de ce gigantesque hôtel flottant, qui a coulé dans l'océan Atlantique en 1912, a toujours fasciné. Avec ses 269 mètres de long, ses dix étages, ses 1300 passagers et 900 membres d'équipage, il disposait d'un confort digne des plus grands palais. Pas moins de 80 personnes préparaient quotidiennement en cuisine quelque 6000 repas. La fièvre suscitée actuellement par le Titanic n'a pas non plus éparné notre pays. On relèvera ainsi qu'un Titanic-Bar, de neige et de glace, a été construit à Arosa. Page 7

## Un hôtel dirigé par des handicapés à St-Gall

C'est à la fin du mois de janvier que l'Hôtel Dom a ouvert ses portes à St-Gall. Cet établissement 3 étoiles possède la particularité d'être spécialement conçu pour les handicapés. Et ces derniers se retrouvent des deux côtés de la barrière, aussi bien du côté de la clientèle que du côté du personnel. L'hôtel comporte en effet 27 employés comportant un handicap physique ou mental. Quelques employés handicapés mettent quatre fois plus de temps qu'un employé valide à accomplir certaines tâches. C'est d'ailleurs pour cette raison que le nombre d'employés de l'Hôtel Dom est beaucoup plus élevé qu'un autre hôtel de taille comparable. Page 9

## Arc jurassien Tourisme

## Projets concrets en préparation

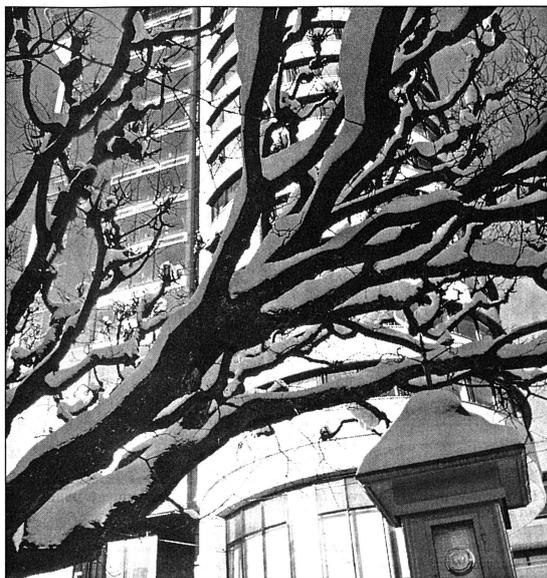
Allégée par rapport à sa structure initiale, l'organisation Arc jurassien Tourisme est entrée dans la phase concrète. Deux projets, communs à tous ses acteurs, sont en effet en préparation. Arc jurassien Tourisme parviendra-t-elle à forger une image au produit touristique «Jura»? Sa méthode de travail pourrait lui donner les moyens d'y arriver.

MIROSLAW HALABA

Retour en arrière: il y a deux ans, sur l'initiative des directeurs des offices du tourisme neuchâtelois et jurassiens, l'Association régionale Jura-Bienne, mettait en consultation auprès des cantons de l'Arc jurassien un projet de «création d'une structure touristique supra-cantonale». Approuvé sur le principe, ce projet était toutefois renvoyé à ses auteurs pour être redimensionné, notamment en raison des coûts de fonctionnement jugés trop élevés. Ce travail de redéfinition s'est traduit par la mise en place, l'an passé, avec le soutien financier du Réseau des villes de l'Arc jurassien, 25 000 francs en l'occurrence, d'une structure très légère placée sous l'égide d'un comité de pilotage. Présidé par le directeur de Tourisme neuchâtelois, Yann Engel, ce comité est composé de représentants du Jura bernois, du canton de Neuchâtel, du canton du Jura, de Soleure et du Jura vaudois. Objectif? Réaliser des projets communs, utiles à tous.

## Projets pour cet été

Les fonds consentis ont permis d'engager une collaboratrice à 40% - Corinne Loup - qui s'est aussitôt chargée de dresser la liste des réalisations répondant à ces critères. «Dix-huit projets ont été ainsi catalogués et deux ont été considérés comme prioritaires», explique André Rothenbühler, secrétaire de l'Association régionale Jura-Bienne, coordinateur de l'activité. Il s'agit, d'une part, d'un projet de «route de l'horlogerie». L'Arc jurassien compte en effet une vingtaine de musées consacrés à l'horlogerie, dont le célèbre Musée international de l'horlogerie, atout touristique important de la ville de La Chaux-de-Fonds. Ce projet, qui devrait se concrétiser, dans un premier temps, par la parution, cet été, d'un prospectus recensant les sites, est chaleureusement soutenu par la Fédération de l'industrie horlogère suisse. On envisage, par la suite, le balisage des lieux de visite, l'installation dans les sites d'exposition de points de vente de produits horlogers, la coordination de manifestations. Et, pour-



La Chaux-de-Fonds sera bien placée sur la «route de l'horlogerie» que prévoit de créer Arc jurassien Tourisme. Photo: André Girard/Tourisme neuchâtelois

quoi pas, lance André Rothenbühler, la création d'une maison de l'horlogerie sur le modèle des fromageries de démonstration. Le second projet consiste à enrichir le réseau national de pistes cyclables, en particulier la route du Jura, d'itinéraires locaux. Dix-sept circuits seront présentés sous forme de fiches. Ici, la réalisation est prévue, au plus tard, fin mai, date d'inauguration du réseau national.

## Espoirs de succès

Les membres d'Arc jurassien Tourisme ont bon espoir de conduire leur entreprise au succès. Ils ont en effet adopté le principe de ne pas créer de structures politiques et de traiter les projets sous l'angle du produit touristique uniquement. «Nous avons choisi une approche par segment qui nous permettra d'élaborer des produits qui vont nous renforcer», indique Yann Engel. Car, rappelle-t-il, les offices du tourisme ont pour mandat de remplir en priorité les hôtels de leur région. C'est en lançant l'activité de la base qu'Arc jurassien Tourisme arrivera, selon lui, à un concept plus élargi et non pas en faisant l'inverse. «Tout ceux qui ont agi ainsi se sont cassé la figure». Yann Engel fait remarquer aussi que l'organisation Arc jurassien Tourisme ne for-

ce personne à adhérer. Celle-ci peut dès lors s'enorgueillir d'être composée de participants «motivés» et «convaincus». «Il règne une très bonne ambiance au sein du groupe qui dépasse de loin mes espérances», dit Yann Engel. La concrétisation, cet été, de deux projets donnera par ailleurs à l'organisation des arguments pour relancer la participation des cantons et tenter de décrocher un soutien d'Innotour, le crédit fédéral à l'innovation touristique.

## Identité jurassienne

Dans l'idée des participants à Arc jurassien Tourisme, ce départ volontairement modeste devrait contribuer à terme à donner une identité au produit «Jura». La plupart d'entre eux croient en effet qu'il est nécessaire de profiler l'Arc jurassien de manière globale. «Je suis convaincue qu'il y a une destination qui s'appelle Arc jurassien et qui comprend l'ensemble du massif jurassien», déclare la responsable de l'Office du tourisme du Jura bernois, Armelle Combre. André Rothenbühler abonde dans ce sens: «Le Jura est une des trois régions géographiques de Suisse et elle est facilement identifiable». La plupart s'accordent aussi à reconnaître que pour créer cette identité il convient de travailler par projets plutôt que de vouloir modifier des structures. Et c'est précisément cette démarche qu'a choisi Arc jurassien Tourisme.

## Commentaire

## Le produit «Jura» prend forme

Le coordinateur de l'organisation Arc jurassien Tourisme, André Rothenbühler, le dit bien: le Jura est la troisième région géographique du pays et il est facilement identifiable. Si l'on prend un peu de recul. Si l'on se met à la place d'un touriste belge, ou hollandais, le Jura présente en effet une belle unité que devrait envier tout responsable de marché. A quelques nuances près, s'entend, le paysage, les loisirs pratiqués (randonnées pédestres, équestres, à vélo ou à ski de fond), le patrimoine industriel, le mode d'hébergement (hôtellerie simple ou parahôtellerie), le caractère des gens sont suffisamment ressemblants pour former un produit touristique susceptible d'être considéré dans son ensemble. Et pourtant, malgré cette évidence, et si l'on exclut la création d'un prospectus au début de ce mois que le Club Aquarius sera dès maintenant intégré au Club Med. Selon lui, cette intégration «va permettre de promouvoir, enfin avec force, une seule marque, véhiculant un esprit et un style uniques».

Il y a bien des collaborations bilatérales ou trilatérales, certaines transfrontalières, mais elles n'ont pas la force pour profiler l'ensemble de la région.

Les efforts consentis par les participants à Arc jurassien Tourisme n'en sont dès lors que plus louables. Cette organisation est, pour l'instant, la seule à réunir les offices du tourisme qui animent l'Arc jurassien du canton de Vaud à celui de Soleure. Modestement, mais avec intelligence, elle a concentré son action sur le produit touristique, évitant de toucher aux structures, sources potentielles de conflits et, partant, de blocage. C'est un début. Toutefois, le chemin qui conduit au produit «Jura», unitaire et franco-suisse, est encore long. La persévérance sera de mise, car, pressés par le besoin de résultats immédiats, les responsables touristiques seront toujours grandement tentés de limiter leur activité à leur proche région.

Miroslaw Halaba

## Club Med

## De retour sous son propre nom à Leysin

Leysin figurera à nouveau au programme du catalogue du Club Med à partir de l'hiver 98/99. On se souvient que le Club Med, présent dans la station leysinoise de 1956 à 1991, avait fermé boutique pendant l'hiver 91/92 avant de revenir la saison suivante par le biais de sa société sœur, Aquarius.

LAURENT MISSBAUER

Si elle ne peut pas vraiment être qualifiée de longue histoire d'amour, la relation qui unit le Club Med à la station vaudoise de Leysin remonte à plus de 40 ans. Le village de Leysin occupe par ailleurs une place particulière dans l'histoire du club fondé par Gilbert Trigano. Il a en effet été le premier village du Club Med hors des frontières françaises et le premier village «à la neige» du Club Med.

En posant ses valises à Leysin, en 1956, le Club Med s'est avéré un partenaire providentiel pour la station qui était alors en pleine crise d'identité touristique. La découverte de la pénicilline, en 1929, allait en effet mettre à mal les affaires de Ley-

sin dont la prospérité était essentiellement liée à l'exploitation d'un grand nombre de sanatoriums. La disparition de ces derniers devait ainsi contraindre la population à se convertir dans le tourisme. Une reconversion facilitée par l'arrivée du Club Med qui s'était proposé d'utiliser des sanatoriums désaffectés pour accueillir ses «gentils membres». Un premier contrat entre le Club Med et Leysin est signé pour 25 ans en 1956. Il sera prolongé en 1982 jusqu'en 2005. Le Club Med connaît cependant des difficultés financières en 1991 et ferme boutique.

## Une absence «catastrophique»

L'absence, pendant l'hiver 91/92, du Club Med qui réalisait jusque-là 35% des nuitées de Leysin en hiver et qui payait 150 000 francs de taxes de séjour par année, est considérée comme catastrophique dans la station. L'arrivée, la saison suivante, de sa société sœur Aquarius permet certes de stopper quelque peu l'hémorragie des nuitées, mais plusieurs voix de mécontentement s'élèvent, dont celle de Pierre Starobinski, le directeur de l'Office du tourisme de Leysin de l'époque, qui souligne que la brochure Aquarius, en raison de son faible tirage, n'est pas comparable à celle, prestigieuse,

de Club Med. La clientèle du Club Aquarius est en outre essentiellement francophone, alors que celle du Club Med est internationale.

Ce long préambule permet ainsi de mieux saisir l'importance du retour, à partir de l'hiver prochain, du Club Med à Leysin. Ce retour est une conséquence directe de l'arrivée à la tête du Club Med de Philippe Bourguignon, le sauveur d'Eurodisney. Celui-ci a en effet décidé au début de ce mois que le Club Aquarius sera dès maintenant intégré au Club Med. Selon lui, cette intégration «va permettre de promouvoir, enfin avec force, une seule marque, véhiculant un esprit et un style uniques».

## Une excellente nouvelle

Pierre Schwitzgubel, chargé des relations entre les propriétaires de l'Hôtel Belvédère, qui abrite le village Aquarius, et le Club Med, a accueilli cette décision avec satisfaction: «Cette intégration représente une excellente nouvelle car le Club Med permet de toucher un nombre beaucoup plus important de clients potentiels. Pour utiliser une métaphore sportive, je dirais que le Club Aquarius milite en LNB, alors que le Club Med évolue en LNA. Nous pouvons ainsi être

très fiers que le Club Med soit à nouveau présent en son propre nom à Leysin».

Du côté français, plus particulièrement du côté d'Armand Levy, l'actuel chef du village de Leysin qui vient de rentrer d'un séminaire à Agadir sur la future orientation du Club Med, on annonce que le village de Leysin sera fermé cet été pour rénover une partie du restaurant: «Il est actuellement quelque peu exigü lors des périodes de fort remplissage et il devrait comporter à l'avenir une mezzanine afin de disposer de tables supplémentaires. Une fois ces modifications effectuées, le village de Leysin figurera dans le catalogue d'hiver 98/99 du Club Med», relève Armand Levy.

Interrogé sur l'importance du Club Aquarius en été à Leysin, Pierre Schwitzgubel a répondu que les deux mois de juillet et août de 95, 96 et 97 s'étaient respectivement traduits par 14 420, 15 710 et 13 715 nuitées. Il s'agit-là de chiffres qui sont loin d'être négligeables et il se pourrait bien que la fermeture du Club Med de Leysin pendant tout l'été 98 ne serait pas définitive. On devrait en savoir davantage au début du mois de mars, lorsque Pierre Schwitzgubel aura rencontré, à Paris, les dirigeants du Club Med en compagnie d'une délégation de Suisse Tourisme.

## Tendances

## Les animations reposent souvent sur du troc

Du concours de dessin pour enfants à l'exposition d'un artiste dans le hall d'un hôtel en passant par des musiciens, des artisans et des astrologues, la fête de l'Escalade ou celle d'Halloween, les animations dans les hôtels sont nombreuses. Mais la manifestation phare reste la quinzaine gastronomique. Les animations individuelles tendent à disparaître au profit d'événements destinés à des groupes.

VÉRONIQUE TANERG

Cet automne, l'Hôtel Cadett de Meyrin s'est transformé en véritable temple de la culture grecque avec un important programme de cocktails, de repas et d'expositions d'artistes helléniques. Le Royal Manotel a opté quant à lui pour la cuisine et les vins alsaciens. L'Hôtel des Bergues propose régulièrement une carte thaïlandaise et le Penta a bientôt fait un tour du monde gastronomique tant il a organisé de quinzaines et de jeux concours. En général, les établissements programment un thème pendant quinze jours, mais sont prêts à allonger la durée si les clients affluent. Si les hôtels organisent des quinzaines, c'est d'abord pour accroître la fréquentation, le plus souvent le soir. «Notre principale clientèle est locale, remarquent plusieurs responsables de F&B romands. Mais si les clients de l'hôtel



L'Hôtel Mövenpick de Genève a lancé un concours de déguisements pour les enfants de quatre à douze ans dans le cadre d'un «brunch Halloween».

Photo: Mövenpick-Genève

constatent que la salle du restaurant est bien remplie, alors ils ne cherchent pas à aller souper ailleurs et mangent sur place.» En général, les hôteliers doivent fournir de bonnes prestations, mais avec peu de moyens. C'est pour cela qu'ils essaient

souvent de fonctionner sur la base d'un troc. Ils reçoivent des cuisiniers étrangers et les mettent aux fourneaux; en retour, les chefs romands partent à l'étranger (le plus souvent en Asie) pendant la même durée. Parfois, certains établissements font venir simultanément des chefs et des groupes folkloriques, afin de faire vivre une ambiance orientale ou africaine, haute en couleurs. Mais comme cette prestation coûte relativement cher (à moins de recevoir un coup de pouce d'une compagnie aérienne), d'autres établissements repèrent les groupes de danseurs et de musiciens en Suisse et les invitent à se produire sur leur scène.

## Animations de groupe

Alors qu'il y a cinq ans, les animations personnalisées étaient courantes, elles tendent aujourd'hui à disparaître au profit d'événements destinés à des groupes. Mais certains établissements font des exceptions. Depuis quelques années, un établissement genevois et un autre lausannois accueillent régulièrement une astrologue qui accorde un mini-consultation pour les clients qui le désirent. Plus original, une «conseillère en look» proposait ses services dans un cinq étoiles. Elle avait installé son stand à côté du restaurant et, après le repas, les client(e)s venaient lui rendre visite. La

spécialiste des couleurs leur faisait voir parmi une centaine de tissus aux teintes différentes, lesquelles leur convenaient le mieux.

«Nous ne payons pas ces prestations, car nous leur permettons d'entrer en contact avec des clients potentiels», affirme un responsable des relations publiques d'un hôtel haut de gamme. «Si elle retient l'attention de nos clients alors elle pourra vendre des consultations complètes.» Si les consommateurs font le déplacement pour goûter une gastronomie spéciale (indienne, marocaine, etc), en revanche, ils ne viennent pas parce que le restaurant leur offre la possibilité de consulter une voyante ou une conseillère en look. Mais une fois sur place, après un bon repas, ils se laissent tenter.

Un quatre étoiles avait créé un club pour enfants. Une fois par mois, des animatrices leur proposaient une kyrielle d'activités, souvent liées à la restauration. Mais cet établissement a renoncé faute de moyens. «Cela mobilisait beaucoup d'énergie pour un faible résultat»: une douzaine de «pitchounets» et autant de mères satisfaites.

## Le thème à la mode

Cette année, Halloween a connu un succès sans précédent. De nombreux établissements ont organisé des soirées costumées pour les adultes ou des fêtes pour

les petits. Cette fête, censée être celle de l'horreur, a fourni une bonne occasion de sortir pour les Romands. Et ils ne s'en sont pas privés. L'Hôtel Mövenpick de Genève a lancé un concours de déguisements pour les enfants de quatre à douze ans dans le cadre d'un «brunch Halloween».

Ce thème porteur, accompagné d'un mailing ciblé auprès de l'American Women Club, des pédiatres, des garderies et des boutiques pour enfants, a fait mouche: plus de 200 personnes ont participé. «C'était une fête qui a intéressé toute la famille», explique Sandra Lacher, secrétaire de direction du Mövenpick, qui a concocté cette manifestation. «Les mamans ont eu du plaisir à préparer les déguisements et les enfants en ont eu à défilé.» De nombreux sponsors ont contribué au succès de ce concours. Des médias, comme Le Matin ou Radio Lac, ont annoncé la manifestation tandis que des prix tels qu'un séjour dans les parcs d'attraction Europa-Park et Movie World ont fait rêver petits et grands.

## Jour J moins 3

L'an dernier, Mövenpick avait désigné le 6 juin comme le jour J. La direction avait laissé filtrer quelques indices auprès des cadres... mais rien de plus. Ce n'est qu'au début du mois de juin que la nouvelle a été annoncée: tous les établissements de l'enseigne à la mouette disposaient de trois jours pour organiser un événement. En si peu de temps, impossible de mettre sur pied une campagne de communication. Non, l'idée de Mövenpick était de réussir le pari d'instaurer un projet mobilisateur auprès de tous ses collaborateurs. Le moment de surprise passé, des idées intéressantes ont commencé à germer. A Lausanne, le restaurant a été transformé en une plage grâce à un décor de sable fin et de palmiers et à Genève, les clients ont été servis à la mode japonaise, en kimono.

Le personnel du Mövenpick de l'ICC s'est quant à lui mis en quatre pour ses clients. Tous les départements (de la direction au personnel technique) ont participé à l'opération «Tous pour vous». Cette dernière consistait à servir les clients du self-service «Le Marché» et à leur remettre un cadeau à la fin du repas, non sans leur avoir posé auparavant quelques questions sur ce qu'ils pensaient de cette formule. Indice de satisfaction? 92%, ce qui prouve que les personnes qui mangent souvent dans le même cadre ne demandent qu'à être surprises! VT

## Les cours de cuisine, une idée à originale

En Provence, un hôtelier et restaurateur de la Cadière-d'Azur, René Bérard, a lancé le «Passeport pour découvrir l'art de vivre en Provence». Ce professionnel organise des cours de cuisine pour amateurs. L sélectionne un thème et le décorique pendant un week-end ou une semaine. Il s'agit par exemple de la volaille, du poisson et des crustacés, du glaçage et du flambage ou encore des desserts.

Tôt le matin, les participants vont, selon le thème, faire le marché, chercher le poisson aux aurores à l'arrivée des pêcheurs ou cueillir les herbes dans la forêt. Ils préparent ensuite le déjeuner sous la houlette du chef qui leur donne au passage quelques tuyaux. Ensuite, soit l'après-midi est libre afin de leur permettre de découvrir la région, soit les cuisiniers en herbe se remettent à l'œuvre. VT

Cette formule a tellement de succès que le restaurant reçoit des réservations de tout le nord de l'Europe, mais aussi des États-Unis. L'impact est important pour son établissement. Souvent, ces gastronomes séjournent dans son hôtel. Mais comme la place est limitée, il a dû construire un nouveau bâtiment. Il a opté pour une ferme au milieu de la garrigue.

Dans l'Hexagone, les grands chefs signent souvent des contrats avec des groupes de restauration collective. Ils donnent des cours à d'autres professionnels qui officient soit dans les entreprises, soit dans des administrations ou des hôpitaux. Ces derniers doivent eux aussi être capables de séduire les clients avec des budgets serrés et leurs chefs de cuisine vont également consulter des grandes toques pour recueillir des idées. VT

## Apprentis cuisiniers

## Nouveau concours

Un groupe de cuisiniers professionnels et l'Ecole professionnelle de Montreux organisent, sous le patronage de la maison Aligro Marchés de gros, un «Concours du meilleur apprenti cuisinier de Suisse romande et du Tessin». La finale, à l'issue de laquelle sera remis le trophée «Le Poirvier d'argent», se déroulera les 14 et 15 mars à Montreux dans les locaux de l'Ecole professionnelle. Ce concours s'adresse aux jeunes gens et aux jeunes filles, âgés de moins de vingt ans révolus qui sont en cours d'apprentissage de cuisinier ou qui ont terminé leur apprentissage un an avant le concours. Chaque candidat devra réaliser deux recettes en cinq heures. Une sélection cantonale aura lieu dans un premier temps. MH

## MÉLI-MÉLO

Une entrave de réservation hôtelière en faille à Paris. La centrale de réservation des hôtels parisiens, Départ Paris, aura fait long feu. Ce projet, concocté par le Syndicat français de l'hôtellerie, devait permettre d'augmenter les réservations en connectant les établissements hôteliers de la capitale française aux GDS et donc de faciliter les ventes par le canal des agents de voyage. Malheureusement, cette initiative a manqué de participants: une trentaine d'hôtels se sont engagés dans Départ Paris alors qu'il en existe plus de 800 en Ile de France. Cette centrale de réservation est en liquidation judiciaire depuis fin 1997. VT

## Birmanie

## Mets servis sur un air d'opéra

C'est presque par hasard que le Valaisan Boris Granges a ouvert l'Opéra à Yangoon, en Birmanie, au mois d'août 1997. Après avoir confectionné pendant trois ans du foie gras dans une ferme de Kandhaburri, il était sur le point de plier bagages pour rentrer en Suisse lorsqu'on lui a proposé d'ouvrir le premier restaurant italien de la capitale birmane.

VÉRONIQUE TANERG

Ce concept, mis au point par un Italien, avait déjà fait recette à Bangkok et s'apprêtait à se développer au Laos et en Birmanie. Sa formule? Un éventail de mets italiens, des pizzas, des filets bœuf et des côtelettes d'agneau, le tout servi sur des



airs d'opéra. Une carte qui a pour objectif de séduire les expatriés et les diplomates asiatiques, mais qui attire aussi de

richissimes Birmans en quête d'exotisme. «Ici, le personnel doit tout apprendre, explique cet ancien de l'Ecole hôtelière Vieux-Bois, à Genève. Du nappage à l'emplacement des couverts en passant par la façon d'accueillir les clients, il faut tout expliquer. Alors que chez nous, les étudiants demandent sans cesse pourquoi il faut faire ceci et pourquoi il faut cela, les Birmans s'appliquent pour faire ce qu'on leur explique.»

Le maître des lieux n'hésite pas à mettre lui-même la main à la pâte. Entre deux phrases, il va saluer des clients ou préparer des coupes glacées. L'Opéra sert en moyenne 80 couverts par jour et emploie 42 collaborateurs, qui ont souvent un niveau d'étude universitaire. Comme souvent en Asie, les denrées européennes sont difficiles à trouver. Une bonne partie d'entre elles est donc importée de Bangkok. Ce jeune patron parvient non seulement à y dénicher les ingrédients pour confectionner ses plats italiens, mais aussi certains vins italiens, français et même suisses.

## Une question d'équilibre

Sa formation lui sert-elle à quelque chose à quelque 8500 kilomètres de la Suisse? «En fin de compte, j'appréhends à la lettre ce que l'on m'a appris à l'école hôtelière, reconnaît cet ancien du Vieux-Bois. Lorsque j'ai débuté les cours, j'étais persuadé que la meilleure cuisine était la plus raffinée, que le



Le Valaisan Boris Granges est le responsable du premier restaurant italien de la capitale birmane.

Photo: Véronique Tanerg

cuisinier devait travailler avec ses émotions et qu'il devait se surpasser. Aussi, lorsque l'on m'a expliqué que la «bonne cuisine» était celle qui se vendait bien, cela m'a laissé perplexe. Surtout lorsqu'on nous a affirmé qu'il valait mieux faire un hamburger fade qui plait aux clients plutôt que d'innover dans un restaurant vide. Sur le moment, ce point de vue m'a dérouter. Mais aujourd'hui, je m'efforce de trouver l'équilibre entre la demande du client et la préparation de mets qui sortent de l'ordinaire.»

## MÉLI-MÉLO

Formule 1 à Pratteln (BL). Le groupe hôtelier français Accor envisage d'installer un établissement à prix modérés Formule 1 à Pratteln (BL), a révélé le quotidien «Basler Zeitung». Cet hôtel complet entre 60 et 64 chambres, a indiqué un représentant de la société Otel Holding SA qui a acquis la licence d'exploitation. Il s'agira du deuxième hôtel Formule 1 de Suisse après celui de Lausanne. Le quotidien bâlois indique par ailleurs qu'Accor négocie l'implantation à Bâle d'un hôtel de la chaîne Ibis. MH

\*

Macolin: une annexe au Grand Hôtel. L'Ecole fédérale de sport de Macolin veut construire une annexe au Grand Hôtel. Appelée «Lucas», cette annexe, d'un coût de 14 millions de francs, accueillera 104 hôtes supplémentaires à partir de fin 2001. Une fois ces travaux exécutés, c'est le Grand Hôtel, plus que centenaire, qui sera rénové. MH

\*

Arvinis 98: complet. Le salon viti-vinicole Arvinis, qui se déroulera à Morges du 22 au 27 avril, a déjà fait son plein d'exposants. Toutes les nouvelles demandes de stands sont placées en file d'attente, indiquent les organisateurs. Cette troisième édition aura lieu dans les anciens entrepôts CFF entièrement construits en bois. Les deux hôtes d'honneur du salon seront l'Afrique du Sud et les Grisons. MH

COUP DE FIL À...



**Walter Loser**  
Directeur de Crans-Montana Tourisme

Le mensuel français, l'Echo des savanes, a récemment classé Crans-Montana, avec ses superbes monitrices de ski, ses belles touristes italiennes et russes, parmi les stations de ski les plus «sexys» d'Europe avec Chamonix, Courchevel, Méribel et Sestrières. Que vous inspire ce classement?

Ce classement me fait sourire, mais il est vrai que l'avantage d'une grande station telle que Crans-Montana c'est de comporter de nombreuses facettes. Et la facette mise en évidence par les enquêteurs de cette revue française nous permet certainement de toucher une clientèle supplémentaire. Une clientèle qui n'est pas exclusivement intéressée par le ski et qui aime bien s'amuser. Et avec une dizaine de discothèques et de night-clubs, ainsi qu'une centaine de restaurants, de pubs et de bars, ce ne sont pas vraiment les amusements qui manquent à Crans-Montana. Sur le plan de la vie nocturne, nous sommes assurément une des stations les plus animées et cela peut être un élément important pour certains clients. L'ensemblierement dont bénéficie Crans-Montana permet par ailleurs de skier au soleil jusque tard dans l'après-midi, ce qui est fort apprécié par notre clientèle qui fait la grasse matinée et qui ne skie que la demi-journée. Quant à nos monitrices de ski, je suis ravi de constater que ces enquêteurs français se soient prononcés très favorablement à leur égard. Je soulignerai pour ma part qu'il est effectivement vrai qu'on attache passablement d'importance, à Crans-Montana, à ce que les personnes qui soient directement au contact avec les touristes soient souriantes et charmantes.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Chemin de fer Aigle-Leysin

Les opposants ne désarment pas

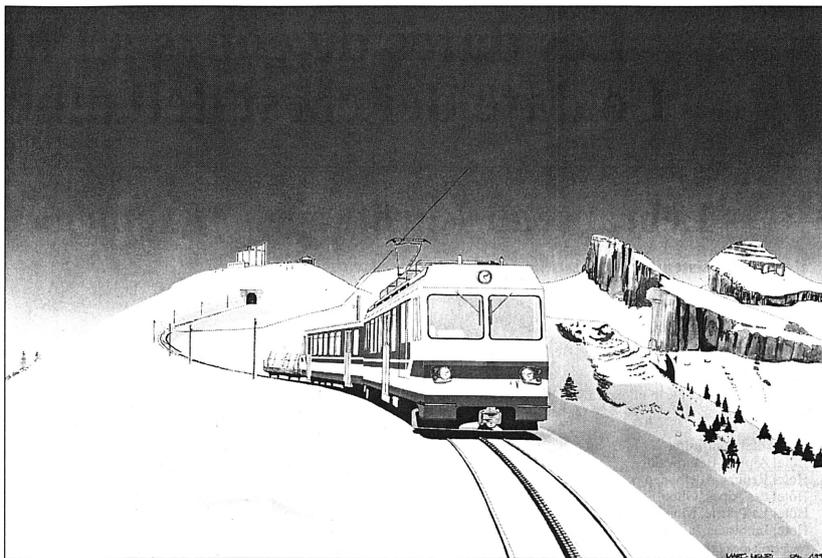
Alors qu'ils mettent à l'enquête publique le prolongement de la ligne de chemin de fer Aigle-Leysin jusqu'à la Berneuse, les maîtres de l'ouvrage soulignent l'apport vital de ce projet pour l'économie et le tourisme de la région. Les opposants n'en-tendent pas désarmer pour autant.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Le dossier du prolongement de la ligne Aigle-Leysin, jusqu'au sommet de la Berneuse et au restaurant tournant du Kuklos, à un peu plus de 2000 mètres d'altitude, est entré le 10 février dans sa phase finale. La mise à l'enquête déposée à cette date devrait en effet déboucher sur l'autorisation de construire ce nouveau tronçon de 3,9 kilomètres, à partir de Leysin-Grand Hôtel jusqu'au sommet. «Donner à la ligne une véritable vocation touristique représente la seule solution pour sortir la compagnie de la spirale des déficits entamée il y a plus de dix ans», rappellent sans cesse les responsables des Transports publics du Chablais, qui exploitent la ligne actuelle.

Offre touristique unique

Soutenus notamment par le conseiller aux Etats Jacques Martin et le municipal et député de Leysin René Vaudroz, par ailleurs, également directeur de la Société Télé-Leysin, ils n'hésitent pas à qualifier le projet d'offre touristique unique. Avec pour atouts, la desserte du seul restaurant tournant suisse de moyenne altitude et l'accès facilité au point de départ de nombreux circuits de randonnées. Ils ne manquent pas encore de souligner la création d'emplois et insistent même sur la desserte, au terme du premier kilomètre du nouveau tracé, d'un hameau d'une vingtaine de chalets. Pour eux, le prolongement de la ligne actuelle devrait très vite être rentabilisé grâce à l'apport estimé de 460 000 voyageurs sur la nouvelle ligne, s'ajou-



Un projet utile ou inutile? Les avis sont très patagés.

Photo: Chemin de fer Aigle-Leysin

tant aux 270 000 passagers du tronçon existant.

«Faux», disent les opposants

«Faux», rétorquent les opposants au prolongement de la ligne. Non sans arguments, il est vrai. Au niveau du canton tout d'abord, la section vaudoise du WWF souhaite éviter la mise à mal d'un tronçon connu pour abriter certaines espèces. Côté politique, ce sont les Verts et des représentants isolés d'autres partis qui, s'appuyant sur ces considérations de protection de la nature, mettent en cause cet investissement inutile, selon eux. Mais c'est bien à Leysin même que les promoteurs de la nouvelle ligne rencontrent leurs plus farouches opposants. Sans trop oser s'avancer dans la critique,

certain s'interrogent dans la station: «Revient-il à la collectivité de prendre en charge un investissement dont la nécessité est loin d'être démontrée? Et si les 26 millions de subventions directes ou indirectes, de cautionnement, de prêts directs avaient d'autres utilités?»

Critiques précises

Directeur de l'Office du tourisme de Leysin jusqu'à 1996, Pierre Starobinski ne manque pas aujourd'hui de mettre en cause les arguments des promoteurs du projet: les atouts, non-démontrés, du projet justifient-ils, l'atteinte au paysage, souligne ce partisan d'un tourisme «soft», respectueux de la nature, qui a encore justifié cours au-dessus de la station. Le municipal, Jean-Martin Stoll, est plus

précis dans ses critiques. Pour lui, «la nouvelle ligne ne dessert aucune piste intéressante, elle coupe même des champs de hors-piste balisés. De plus, alors que partout ailleurs on démantèle les installations dont le débit n'atteint pas 1000 personnes à l'heure, on veut construire à grands frais un train qui ne pourra en transporter que 700.» Dernier argument, enfin, le budget. Déjà passé de 27 à 33 millions à cause des mesures compensatoires écologiques concédées, ce budget ne prend pas en compte la création de parking à Aigle, ni l'achat de matériel roulant. Des points qui vaudront tous des oppositions à la mise à l'enquête actuelle, avec la possibilité de recours jusqu'au Tribunal fédéral, sans compter la possibilité d'un référendum à l'issue incertaine.

Espagne

Un marketing différent

L'Espagne monte régulièrement sur le podium des destinations touristiques les plus prisées de la planète. Elle a accueilli l'an dernier 64 millions de visiteurs, ce qui représente une augmentation de 6%. Et en plus, ils aiment ça: 53% d'entre eux se sont rendus plus de quatre fois en Espagne. «Nous avons trop de touristes», avoue Joachim de Arcenegui, directeur de l'Office espagnol du tourisme. Trop de touristes attirés par nos plages. Surtout aux Baléares! Cette île de 760 000 habitants reçoit plus de neuf millions de visiteurs par an!»

Pour palier ce désagrément, plutôt flatteur, l'Office espagnol du tourisme a opéré un virage à 180 degrés de son marketing: il assure désormais la promotion de tout son patrimoine autre que balnéaire. La culture est ainsi à l'honneur avec le musée du Prado et l'Alhambra, pour ne citer que deux exemples, mais aussi la nature avec un potentiel ornithologique méconnu, ou encore avec le golf, car elle dispose de terrains sur lesquels les fans de la petite balle blanche peuvent jouer tout au long de l'année. L'Espagne sait qu'elle a du pain sur la planche: seulement 23% des touristes n'ont pas fait de balnéaire, ce qui représente quand même une augmentation de 10% par rapport à 1996. VT

MÉLI-MÉLO

Easy Jet relie sept fois par semaine Londres Luton à Genève. En attendant le prochain lancement de SWA (Swiss World Airways), la nouvelle compagnie long-courrier qui devrait desservir New York-Newark cinq fois par semaine et Miami une fois par semaine, l'aéroport international de Genève a accueilli au début de l'année la compagnie Easy Jet qui relie l'aéroport genevois à celui de Londres Luton tous les jours de la semaine. Cela à des prix très compétitifs et avec un service à bord réduit au minimum. LM

Schweizer Sechs

Pour la promotion du tourisme urbain

François Bryand, directeur de Genève Tourisme, a pris la présidence des «Schweizer Sechs» ou «CH-6». Une association à peine connue en Suisse romande qui regroupe Saint-Gall, Bâle, Berne, Zurich, Lausanne et Genève. Ses activités principales? La défense du tourisme urbain et l'échange d'informations relatives à ce type de marché.

VÉRONIQUE TANERG

François Bryand, directeur de Genève Tourisme, coiffe une casquette supplémentaire: celle de président de l'association «CH-6». Il a pris le relais de Hans-Peter Ryhiner, actif pendant sept ans à la tête de cet organisme. Cela fait près d'un demi-siècle que les Schweizer Sechs font cause commune pour défendre le tourisme urbain et, pourtant, ce groupement reste peu connu en Suisse romande. Pourquoi Saint-Gall, Bâle, Berne, Zurich, Lausanne et Genève se sont-elles regroupées? «CH-6 est une association de défense d'intérêt du tourisme de ville et d'un pôle de réflexion sur les différents problèmes que nous rencontrons», résume François Bryand.

20% des nuitées

Le club des Six dispose de 17% de la capacité des lits d'hôtels en Suisse et génère 20% des nuitées. Les échanges entre les CH-6 portent notamment sur les mille et une façon de recevoir les touristes et de faire circuler l'information. Certaines cités préfèrent implanter leurs bureaux en plein centre ville et d'autres dans les berges. «Nous n'avons pas trouvé de modèle, explique le président de cette association. Mais nous comparons les brochures, les actions et leurs retombées. Nous échangeons aussi nos résultats et



Le tourisme urbain a été complètement oublié dans la promotion faite au niveau national, estime le nouveau président des Schweizer Sechs. Photo: htr

nous surveillons l'évolution de nos parts de marché.»

Pas d'action commune

Pourtant, les Six ne tentent en aucun cas d'harmoniser leur stratégie et n'envisagent aucune action de promotion commune. D'ailleurs, ce n'est pas leur objectif. Ils ont mis au point une structure ultra-souple. Ils se rencontrent une fois par trimestre (en 1998, la première séance aura lieu lors des journées du tourisme à Coire). Aucun règlement ne définit la durée de la présidence. Mais la typologie de ces six villes spécialisées dans le tourisme d'affaires est trop différente pour mettre au point une stratégie commune: Berne reçoit essentiellement des Suisses tandis que les Européens sont nettement plus nombreux dans les autres villes. Zurich, Bâle et Genève disposent des infrastructures nécessaires à l'organisation des grands congrès.

Rôle de représentation

«En outre, nous exerçons un rôle de re-

présentation auprès de Suisse Tourisme», ajoute François Bryand. Jusqu'à maintenant, le tourisme urbain a été complètement oublié dans la promotion au niveau national. Ce sont généralement de superbes images de paysages montagneux ou lacustres que nous présentons à l'étranger. Mais jamais des villes.» Harsard du calendrier, Suisse Tourisme s'apprête à diffuser une brochure contenant des propositions de 19 villes.

François Bryand à la présidence des Schweizer Sechs, Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud à la tête de la Conférence des directeurs d'offices du tourisme régionaux de Suisse, et Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme, président pressenti de Switzerland Convention & Incentive Bureau, l'année 1998 s'annonce romande. «La Suisse romande a un peu de peine à adhérer à une politique suisse du tourisme, reconnaît le président du Club des Six. Les Romands sont parfois sous-représentés dans les commissions au niveau national.»

MÉLI-MÉLO

Internet sur les pistes de ski. Internet fait son apparition sur les pistes de ski. La station de Suisse centrale, Klewenalp, a installé dans son bar des neiges, en plein champ de ski, un terminal qui permet au public de surfer gratuitement sur Internet et d'envoyer des messages sur e-mail, indique l'Association suisse des entreprises de transport à câbles. Ce terminal, situé à 1750 m d'altitude, est conçu de manière à résister au froid et à la neige. La station aval de Laax (GR) met aussi un terminal à disposition des clients de son café. MH

\*

Montreux: une nouvelle génération de guides. Lausanne vit l'expérience depuis un peu plus de dix ans avec succès. Dès le week-end de Pâques (10-12 avril), Montreux aura également ses guides d'accueil recrutés chez les aînés. C'est à cette date que le GAM (Groupe d'accueil de Montreux) proposera ses premiers services aux touristes, voire aux résidents qui souhaitent connaître la ville, ses lieux-dits, leur histoire. Chapeautés par le Mouvement des aînés, avec la collaboration de l'Office du tourisme, des «guides» bénévoles seront à disposition à des heures déterminées pour des visites commentées de deux à trois heures sur les quais et dans la vieille ville. Il en coûtera 5 francs symboliques par personne pour se faire accompagner. JJE

\*

Saint-Maurice: un office du tourisme pour cet été. Dès le 1er juillet prochain, Saint-Maurice (VS) aura son Office du tourisme «professionnalisé». Il remplacera l'actuelle Société de développement. Dans le cahier des charges du futur ou de la future responsable de l'OT de Saint-Maurice figure la mise en valeur des sites locaux: le Trésor de l'Abbaye, la Grotte aux fées et le Musée militaire, des sites déjà connus du public. En 1997, ils avaient accueilli, respectivement, un peu plus de 12 000, 3200 et plus de 20 000 visiteurs, ce dernier chiffre étant en constante progression. JJE

# Schulhotel-Kursdaten 1998

## Les dates de cours à l'hôtel-école 1998

## Le date dei corsi dell'albergo-scuola 1998

### Lehrabschlussprüfungen / Examens finals / Esami finali 1998

#### HotelfachassistentInnen / Assistants/es d'hôtel / Assistente/i d'albergo

| Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola | Prüfungsort/lieu/luogo | Daten/dates/date                 |
|---------------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Schulhotel Regina I, Interlaken       | Interlaken             | SO, 14. Juni – MI, 01. Juli 1998 |
| Schulhotel Regina II, Interlaken      | Interlaken             | SO, 14. Juni – MI, 01. Juli 1998 |
| Schulhotel Regina III, Interlaken     | Pontresina*            | MO, 08. Juni – SO, 14. Juni 1998 |
|                                       | Interlaken             | SO, 14. Juni – MI, 01. Juli 1998 |
| Schulhotel Regina IV, Interlaken      | Adelboden*             | SO, 07. Juni – SA, 13. Juni 1998 |
|                                       | Braunwald*             | SO, 24. Mai – SA, 30. Mai 1998   |
|                                       | Interlaken             | SO, 14. Juni – MI, 01. Juli 1998 |
| Sporthotel Pontresina                 | Pontresina             | MO, 08. Juni – SO, 14. Juni 1998 |
| Hotel Alpina, Braunwald               | Braunwald              | SO, 24. Mai – SA, 30. Mai 1998   |
| Hotel Regina, Adelboden               | Adelboden              | SO, 07. Juni – SA, 13. Juni 1998 |
| Hôtel des Alpes, Glion                | Glion                  | lu 25 mai – ve 29 mai 1998       |
| Hôtel La Prairie, Montana             | Glion                  | lu 25 mai – ve 29 mai 1998       |
| Hotel Innovacanza, Airolo             | Tessin                 | ottobre 1998                     |

\*aufgeteilt nach Lehrortskanton

### Schulhotel-Kursdaten / Cours à l'hôtel-école / Corsi dell'albergo scuola

#### HotelfachassistentInnen / Assistants/es / Assistente/i d'albergo

| Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola | 1998<br>Frühling / Printemps / Primavera  | 1998<br>Herbst / Automne / Autunno                      |
|---------------------------------------|---|---|
| Regina I, Interlaken                  | 2. Lehrjahr<br>1. Lehrjahr<br>5 Wo SO 29.03. – FR 01.05.98<br>SO 29.03. – FR 01.05.98 | 5 Wo SO 30.08. – FR 02.10.98<br>SO 30.08. – FR 02.10.98 |
| Regina II, Interlaken                 | 2. Lehrjahr<br>1. Lehrjahr<br>5 Wo SO 03.05. – FR 05.06.98<br>SO 03.05. – FR 05.06.98 | 5 Wo SO 15.11. – FR 18.12.98<br>SO 15.11. – FR 18.12.98 |
| Regina III, Interlaken                | 2. Lehrjahr<br>1. Lehrjahr<br>5 Wo SO 04.01. – FR 06.02.98<br>SO 04.01. – FR 06.02.98 | 5 Wo SO 26.07. – FR 28.08.98<br>SO 26.07. – FR 28.08.98 |
| Regina IV, Interlaken                 | 2. Lehrjahr<br>1. Lehrjahr<br>5 Wo SO 08.02. – FR 13.03.98<br>SO 08.02. – FR 13.03.98 | 5 Wo SO 11.10. – FR 13.11.98<br>SO 11.10. – FR 13.11.98 |
| Sporthotel, Pontresina                | 2. Lehrjahr<br>1. Lehrjahr<br>5 Wo SO 13.04. – FR 15.05.98<br>SO 13.04. – FR 15.05.98 | 5 Wo SA 24.10. – FR 27.11.98<br>SO 25.10. – FR 27.11.98 |
| Alpina, Braunwald                     | 2. Lehrjahr<br>1. Lehrjahr<br>5 Wo SO 19.04. – FR 22.05.98<br>SO 19.04. – FR 22.05.98 | 5 Wo SA 07.11. – FR 11.12.98<br>SO 08.11. – FR 11.12.98 |
| Regina, Adelboden                     | 2. Lehrjahr<br>1. Lehrjahr<br>5 Wo SO 03.05. – FR 05.06.98<br>SO 03.05. – FR 05.06.98 | 5 Wo SA 24.10. – FR 27.11.98<br>SO 25.10. – FR 27.11.98 |
| des Alpes Vaudoises, Glion            | 2ème/lère année<br>5 s di 01.03. – ve 03.04.98  | 5 s di 08.11. – ve 11.12.98                             |
| La Prairie, Montana                   | 2ème/lère année<br>5 s di 19.04. – ve 22.05.98  | 5 s di 04.10. – ve 06.11.98                             |
| Innovacanza, Airolo                   | 1o/2o anno<br>4 s do 11.01. – ve 06.02.98   | 6 s do 08.11. – ve 18.12.98                             |

### Lehrabschlussprüfungen / Examens finals / Esami finali 1998

#### Servicefachangestellte / Sommelières/Sommeliers / Cameriere/Camerieri

| Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola | Prüfungsort/lieu/luogo | Daten/dates/date                 |
|---------------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Schulhotel Regina B, Interlaken       | Interlaken             | MO, 08. Juni – SA, 13. Juni 1998 |
| Schulhotel Regina C, Interlaken       | Interlaken             | MO, 08. Juni – SA, 13. Juni 1998 |
| Schulhotel Regina D, Interlaken (*)   | Interlaken             | MO, 08. Juni – SA, 13. Juni 1998 |
| Hôtel La Prairie, Montana             | Montana                | lu 25 mai – ma 26 mai 1998       |
| Hotel Innovacanza, Airolo             | Tessin                 | ottobre 1998                     |

(\*) inkl. Zusatzlehre mit Lehrbeginn Herbst 1997

### Schulhotel-Kursdaten / Cours à l'hôtel-école / Corsi dell'albergo scuola

#### Servicefachangestellte / Sommelières/Sommeliers / Cameriere/Camerieri

| Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola     | 1998<br>Frühling / Printemps / Primavera  | 1998<br>Herbst / Automne / Autunno                      |
|---|---|---|
| Regina A/C, Interlaken                    | 2. Lehrjahr<br>1. Lehrjahr<br>5 Wo SO 04.01. – FR 06.02.98<br>SO 08.02. – FR 13.03.98 | 5 Wo SO 26.07. – FR 28.08.98<br>SO 30.08. – FR 02.10.98 |
| Regina B, Interlaken                      | 2. Lehrjahr<br>1. Lehrjahr<br>5 Wo SO 03.05. – FR 05.06.98<br>SO 03.05. – FR 05.06.98 | 5 Wo SO 15.11. – FR 18.12.98<br>SO 15.11. – FR 18.12.98 |
| Regina D, Interlaken                      | 2. Lehrjahr<br>1. Lehrjahr<br>5 Wo SO 29.03. – FR 01.05.98<br>SO 29.03. – FR 01.05.98 | 5 Wo SO 11.10. – FR 13.11.98<br>SO 11.10. – FR 13.11.98 |
| Regina D, Interlaken<br>Zusatzlehreklasse | 2. Lehrjahr<br>5 Wo SO 29.03. – FR 01.05.98   | 5 Wo SO 11.10. – FR 13.11.98                            |
| La Prairie I/II, Montana                  | 2ème/lère année<br>5 s di 19.04. – ve 22.05.98  | 5 s di 04.10. – sa 06.11.98                             |
| Innovacanza, Airolo                       | 2o/1o anno<br>5 s do 11.01. – ve 06.02.98   | 6 s do 08.11. – sa 18.12.98                             |

Änderungen bleiben vorbehalten und werden jeweils in der hotel + tourismus revue veröffentlicht.  
Des changements dans les dates sont possibles, mais seront publiés dans hotel + tourismus revue.  
Cambiamenti delle date sono possibili, ma saranno pubblicati nella hotel + tourismus revue.

## Schulhotels SHV

### Wichtige Daten

Auf Seite 18 sind die aktuellen Kursdaten der Schulhotels des SHV 1998 sowie die Daten der Lehrabschlussprüfungen 1998 für Hotelfachassistentinnen und Servicefachangestellte aufgeführt. Haben Sie Ihre Lehrlinge (Hotelfachassistentinnen und Servicefachangestellte) mit Lehrbeginn 1998 für die Schulhotels SHV schon angemeldet? Indem Sie uns eine Fotokopie des nicht genehmigten Lehrvertrages mit Wunsch für die Schulhotelzuteilung zustellen, ist Ihr Lehrling provisorisch angemeldet. Wünsche für die Schulhotelzuteilung können nur bei frühzeitiger Anmeldung berücksichtigt werden. Die Kontaktadresse: Schweizer Hotelierverein, Lehrlingsausbildung, Claudia Schäfer und Ursula Müller, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44. *mt*

## Hôtels-écoles SSH

### Dates importantes

Vous trouverez sur la page ci-contre les dates de cours aux hôtels-écoles de la Société suisse des hôteliers (SSH) 1998 ainsi que les dates des examens de fin d'apprentissage 1998 pour assistantes d'hôtel, sommeliers et sommelières. Aimeriez-vous inscrire votre nouvelle apprentie assistante d'hôtel, sommelière ou apprenti sommelier aux cours d'un hôtel-école SSH? Veuillez vous adresser dans ce cas au service de la formation des apprentis SSH. *Anne-Lise Martin* se tient à votre entière disposition pour tout complément d'information et pour les inscriptions de nouveaux apprentis. L'adresse: Société suisse des hôteliers, Formation des apprentis, case postale 872, 1000 Lausanne 9, téléphone 021 320 03 32, fax 021 320 02 64. *mt*

## Hôtellerie et restauration



Après un flot de négociations houleuses, la barque des partenaires sociaux de l'hôtellerie et de la restauration vogue vers des eaux plus calmes: Une nouvelle CCNT est née. *Photo: mad*

## L-GAV/CCNT 1998

### Informationstagungen Séances d'information

Ein neuer L-GAV hat Auswirkungen auf die Unternehmen und ihre Planung. Der SHV setzt deshalb alles daran, jedes einzelne Mitglied frühzeitig über die Kerninhalte der neuen Regelung zu informieren. Ab Ende Februar 1998 werden wir in der ganzen Schweiz Informationsveranstaltungen durchführen. Sie werden von Mitgliedern der Kommission Arbeitsrecht SHV in Begleitung eines Vertreters des Rechtsdienstes SHV ausführlich über den allfälligen neuen L-GAV informiert werden. Wir bitten Sie, den für sie passenden Termin zu reservieren.

Une nouvelle CCNT a des retombées sur les entreprises et leur planification. Par conséquent, la SSH fait tout pour informer chaque membre suffisamment à l'avance sur les dispositions principales de cette nouvelle réglementation. Dès fin février 1998, nous organiserons des séances d'information dans toute la Suisse. Vous serez renseignés en détail par les membres de la Commission de législation du travail de la SSH accompagnés d'un représentant du service juridique de la SSH sur l'éventuelle nouvelle CCNT. Nous vous saurons gré de bien vouloir réserver la date qui vous convient.

| Kanton              | Ort der Veranstaltung<br>Lieu de la séance   | Téléfon<br>Téléphone | Datum<br>Date  |
|---------------------|--|----------------------|----------------|
| AG                  | Hotel du Parc<br>Römerstrasse 24, 5400 Baden   | 056 221 03 11        | 9. März 1998   |
| BS                  | Gewerbeverband Basel Stadt<br>Haus des Gewerbes<br>Elisabethenstrasse 23, 4051 Basel | 061 271 02 88        | 1. April 1998  |
| BE                  | Hotel Flughafen Bern-Belpmoos<br>Flugplatzstrasse 929, 3123 Belp                     | 031 961 61 81        | 12. März 1998  |
| BE                  | Hotel Park Mattenhof<br>Am Rugen, 3800 Interlaken                                    | 033 821 61 21        | 20. März 1998  |
| FR                  | Hôtel de la Rose<br>Rue du Morat 1, 1702 Fribourg                                    | 026 351 01 01        | 18. März 1998  |
| GE                  | Hotel Métropole<br>Quai Général Guisan 34<br>1204 Genf                               | 022 318 32 00        | 2. März 1998   |
| GR                  | Hotel Laaxerhof, 7032 Laax   | 081 921 71 01        | 30. März 1998  |
| GR                  | Kongress Zentrum Davos<br>Promenade, 7270 Davos                                      | 081 415 21 62        | 23. März 1998  |
| GR                  | Hotel Bernina, 7503 Samedan  | 081 852 12 12        | 24. März 1998  |
| LU                  | Hotel Continental-Park<br>Hurbacherstrasse 4<br>6002 Luzern                          | 041 228 90 50        | 3. März 1998   |
| NE, JU              | Hôtel Touring au Lac<br>Place Numa Droz 1<br>2000 Neuenburg                          | 032 725 55 01        | 13. März 1998  |
| SG, TG              | Hotel Säntispark<br>9030 Abtwil  | 071 311 85 75        | 2. April 1998  |
| SH                  | Hotel Bahnhof<br>Bahnhofstrasse 46<br>8201 Schaffhausen                              | 052 624 19 24        | 19. März 1998  |
| SZ, UR, ZG<br>NW/OW | Hotel Waldstätterhof<br>Waldstätterquai, 6440 Brunnen                                | 041 825 06 06        | 4. März 1998   |
| TI                  | Hotel La Perla<br>Via Posta, 6592 San Antonino                                       | 091 858 15 38        | 16. März 1998  |
| TI                  | Hotel La Perla<br>Via Pestariso, 6982 Agno   | 091 611 10 10        | 17. März 1998  |
| VS                  | Hotel Atlantic<br>38, route de Sion<br>3960 Siere / Siders                           | 027 455 25 35        | 26. März 1998  |
| VD                  | Hotelfachschule SHV Lausanne<br>Le Châlet-à-Gobet<br>1000 Lausanne                   | 021 785 11 11        | 3. April 1998  |
| ZH                  | Bahnhofbuffet Zürich<br>Konrad-Gyger-Saal, 8001 Zürich                               | 01 217 15 17         | 17. April 1998 |

Die Veranstaltungen beginnen jeweils um 14 Uhr und dauern rund 2 Stunden. Les séances d'information commencent toujours à 14h00 et durent env. 2 heures.

Ausnahmen/Exceptions: • Basel, Genève, Zürich 15-17 Uhr  
• Samedan 10-12 Uhr

## La nouvelle Convention collective apaise les esprits

La branche de l'hôtellerie et de la restauration, l'un des plus grands employeurs du pays, dispose à nouveau d'une Convention collective nationale de travail (CCNT). La dernière mouture prévoit outre un échelonnement du 13e salaire, un marché plus libre quant aux salaires des cadres, une réglementation des vacances plus souple ainsi qu'une nouvelle répartition des primes de l'assurance-accidents.

URS WALTER

Récemment, on pouvait lire le soulagement sur le visage des participants aux négociations tant du côté patronal que syndical. Après plus de 50 séances de négociations et plus d'une année et demie sans CCNT, les partenaires ont scellé la nouvelle Convention collective de travail. «Un compromis bien fédéral», tel est le résultat des négociations vu par l'hôtelier grison Walter Trösch, président de la Commission de législation du travail de la Société suisse des hôteliers (SSH) et membre du Comité exécutif. Le résultat des négociations doit encore être ratifié par les associations concernées. S'il est approuvé par les parties au contrat, la nouvelle CCNT entrera en vigueur le 1er octobre 1998 ou le 1er janvier 1999.

### Une convention importante

Walter Trösch, qui, dès le début, était un fervent partisan d'une nouvelle convention, souligne deux résultats primordiaux: LA CCNT apporte d'une part des avantages à l'hôtellerie saisonnière et aux établissements urbains. D'autre part, elle permet un esprit d'entreprise plus poussé et plus précisément des contrats individuels souples dans les établissements. De plus, les salaires minimaux n'ont pas été augmentés, le nombre de catégories de salaires a été restreint et la réglementation des vacances assouplie.

Il faut relever en outre un point essentiel: la convention sera conclue dorénavant pour une durée illimitée. Une décision qui souligne la volonté de collaboration des partenaires sociaux. Au lieu de négocier régulièrement, mais de manière peu productive de longues listes de revendications, il y a lieu de discuter de manière ponctuelle des domaines essentiels. En cas de désaccord, la CCNT prévoit une instance d'arbitrage. Tout comme pour les négociations tarifaires entre les partenaires sociaux en Allemagne, il s'agit en premier lieu du salaire. W. Trösch précise au sujet de la procédure que «si la situation économique change, il sera possible à l'avenir d'en tenir compte assez rapidement sans qu'il

s'ensuive une remise en question du partenariat».

### Les principales nouveautés

La future CCNT, qui sera valable pour toute la Suisse, prévoit une nouvelle réglementation des cinq points suivants:

- **Salaires minimaux**  
Le nouveau système salarial comprend trois catégories de salaires minimaux pour les travailleurs n'ayant pas terminé ou ayant achevé l'apprentissage. Les catégories salariales jusqu'alors éprouvées et incontestées sont maintenues pour les collaborateurs avec et sans apprentissage ainsi que pour les employés dans le service et les cuisiniers auxiliaires (travail qualifié).  
Pour les cadres, il n'existe plus qu'une seule catégorie salariale obligatoire. Les salaires des cadres supérieurs ne sont plus obligatoires, c'est-à-dire qu'un salaire plus élevé ou plus bas peut être convenu dans un contrat de travail individuel conclu par écrit. On répond ainsi à un besoin important du marché. Aperçu des salaires:

#### I Travailleurs sans apprentissage

a) Travail subalterne 2350 francs  
b) Formation élémentaire/travail qualifié 2650 francs

#### II Travailleurs avec apprentissage

3050 francs

#### III Travailleurs (cadres) avec formation supérieure ou des responsabilités particulières

Examen professionnel ou au moins un collaborateur régulièrement sous leurs ordres ou alors ayant terminé un apprentissage et 10 ans d'expérience professionnelle, apprentissage compris 3800 francs

#### IV Cadres supérieurs (non obligatoire)

a) Ayant régulièrement des collaborateurs sous leurs ordres 4800 francs  
b) Examen professionnel supérieur ou ayant régulièrement des collaborateurs sous leurs ordres pendant au moins 5 ans 5800 francs

#### V Stagiaires des écoles hôtelières

2000 francs

#### • 13e salaire

L'introduction échelonnée du 13e salaire a permis de répondre à une demande fondamentale exprimée par la grande majorité des chefs d'entreprise.

0% jusqu'au 6e mois  
25% du 7e au 12e mois  
50% - dès la 2e année de travail  
100% dès la 3e année de travail

#### • Vacances

Cinq semaines de vacances étaient avant obligatoires pour l'Union Helvetia que ne l'étaient quatre semaines pour le patronat. La nouvelle CCNT prévoit donc comme seule solution possible des contrats de travail pouvant comporter aussi bien cinq que quatre semaines de vacances. Un tel système offre la possibilité au

chef d'entreprise de décider de cas en cas. La compensation est établie sur la base de la durée moyenne de travail hebdomadaire.

Cinq semaines pour un horaire hebdomadaire de 42 heures en moyenne, quatre semaines pour une moyenne de 41 heures par semaine (sous réserve d'un accord écrit). Le privilège accordé aux petits établissements et aux établissements saisonniers (45 ou 44 heures/semaine) est maintenu dans les deux variantes.

#### • Durée de travail

Un système souple, durée moyenne de travail hebdomadaire: 42/45 heures (5 jours par semaine) avec 5 semaines de vacances; 41/44 heures (5 jours par semaine) avec 4 semaines de vacances sous réserve d'un accord écrit. Le privilège accordé aux petits établissements et aux établissements saisonniers (45 ou 44 heures/semaine) est maintenu.

Les principales modifications: Dans le cadre des durées maximales de travail fixées dans la loi sur le travail (durée maximum de la semaine de travail généralement 51 heures, durée maximum du mois de travail 220 heures), l'employeur est en principe libre de faire compenser les heures supplémentaires ou de les payer. Concrètement cela signifie que le solde des heures supplémentaires peut être cumulé pendant plusieurs mois sans donner obligatoirement lieu à un versement. Pour les collaborateurs touchant un salaire d'au moins 5800 francs et ayant droit à 5 semaines de vacances, la réglementation des heures supplémentaires peut être convenue librement dans un contrat de travail écrit dans le cadre des dispositions légales (par exemple suppression du supplément).

#### • Assurances sociales

Les garanties des assurances sociales restent pour l'essentiel inchangées par rapport à la précédente CCNT. Le principal changement réside dans la répartition des primes de l'assurance-accidents. Jusqu'à présent, la prime totale était partagée à parts égales entre employeur et employé. La nouvelle CCNT prévoit une répartition de la prime conformément à la LAA, à savoir que l'employeur prend en charge la prime d'assurance pour les accidents professionnels et l'employé la prime d'assurance pour les accidents non professionnels.

#### • Validité

La CCNT entrera en vigueur le 1er octobre 1998 ou la saison d'hiver 1998/1999. Pour les anciens rapports de travail avec entrée en fonction avant le 1er octobre 1998, la convention prend effet à partir du 1er janvier 1999. L'Assemblée extraordinaire des délégués de la SSH, qui se tiendra le 27 avril 1998 à Berne, se prononcera sur l'entrée en vigueur de la nouvelle CCNT.

CARROUSEL

031 370 42 16

031 370 42 24

Tourismus



Anfang März übergibt **Stephan Biner** die Koordination der Matterhorn-Group in Zermatt an **Fernando Clemenz**. Nach 10jähriger Tätigkeit bei der Burggemeinde, davon sechs Jahre als Koordinationsdirektor, übernimmt Stephan Biner die Direktion der Zermatter Rothornbahnen AG. Seine Nachfolge als Koordinationsdirektor tritt Fernando Clemenz an, der zusammen mit seiner Frau Fabienne während den letzten fünf Jahren erfolgreich das Hotel-Restaurant Kulm-Gornergrat – einer der zwölf Betriebe der Matterhorn-Group – geführt hat. Da die Rothornbahnen AG sowie die Matterhorn-Group wichtige touristische Leistungsträger in Zermatt sind, werden Stephan Biner und Fernando Clemenz auch künftig einige Projekte – vor allem im Bereich Marketing – gemeinsam angehen. *pd/GER*

Bei Schweiz Tourismus Deutschland wurde die Regionalvertretung Süd an **Thomas Lüthi** (27) übertragen. Nach der kaufmännischen Lehre beim Schweizer Hotelier-Verein und dem Abschluss zum Tourismusfachmann in übernahm Lüthi 1996 Aufgaben innerhalb der Werbekampagne «Treffpunkt Schweiz in Deutschland». Als ST District Manager ist er nun für das Marketing in 5 Bundesländern verantwortlich und betreut die TOs Ameropa, Dertour und NUR Touristik. *r.*

Hotellerie

Der in Bätterkinden BE geborene **Peter Aeby** ist vom Vorstand der Preferred Hotels & Resorts Worldwide zum Vorstandsvorsitzenden gewählt worden. Aeby ersetzt **Ataf Mankarios**, der im Januar als Präsident der Rosewood Hotels & Resorts LLC zurückgetreten war. Peter Aeby (63) ist seit 1987 ge-

schäftsführender Direktor des Brown Palace Hotel in Denver/Colorado, das dieses Jahr ihr 30-Jahr-Jubiläum feiert. Der gelernte Koch besuchte sowohl die Schweizerische Hotelfachschule Luzern als auch die Hotelfachschule Lausanne. Nach Lausanne wählte Aeby 1962 den «Sprung über den Teich». 1986 erhielt er die Auszeichnung «Grand Cardon d'Or» für aussergewöhnlich kulinarische Leistungen. Aeby ist Mitglied verschiedener Wirtschaftsgremien und seit 1993 Mitglied des Vorstandes von Preferred Hotels & Resorts Worldwide. Vice Chairman der Gruppe ist **Peter Bally**, Direktor des Park Hotel Vitznau in Vitznau LU. *VY*



**Marc Ledermann** (26) verstärkt neu Adecco Hotel & Event in Zürich und übernimmt als Personalberater den Bereich Event. Nach seiner Ausbildung beim Schweizerischen Bankverein in Bern und ersten Erfahrungen in der Hotellerie («Innere Enge», Bern), absolvierte er die Hotel Management School «Les Roches» in Bluche. Nach verschiedenen Praktika im In- und Ausland, unter anderem im Westin Caesar Park Resort in Cancun, war Ledermann zuletzt als Bankett und Catering Front Leiter bei Mövenpick in Glattbrugg tätig. Seit Sommer 1997 besucht er zudem die MBA-Seminare der Oekreal School of Business in Zürich. *VY*



**Nicolas von Graffenried** (links), während neun Jahren stv. Direktor des Schweizerhof Zürich, wird sich ab Mitte 1998 einer neuen Herausforderung

stellen. Graffenried, Lausanner Ancien mit Abschluss des Unternehmerseminars SHV, eröffnete 1985 zusammen mit dem Inhaber des Golthof Les Hauts de Gstaad, das er nach vier Jahr Saisonhotellerie verliess, um im Schweizerhof die Stadthotellerie kennenzulernen. Im Schweizerhof feierte Anfang Monat **Florin Bergamin** (rechts) sein 40jähriges Firmenjubiläum. Er trat 1956 als Chasseur im damaligen 3-Stern-Hotel ein. Bis 1967 arbeitete er sich Schritt für Schritt in die verantwortungsvolle Position des Chef Concierge vor. *APK*



**Hans-Jakob Würsch** heisst der Direktor des Schloss Wartegg in Rorschacherberg. Der Betrieb soll im August eröffnet werden. Würsch arbeitete nach seiner Kochausbildung mehrere Jahre im In- und Ausland. Nach Abschluss der Hotelfachschule arbeitete er im Frontbereich, zuletzt als Food & Beverage Manager im Hotel Chesha Guardalej in Champfèr/St. Moritz. *VY*



Die Sunstar Hotels haben ihre Verkaufsabteilung neu organisiert. Die Sales Manager sind nicht mehr wie bisher in der Zentrale in Liestal tätig, sondern bearbeiten von Grindelwald und Davos aus die zugeordneten Märkte. **Elisabeth Rauchberger** (Grindelwald) ist für den Verkauf England, Italien und den Seminarverkauf Schweiz zuständig, **Nicola Tonoli** (Davos) für den Markt Deutschland verantwortlich. Die ausgebildeten Tourismusfachleute vertreten das ganze Produkt der Hotelkette mit über 1500 Hotelbetten in Flims, Lenzerheide,

Wengen und Villars. Das Gesamtmarketing der Sunstar Holding bleibt wie bisher unter der Leitung von **Olivier von Allmen** zentral in Liestal angesiedelt. *VY*

Am 1. März dieses Jahres eröffnet in Pölis, Zypern ein neues Luxushotel seine Pforten. Für die Direktion zeichnet künftig der Deutsche **Wilhelm Luxem** (42) verantwortlich. Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule Heidelberg arbeitete er unter anderem in Häusern von Relais & Châteaux und Kreuzfahrtschiffen. Zuletzt war Luxem Resident General Manager des «Hayman Island Resorts» im australischen Great Barrier Reef. Die zyprische Thanos-Gruppe umfasst im weiteren das «Annabelle» und das «Paphos Beach Hotel». Für den Verkauf der Gruppe ist künftig **Astrid Oberhammer** zuständig. Sie arbeitete zuletzt als Sales Manager für Four Seasons/Regent International Hotels. *MA*

Hôtellerie et tourisme



Nommé en été 1996 à la succession d'**Edgar Styger**, qui lui, accédait à la présidence du conseil d'administration du groupe, **Frédéric Jaussi** (photo) n'aura pas quinze mois à la direction du groupe MOB. Un communiqué de presse laconique annonçait, en effet, la semaine dernière, son départ de la tête de la holding qui compte une quinzaine de sociétés (tous les chemins de fer touristiques de la région, une société de transports routiers et d'excursions, des hôtels et des restaurants). Des divergences de vue quant à la politique de communication de l'entreprise seraient à l'origine de ce départ, note-t-on à Montreux, dans les milieux proches. Au sein même du groupe, on notait encore récemment que Frédéric Jaussi n'était jamais parvenu à s'imposer au sein du personnel. En attendant la désignation d'un nouveau directeur, c'est **Michel Sandoz**, adjoint de direction, dans la compagnie depuis 25 ans, qui assumera l'intérim. *JJE*

Veruntreuung

Hotelier verurteilt

Mit Geld des Hauses hat ein 42jähriger Hoteldirektor in der Stadt Zürich offene Rechnungen eines bei ihm logierenden Hochstaplers bezahlt.

Wegen Veruntreuung, ungetreuer Geschäftsführung und Urkundenfälschung hat ihn das Bezirksgericht Zürich am Mittwoch zu 8 Monaten Gefängnis bedingt verurteilt. Der griechische Hochstapler hatte dem Hotel 1994 nach einem mehrmonatigen Aufenthalt offene Rechnungen für 80 000 Franken hinterlassen. Seit seiner Abreise fehlt jede Spur von ihm. Der Hoteldirektor, der angesichts des Mankos um seine Stelle bangte, stopfte das Loch mit 65 000 Franken, die er aus Einnahmen des Hauses von Grossanlässen wie Technoparties umdisponierte.

Die Anklage hatte ein Jahr Gefängnis gefordert, die Verteidigung auf sechs Monate plädiert. Das Gericht befand das Verschulden des geständigen Mannes als nicht allzu schwer, nicht zuletzt, weil er sich nicht persönlich bereicherte. Der Verurteilte, der heute in einem anderen Kanton ein Hotel führt, hat das Urteil akzeptiert. *ada*

Morges

Une action en faveur des victimes du froid

Comblen le déficit d'image dont la Suisse souffre en Amérique du Nord passera par un long processus et même les plus petites actions devraient être prises en compte. C'est dans cet ordre d'idées que **Rodolphe W. Schelbert**, directeur de l'Hotel La Fleur-du-Lac, à Morges, propose une action en faveur des victimes des derniers grands froids au Québec et en Ontario. «Je suis prêt à accueillir dans mon hôtel quelques familles qui ont particulièrement souffert en janvier», précise-t-il. Ces séjours de quelques jours à une semaine seraient offerts par l'Hotel La Fleur-du-Lac. Rodolphe Schelbert espère dès lors intéresser d'autres directeurs d'hôtel, la SSH, Suisse Tourisme et surtout Swissair, pour concrétiser cette opération de solidarité. *JJE*

Planet Hollywood, Zürich



Planet-Chef: Mord wie im Film

Gemäss dem Bericht der Nachrichtensendung «10 vor 10» des Schweizer Fernsehens ist **Roman Frumson** am letzten Wochenende in seiner Luxusvilla im spanischen Nobelort Marbella erschossen worden. Roman Frumson hatte mit seiner Firma «Media Roma» in Zürich die Lizenzrechte für Planet Hollywood-Lokale in der Schweiz. Im vergangenen Oktober hatte Frumson mit grossem Pomp und den geladenen Hollywood-Stars – und gleichzeitigen Mitaktionären der amerikanischen Gastronomie – den ersten Franchisebetrieb an der Zürcher Bahnhofstrasse eröffnet. Welche Folgen der Tod von Frumson auf den Schweizer Ableger hat, konnte bis Redaktionsschluss nicht ermittelt werden.

Über Frumson, der aus der ehemaligen Sowjetunion stammt, kursierten schon lange Zeit die verschiedensten Gerüchte in der Branche. Unklar ist vor allem, woher die Gelder für die getätigten Investitionen stammen. Frumson wurden enge Verbindungen zum organisierten Verbrechen in Russland nachgesagt. Auch die Schweizer Bundesanwaltschaft soll seine Investitionstätigkeit unter die Lupe genommen haben. Doch der Verdacht, dass der Planet-Chef enge Beziehungen zur russischen Mafia pflegte, konnte in der Schweiz nicht erhärtet werden. Damit bleibt wohl auch offen, ob der Planet-Hollywood-Ableger in Zürich seine Existenz Mafia-Geldern zu verdanken hat... (Foto: zvg) *GSG*

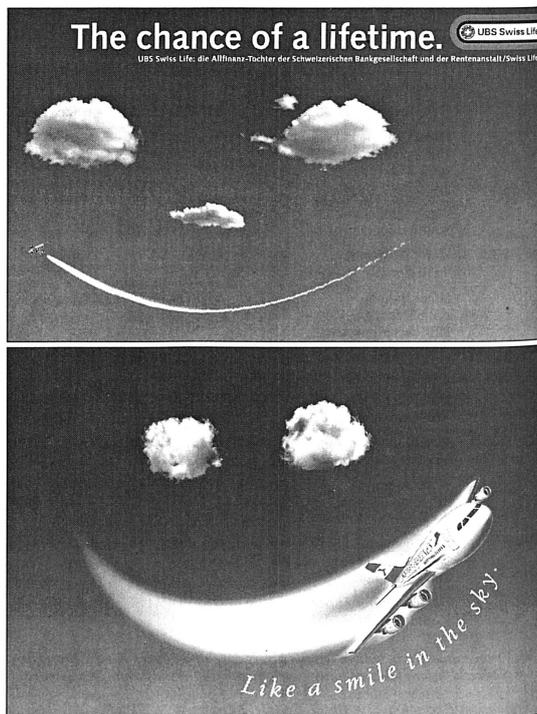
Inseratewerbung

Das Lachen der Schultergucker

Der neue Werbeauftritt der Austrian Airlines ist einer Inseratekampagne der UBS Bank zum Verwechseln ähnlich. Beide Unternehmen wollen aber nichts voneinander gewusst haben.

Wenn zwei auf dieselbe Idee kommen, muss der eine nicht unbedingt bittere Tränen weinen. Der neue Werbeauftritt von Austrian Airlines (AUA) «Like a smile in the sky» ist dem der Schweizer Bank UBS verblüffend ähnlich. Obschon auf beiden Inseraten gelächelt wird, findet der Werber **Marc van Egmond** von der Schweizer Agentur Bosch & Butz, welche das UBS-Inserat 1996 lancierte, den abgekupperten Airlines-Auftritt gar nicht lustig.

Die Austrian Airlines äusserten sich ebenfalls erstaunt über die Ähnlichkeit der beiden Auftritte. Denn mit Stolz präsentierte AUA-Direktor **Mario Rehulka** die neue Werbelinie und sagte: «Mit dem für uns Österreicher typischen Lächeln wollen wir neue Kunden gewinnen.» Als die freundlichste Airline will sich die AUA mit Hilfe der neuen Kampagne positionieren. Doch wie war das damals in der Schule mit dem Abgucken? Ob nun die AUA der UBS über die Schultern geschaut hat, kann nicht eruiert werden. Marc van Egmond meinte versöhnlich: «Beim Vergleich der beiden Inserate sind beim genauen Hinsehen doch kleine Unterschiede erkennbar und somit sind beide verschiedener Natur.» Die AUA jedenfalls schreckt vor der Ähnlichkeit nicht zurück und hat Ende Januar für gegen 5 Mio. Franken eine Werbekampagne im In- und Ausland gestartet – verständlicherweise like a smile in the sky! *FM*



Die Ähnlichkeit des Austrian-Airlines-Werbeauftritts mit dem der UBS-Bank ist verblüffend. Fotos: zvg

## FRONT/KADER

In unmittelbarer Nähe von Bad Ragaz, Landquart und Chur, im Dorfkern eines malerisch gelegenen Fleckens der Bündner Herrschaft, wird ein «Gastronomisches Highlight» umgesetzt. Das führende Restaurant im Ort wird vollständig umgebaut und in einigen Monaten wiedereröffnet. Das «Konzept» ist einfach und verblüffend. Eine attraktive und komfortable Wohnung steht zur Verfügung. Die Auftraggeber sind innovative und grosszügige Investoren in enger Zusammenarbeit mit einem namhaften Gastroconsulting-Unternehmen. Eine begeisterungsfähige Allrounderpersönlichkeit erhält die Chance als

### GeschäftsführerIn oder PächterIn «Typ Unternehmerin / Unternehmer»

eigene Ideen und Erfahrungen einzubringen. Während der Bauphase können Sie bereits part time einsteigen und das Ganze konzeptionell und technisch begleiten. Idealprofil: Professionelle, frontorientierte Gastronomin mit Drive, jung und unternehmungslustig oder ein unkonventioneller, extrovertierter, junger Gastwirt. Optimal wäre auch ein Gastgeberpaar. Voraussetzung: Flair für frontorientierte Gastronomie mit Ambiente. Fragen? Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. In einem persönlichen und vertraulichen Gespräch informiere ich Sie gerne über alles Wissenswerte. *Ansgar Schäfer*

**SCHAEFER & PARTNER**  
Personal-Management

Korrespondenzadresse: Postfach 81 - 8061 Zürich - Telefon 01 813 31 88 - Fax 01 813 31 77 - Mobile 079 402 53 00 - Business-Partner: Erich Chiavi, Company-Coaching - Anja Knick, Interviewtechnik & Communications - Ansgar Schäfer, Personalberatung & Verkaufstraining Silvia Brunner, Assessments - Peter Wagner, Gastro-Consulting - Büros in der Altstadt von Zürich und im Handelszentrum Wallisellen HZW

Gesucht für die Sommersaison  
Mai bis zirka Mitte Oktober

### Koch Zimmermädchen Tochter für Buffet- und Serviceablösung

Offerten bitte an:  
Familie P. Michel  
Hotel Seeburg  
3852 Ringgenberg bei Interlaken  
Direkt am See (Schiffsstation)  
Telefon 033 822 29 61, Fax 033 822 95 03

100071/28924

## Adecco HOTEL & EVENT

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

Der Schlüssel zum Erfolg liegt näher als Sie denken. Das Tor zu einem wunderschönen Restaurationsbetrieb mit eigenen Hotelzimmern könnte sich für ein junges, fröhliches Gastronomie-Paar schon bald öffnen. Wir suchen ein

### PÄCHTERPAAR

Als kreativer Küchenchef zaubert er Köstlichkeiten auf den Tisch, sie macht diese den Gästen an der Front noch schmackhafter. Ob Sie eine Gault Millau-Küche oder ein gutbürgerliches Restaurant führen möchten ist Ihnen freigestellt. Die besten Voraussetzungen seitens der Besitzerschaft und des Betriebs selber ermöglichen es Ihnen, sich einen einmaligen Ruf und Namen zu schaffen. Unkompliziert und doch kompetent, freundlich und offen, so werden Sie Gäste und Mitarbeiter für sich gewinnen. Sie sind zwischen 30 und 45 Jahre alt, suchen einen Rahmen, in dem sich Ihre Ideen entfalten können und freuen sich, zwischen Zürich und Chur ein hervorragendes, modern restauriertes Speiselokal mit Gästezimmern zu führen. Beste Infrastruktur, gute verkehrstechnische Erschliessung, zuvorkommende Pachtbedingungen, eine komfortable Unterkunft und ein schönes Umfeld (auch für eine junge Familie) runden das attraktive Arbeitsumfeld ab. Machen Sie jetzt den Schritt in eine spannende, zukunftsorientierte Selbständigkeit. Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Frau Bachmann. Diskretion ist zugesichert.

**Hotel-Restaurant DIANA**  
3772 St. Stephan BE  
Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung  
**Koch/Jungkoch**  
Hotel-Restaurant DIANA  
Fam. G. Gengen-Perren  
3772 St. Stephan/Berner Oberland  
Telefon 033 722 34 00

100071/70008

Für unser sehr schönes, in heimeliger Bauart erstelltes Hotel-Restaurant-Pizzeria, mit 30 Betten in grosszügigen Zimmern und Appartements, an bester Verkehrslage in der Ostschweiz im Wintersport- und Sommerkurort, suchen wir einen

### Geschäftspartner

mit Beteiligung.  
Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift unter  
Chiffre 100439, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

100439/390927

Wir bieten einem  
vitalen  
Junior-Geschäftspartner  
einen Weg in die  
berufliche Selbständigkeit.  
Ein Mini-Restaurant, wo gastronomische Freude und Kreativität gefragt sind, wartet auf Sie. ??? im Zentrum der Luzerner Altstadt, zirka 45 Plätze im EG mit kleiner Bar, zirka 35 Plätze im OG mit Stehbar, zirka 10 Plätze Boulevard. Ein bestehendes Betriebskonzept kann (muss aber nicht) übernommen werden. Interessiert? Wenn wir Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen erhalten haben, senden wir Ihnen eine ebenso aussagekräftige Dokumentation. **Babyfon AG**, Eisengasse 15, 6004 Luzern 5  
Tel. 041 251 04 05.

100437/95542

### Die Stadt Brugg und das

**ROTES  
HAUS  
HOTEL BAR  
RESTAURANT  
BRUGG**

freuen sich auf das neue  
**PÄCHTERPAAR**

gesucht wird ein bodenständiger  
**Wirt mit Gattin**

Kompetentes u. charmantes Paar erwartet  
anspruchsvolle u. interessante Herausforderung. Der renommierte Hotelbetrieb mit  
**Restaurant, Bar, 4 Säli, Saal  
für 400 Pers. u. 25 Zimmer**  
Interessierten m. Kapitalnachw. melden sich  
**Mythen AG, 066/444 04 04**

100071/228

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 50 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... und ein Lächeln dazu.

Nach einer kurzen Umbauphase übernehmen wir Anfang April die Führung der **Cafeteria Juventus, Lagerstrasse 45, 8004 Zürich (während 9 Wochen Schulferien kein Einsatz) und suchen per 14. April 1998** eine initiative und dynamische

### Betriebsleiterin

Sie kümmern sich von **Mo.-Fr. ab 06.30 bis 21.00 Uhr sowie Sa. von 06.30 bis 14.00 Uhr** um das Wohl unserer Gäste und finden auch in stressigen Situationen immer ein freundliches Wort.

Sind Sie mit Leib und Seele Gastgeberin? Macht es Ihnen Freude, Ihre Gäste mit Ihren Kochkünsten zu verwöhnen? Haben Sie den Fähigkeitsausweis und schon in einer ähnlichen Position gearbeitet? Sind Sie zwischen 28 und 45 Jahre alt und auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Dann zögern Sie nicht, und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute an Angela Tauro!



ZFV-Unternehmungen  
Die Zürcher Gastronomiegruppe  
Mühlebachstrasse 86  
Postfach, 8032 Zürich

100470/41400

## KATAG

L U Z E R N

Für ein \*\*\*-Stern-Hotel in der Zentralschweiz suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

### GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Das renovierte \*\*\*-Stern-Hotel verfügt über 34 modern eingerichtete Zimmer mit insgesamt 70 Betten. Das Trend-Restaurant mit Wintergarten (total 120 Plätze) ist bekannt für die abwechslungsreiche und ausgezeichnete Küche.

Neben Ihrer fundierten gastgewerblichen Ausbildung (Hotelfachschule o. ä.) verfügen Sie über einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung.

Sie träumen schon lange vom «eigenen» Betrieb? Eine Pacht des Hotels in absehbarer Zeit ist erwünscht.

Interessiert? Herr Kurmann erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



Treuhand  
Architektur  
Betriebsberatung  
Weiterbildung  
Inventory  
Hotelreservationen  
Public Relations  
Vermietung/Verkauf

Arsenalstrasse 40, 6010 Kriens  
Telefon 041 317 37 37 Fax 041 317 37 38

100405/172723

## Adecco HOTEL & EVENT

Ecke Badenerstrasse/Langstr. 11, 8026 Zürich  
Telefon 01/297 79 79, Fax 01/297 79 90

Eine nicht alltägliche Herausforderung erwartet Sie in einem exklusiven 5\* Hotel in einem weltbekannten Sommer- und Winterkurort mit Eintritt im Sommer oder Frühherbst als

### VIDEDIREKTOR

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im F&B-Bereich, einen anerkannten Hotelfachabschluss, und haben bereits Erfahrungen als Kadermitarbeiter in der 5\* Hotellerie gesammelt. Sie sprechen und schreiben fließend d/It/e. ev. i und verfügen über gute EDV-Kenntnisse in MSWord, Excel und Micros.

Sie sind zuständig für die Führung, Überwachung und Mitgestaltung des F&B-Bereichs. Verkauf, Organisation und Überwachung aller Anlässe, die Gestaltung und Ausführung aller Verkaufs- und Werbemittel sowie eine kompetente Stellvertretung der Direktion gehören zu Ihren Aufgaben.

Sie sind eine innovative, zuverlässige und teamorientierte Persönlichkeit und suchen eine umfassende, langfristige und anspruchsvolle Herausforderung. Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Frau Clavadetscher.

www.adecco.ch

Eigentlich haben wir fast alles zu bieten:

Ein nicht alltägliches Restaurant mit mehreren Lokalitäten und einer Grill-Bar. Eine Sonnenterrasse mit traumhafter Aussicht. Seminar- und Konferenzräumen. Sport/Fitnessräumlichkeiten. Dazu ein Hotel bestehend aus 40 grosszügigen Appartements mit total 100 Betten. Und das alles in einer schneesicheren Top-Tourismusregion in Graubünden.

Was uns fehlt, ist ein/e

### Geschäftsführer/in

welche/r vor Ideen übersprudelt und dafür besorgt ist, dass von morgens bis abends spät die Post abgeht. Wenn Sie zudem noch gut rechnen können und mit der nötigen Erfahrung ausgerüstet sind, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Offerten unter Chiffre 513-116795 an Grischannoncen AG, Postfach, 7001 Chur.

P 100594/44300



Sunday Brunch, Kids Menus, American Lunches, Specials, Ribs & Wings, Chicken, Pasta, Salads, Burgers & Co.  
Best quality at best prices!

Für unser American Restaurant mit 280 Plätzen suchen wir für die Umsetzung unseres Foodangebotes per sofort einen

### TEAMLEITER KÜCHE

- Profil:
- 27-35 Jahre jung
  - Kochausbildung mit Führungserfahrung
  - will sich in der Systemgastronomie weiterbilden
  - ist interessiert an neuen Kochtechniken
  - denkt und handelt unternehmerisch
  - kann sich in die neuzeitliche US-Küche reinfinden
  - kann mit Convenience Produkten arbeiten

Eine herausfordernde Aufgabe erwartet Dich. Sende Deine kompletten Bewerbungsunterlagen zH. Werner Dirren.

STARWAY - Restaurant & Bar - St. Dionysstr. 31 - 8845 Jona  
Tel. 059/225 47 87 • FAX 059/225 47 97 • www.starway.ch

100072/26340

| Inhalt           | Seite |
|------------------|-------|
| Stellenmarkt     |       |
| Front/Kader      | 1-3   |
| Kader/Hotellerie | 3     |
| Hotellerie       | 3-20  |
| Stellengesuche   | 22    |

| Sommaire                         | Page  |
|----------------------------------|-------|
| Marché de l'emploi               | 20-21 |
| Marché international de l'emploi | 22    |
| Demandes d'emploi                | 22    |

# Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

## Adecco HOTEL & EVENT

Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seite 9

| 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 | 7 14 21 28 |  |  |
| Do     |    | 4 11 18 25    | 8 15 22    | 8 15 22    | 8 15 22    |  |  |

Im Auftrag unseres Klienten suchen wir mit Eintrittsbeginn ab April '98 in eine renommierte Restaurationsunternehmung, welche seit mehreren Jahren sehr erfolgreich im Segment der **italienischen, gehobenen Gastronomie** assimiliert ist -, innovative sowie kooperative

## Geschäftsführer

Die individuell geführten Betriebe befinden sich regional im Umkreis von **Zürich, Bern und Wallis**. Zur selbständigen, kompetenten Führung eines grösseren Mitarbeiterteams suchen wir den Kontakt zu ausgewiesenen, **frontbezogenen Persönlichkeiten**. Gute mündliche Fremdsprachenkenntnisse - **besonders in Italienisch** -, sind unerlässliche Voraussetzungen im Dienste einer zufriedenen, anspruchsvollen Gästeschaft. Idealerweise sind Sie tessinerischer oder italienischer Landesherkunft.

Angesprochen sind bewährte **Fachleute** mit entsprechender Grund- & Weiterausbildung. Sie sind zudem im Besitze eines gültigen kantonalen Fähigkeitsausweises **A**. Die vielseitigen Funktionen eines verantwortlichen Betriebsleiters verlangen heutzutage neben den administrativen Aufgabenstellungen ein besonderes Mass an Organisationstalent; vor allem ein ausgeprägtes Kontakt-, Motivations- und Durchsetzungsvermögen. Ihr Alter liegt vorzugsweise zwischen 25/37 Jahren.

Gerne informieren wir Sie näher über diese nicht alltägliche Herausforderung. Wir freuen uns auf Ihr aussagekräftiges Bewerbungsdossier mit Referenzangaben und Passfoto. **Diskretion** ist für uns verpflichtend.

**Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!**  
100539/211990

## Terminia Consulting

Steinstrasse 21  
8036 Zürich

☎ 01 451 00 11  
☎ 01 463 52 90

# HOTEL SEEHOF

DAVOS-SCHWEIZ

## Tradition und Moderne stilvoll vereint

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen: Mit seiner einmaligen Architektur gehört das Hotel Seehof zu den schönsten und modernsten Häusern im Alpenraum und dank der Leistungen des Seehof-Teams zu den ersten Häusern am Platz. Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Ansprüche unserer Gäste auf allen Ebenen mit natürlicher Freundlichkeit, grossem Engagement und Fachkompetenz.

Wir suchen per April 1998 oder auf Vereinbarung in Jahresstelle unsere/n neue/n erfahrene/n

## Vizedirektorin/Vizedirektor

mit Schwerpunkt F&B, Koordination unserer F&B-Abteilungen und Seminarbetreuung

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf. Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Seehof \*\*\*\*, Christoph Schlosser, Direktor  
7260 Davos Dorf, Telefon 081 416 12 12

Prima Hotels  
Member of swiss golf Hotels

## Wir suchen ein Team

# LIDO WEGGIS

Unter Lido wurde 1919 eröffnet. 50 Jahre später kam ein Hallenbad dazu. Im vergangenen Jahr erhielt das Strandbad eine «Frischkur», und seit einigen Wochen läuft nun die Sanierung des Hallenbades. Zusammen mit Ihnen verwöhnen wir unsere einheimischen und auswärtigen Gäste sowohl im Sommer als auch im Winter. Wir suchen per Mai oder nach Übereinkunft folgendes Lido-Team:

**Bademeister/in für Lido-Hallenbad**  
Aufgabenbereich  
- sämtliche Dienstleistungen, die ein Bad mit sich bringt;  
- Aufsicht des Badebetriebes;  
- Reinigungsarbeiten der Anlagen;  
- Kundenbetreuung;  
- administrative Arbeiten.

Wir erwarten  
- abgeschlossene Lehre (Berufserfahrung von Vorteil);  
- SLRG-Brevet 1 und Erfahrung im Bereich Erste Hilfe sowie Kursorganisation;  
- Zuverlässigkeit sowie Flexibilität.

Wir bieten  
- interessante Ganzjahresstelle;  
- gutes Arbeitsklima im kleinem Team;  
- zeitgemässe Besoldungs- und Sozialleistungen.

**Pächter/Pächterin Lido-Restaurant**  
Aufgabenbereich  
- Sie führen den Restaurantbetrieb selbstständig bzw. mit den notwendigen Aushilfskräften in Spitzenzeiten;  
- Sie arbeiten eng mit dem Bademeister sowie den zuständigen Personen der Gemeindeverwaltung zusammen;  
- Sie überraschen und verwöhnen unsere Gäste mit einem attraktiven Angebot im Selbstbedienungsrestaurant;  
- Sie verfügen über ein Wirtepatent sowie die notwendigen Erfahrungen.

Wir bieten Ihnen  
- eine grosse Anzahl an Stammkunden;  
- ein attraktives Umfeld für ein gut frequentiertes Restaurant;  
- Restaurant- und Küchenräume, bei denen Sie im Rahmen des Umbaus mitgestalten können.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Josef Odermatt, Gemeindeamann, Tel. 041 392 01 30, gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an: **Gemeinderat Weggis, Parkstrasse 1, 6353 Weggis**

**Den Kunden mit Phantasie kulinarisch verwöhnen**  
Wer sucht einen neuen Wirkungskreis und möchte sich selbstständig machen? Wir suchen für unseren Auftraggeber auf den 1. Juli 1998 einen/n

## Pächter/in und Gastgeber/in

die/der es versteht, in einem kleinen und nicht alltäglichen Speiserestaurant in der Innerschweiz auf die Bedürfnisse der Menschen einzugehen. Als überzeugte/r Unternehmer/in mit verkaufsorientiertem Denken und der Freude, ihre/seine Gäste kulinarisch zu verwöhnen, finden Sie hier ein Tätigkeitsgebiet, wo Sie eine gute Existenz aufbauen können.

Falls Sie diese Herausforderung reizt und die Möglichkeit suchen, am Arbeitsplatz zu wohnen, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zur Verfügung zu stellen. Sie dürfen eine absolut vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben erwarten.

**Infanger Treuhand AG**  
Hirschmattstrasse 15, 6000 Luzern  
100459/10260

# HOTEL EUROPE

Wir suchen für unsere ganzjährig geöffneten Hotel- und Restaurationsbetriebe eine/n

## Personalchef/in

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto oder rufen Sie uns einfach an!

**Hotel Europe**  
Matthias Bruhin, Promenade 63  
7270 Davos Platz, Telefon 081 413 59 21 (Bürozeiten)

# DAVOS

DA 100571/9334

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir als dessen rechte Hand und zur Ergänzung des Teams per 1. Mai 1998 oder nach Übereinkunft dynamische, absolut frontorientierte Person mit Ausbildung im Gastgewerbe und entsprechender Berufserfahrung für lebhaften Restaurantbetrieb in Uster (ZH). Nach angemessener Einführungszeit sollten Sie willig und in der Lage sein, den Betrieb weitgehend selbstständig als

## Geschäftsführer/in/Gastgeber/in

zu führen. Der Betrieb ist jeden Tag geöffnet und verfügt über je einen Restaurantteil italienischer (65 Plätze) respektive bürgerlicher (65 Plätze) Ausrichtung. Zudem ist der Bereich «Catering & Party-Service» nicht unbedeutend und wird weiter ausgebaut.

Wir stellen uns eine jüngere Person (bis 45 Jahre) vor, welche bereits erfolgreich einen Betrieb selbstständig oder als Aide du patron geführt hat und ein längerfristiges Engagement sucht. Ein der Aufgabe und den Leistungen entsprechendes Salär mit Beteiligung sowie zeitgemässe übrige Anstellungsbedingungen sind für uns selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bitten wir um Zustellung der üblichen Unterlagen an:

**Heptagon Consulting, Bahnhofstrasse 28, 6304 Zug, z. H. Herrn R. Huber, Telefon 041 729 80 35.**  
0100589/15658

## Haben Sie schon mal von allem so richtig genug gehabt?

**Sind Sie sicher?** - Haben Sie wirklich genug Raum für Ihre persönliche Interpretation von Gastgeber-Sein? Für Ihre Auffassung von ganzheitlicher Führung und Motivation? Haben Sie genug Gestaltungsmöglichkeiten für Ihren ausgefüllten Bildungs- und Erfahrungsrucksack? Für Ihre innovativen Ideen? Für Ihre Stärken im Marketing und in der Organisation? Und - haben Sie auch genug Freizeitwerte und Lebensqualität? **Wenn Sie als**

# DIREKTOR/IN

wirklich einmal genug von allem haben möchten, dann gibt es in Arosa ein unkompliziertes, humorvolles \*\*\*\*Stern-Luxushotel mit 170 MitarbeiterInnen, einem echten Hofnarren für lustige und ernste Gespräche, einer grandiosen Bergwelt und ebensolchen Gästen. Es ist im Sommer und Winter geöffnet und freut sich auf Ihren Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie noch nicht genug von allem haben, dann schicken Sie Ihre Unterlagen an:  
**Gian Saratz, VR-Präsident, Wassbergstrasse 12, 8127 Forch**

# KULM

Arosa Kulm Hotel  
CH-7050 Arosa  
Member of swiss golf Hotels

| 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 | 7 14 21 28 |  |  |

... eine Top-Stelle für eine Top-Dame! -  
Unsere Auftraggeberin ist eine kleine, sehr erfolgreiche Immobilienfirma mit Sitz im Raum Dübendorf/ZH. Wir suchen mit Eintrittsbeginn ab März '98 eine vielseitig begabte

## kaufmännische Allrounderin Alleinsekretärin

Besonders spezialisiert ist die Privatunternehmung im Verkauf von Liegenschaften sowie im Verwaltungsbereich. Ihre besonderen Eigenschaften sind **Vertrauenswürdigkeit** und **Selbstständigkeit**, Eigeninitiative sowie Flexibilität.

**Ihre Aufgabenbereiche:** allgemeine, vielseitige, anspruchsvollere, administrative Sekretariatsarbeiten wie teils die persönliche sowie schriftliche Betreuung der Kunden, Interessenten, Mietern und Behörden, Überwachung der Mieterzahlungen, verschiedene Terminkoordinierungen, Erstellen von Annoncentexten, Budgetierung sowie Dispositionen; - von Präsentationsunterlagen, - von Mailings, Gestaltung von Verkaufsunterlagen und Versand sowie das Telefon- & Empfangswesen. (Keine buchhalterischen Aufgaben)

**Ihr Anforderungsprofil:** Hotelfachschulabschluss oder ähnliches, kaufmännisch-administrative Praxis mit Windows/Office 95-Erfahrung, stilsicheres Deutsch und kommunikationsfähig, gepflegte Erscheinung, Verantwortungsbewusstsein, unternehmerisches Denken & Handeln. Freude am speediven und präzisen Arbeiten. Ihr Alter liegt zwischen 25 bis 35 Jahren.

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz befindet sich in einem repräsentativen Geschäftsgebäude. Ihr Arbeitsplatz ist modern eingerichtet mit bestausgestuhter EDV-Installation. Ausbau Ihres Verantwortungsbereiches auf Stellvertretung der Geschäftsinhaberin.

Gerne informieren wir Sie näher über diese herausfordernde Position. Wir freuen uns auf Ihr aussagekräftiges Bewerbungsdossier mit Referenzangaben und Lichtbild. **Diskretion** ist für uns verpflichtend.

**Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!**  
100509/211990

## Terminia Consulting

Steinstrasse 21  
8036 Zürich

☎ 01 451 00 11  
☎ 01 463 52 90

GESUCHT:

## RESTAURATIONS-KAPITÄN

(Eintritt 1. Mai 1998)

Das Salonschiff **MS Berner Oberland** auf dem **Thunersee** mit 450 Bankett- und A-la-carte-Plätzen sucht eine neue **Leitung der Restaurationsbelegschaft**.

Verfügen Sie über genügend Erfahrung und fundiertes Wissen, um eine mehrköpfige Crew selbst bei stürmischem Andrang ruhig und sicher zu führen?

Unser Wunschkandidat verfügt über mehrjährige Praxis im Service- und Küchenbereich. Motivation, Teamgeist und Sprachgewandtheit sind für ihn eine Selbstverständlichkeit.

Interessiert? Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Edith Flöcklmüller, Hotel Freienhof, 3600 Thun  
Telefon 033 227 50 50.

**FH**  
**Freienhof**  
3600 Thun • Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55  
100521/5498

# HOTEL ALEXANDER WEGGIS

Wir suchen für die kommende Saison 1998 mit Eintritt Anfang/Mitte April, qualifizierten

## Küchenchef

Das Hotel verfügt über 80 Betten, Restaurant, Gartenterrasse, Bar sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Als Küchenchef führen Sie eine kleine Brigade in einer modern eingerichteten Küche. Sie sind verantwortlich für das kulinarische Angebot unserer Hotel- und A-la-carte-Gäste sowie für Bankette und Caterings. Marktorientierter Einkauf und die Gestaltung von Menüs und Karten fällt ebenso in Ihren Aufgabenbereich.

Wir wünschen einen jungen und dynamischen Kadermitarbeiter in unser Team.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf freut sich  
Familie H. Hasler, Hotel Alexander, 6353 Weggis  
Telefon 041 390 22 22, Fax 041 390 24 88  
100482/97273

**SCHÖPFEN**

## Aus dem vollen schöpfen....

Das mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Seminarhaus Schöpfe in Büttenhardt/SH sucht eine neue Leitung. Das Haus mit 23 Zimmern und 40 Betten verfügt über eine grosszügige und moderne Seminar- und Kursinfrastruktur. Die Schöpfe ist ganzjährig geöffnet und beherbergt vor allem Gäste aus den Bereichen Therapie, Ausbildung und Schulung. Tagesveranstaltungen und Bankette bilden einen weiteren Schwerpunkt in unserem Bestreben nach einer vielschichtigen Gästestruktur. Wir suchen per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung ein

### Leiterpaar

oder eine Leiterin, einen Leiter in den Funktionen

### Küchenverantwortung sowie Gästebetreuung & Administration

Für beide Stellen sind 100% vorgesehen, und sie können auch einzeln besetzt werden, falls einer Person die Hauptverantwortung für die Geschäftsführung übertragen werden kann.

Für beide Stellen erwarten wir ein hohes Mass an entsprechender Berufserfahrung, Zielgruppenbezug, ökologischem Bewusstsein, Flexibilität und Dienstleistungsbereitschaft. Als *Geschäftsführer/in* verfügen Sie zudem über ein ausgeprägtes unternehmerisches Denken und Durchsetzungsvermögen. Sie organisieren den Unterhalt des Hauses und die Pflege des Naturgartens und sind für die Entwicklung des Leistungsangebotes verantwortlich.

Als *Küchenverantwortliche/r* setzen Sie Ihre Kreativität in einer lustvoll-leichten Küche mit regionalen Bioprodukten ein. Sie organisieren Ihren Bereich selbständig und verstehen es, die Gäste kulinarisch zu begeistern.

Als *Gästebetreuer/in* sind Sie an der Front und gern in Kontakt mit den Gästen und ihren Bedürfnissen. Sie organisieren die Administration und betreuen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie sind kommunikationsstark und gewillt, die inhaltlichen und wirtschaftlichen Ziele des Hauses zu erreichen.

Die Schöpfe Büttenhardt ermöglicht Ihnen eine aussergewöhnliche Arbeitsatmosphäre mit viel Handlungsspielraum zur Entfaltung Ihrer Fähigkeiten. Wir beteiligen Sie am Erfolg und bieten Ihnen zeitgemässe Sozialleistungen. Eine grosszügige 3-Zimmerwohnung steht zu üblichen Konditionen zur Verfügung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns über Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen. Wir bitten Sie, Ihre Bewerbung bis 27. Februar 1998 an folgende Adresse zu senden:  
Bachmann Treuhand, Grubenstrasse 1, Postfach 201, 8201 Schaffhausen.

Wir suchen für Saison 1998 (April-Oktober)

### Koch

der individuell arbeiten kann und auf der Speisekarte kleine und eindrucksvolle Änderungen anbringen kann. Interessenten wenden sich an:  
Osteria al Sasso  
6670 Avegno  
Telefon 091 796 23 08

P 100473/202789

Restaurant Schützenstube in Zofingen, Kanton Aargau, sucht

### Küchenchef

ab sofort oder nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich bitte unter Telefon 062 751 93 77 (10-14 Uhr oder 18-23 Uhr), Herrn Antonazzo verlangen.

87006/386251



Landgasthof • 7315 Vättis  
**Tamina**

Gesucht für die Sommersaison in gepflegten Landgasthof im idyllischen Heildland

### Koch m/w Serviceangestellte m/w

Interessante Stellen für aufgestellte und an selbständiges Arbeiten gewöhnte junge Leute.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Spracher  
Hotel Tamina  
7315 Vättis bei Bad Ragaz  
Telefon 081 306 11 73

92770/251402

**gastronet.ch**  
Insertieren in Sekunden - eine Stelle in Sekunden:  
Fon 01-212 11 76 / Fax 01-212 50 33  
<http://www.gastronet.ch>

**Arosa**

Wir suchen eine/n Kollegen/-in als

### Event- und Incentivemanager/in

der/die an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert ist. Freuen Sie sich über selbständige Aufgaben im Eventmarketing und Incentivebereich, der Organisation und Verkaufsförderung?

Profil:

- Organisationstalent
- kontaktfreudig
- einsetzungsfreudig, teamfähig, tourismusinteressiert, aufgestellt, kreativ, flexibel, sportlich
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse (Französisch/Italienisch von Vorteil)

Eintritt: - nach Vereinbarung

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, gibt Ihnen Caspar Fierz gerne weitere Auskünfte, Telefon 081 378 70 32. Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie bitte bis spätestens 26. Februar 1998 an:

Arosa Tourismus, André Gisler, Postfach,  
7050 Arosa

100623/382962

**FLIMS  
LAAX  
FALERA**

DI E ALPENARENA

Mountain Marketing AG - die Marketingorganisation der Alpenarena Flims Laax Falera - professionalisiert den aktiven Verkauf touristischer Leistungen und entwickelt damit eine wichtige Kernaufgabe auf dem Weg ins 21. Jahrhundert. Falls Sie den Wechsel ins neue Jahrtausend lieber im Schnee als unter Palmen erleben möchten, sind Sie möglicherweise schon bald unser/e

### Sales Representative

Bis zur Party wartet aber noch eine Menge Arbeit auf Sie. Messen, POS, FIT, Group Selling, CIM, Akquisition, Allianzen - dies und vieles mehr gehört zu Ihrem Aufgabenbereich, auf deutsch, englisch und französisch. Heute in Berlin, morgen in Moskau, vielleicht reicht es am Donnerstag mal für einen Abstecher auf den Crap Sogn Gion. An Messen werden Sie unsere Produkte verkaufen, neue Partner gewinnen und den Markt analysieren. Zusammen mit Ihnen werden wir neue, wettbewerbsfähige Produkte schnüren - die Nachfrage wird unsere Strategie bestimmen, Innovation ist unser Credo. Sind Sie bereit, Ihre Erfahrungen mit uns zu teilen und darauf aufzubauen? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einer Freihandzeichnung.

**MOUNTAIN MARKETING AG**  
Geschäftsleitung  
Casa Prima  
7032 Laax

**CONTINENTAL PARKHOTEL**  
the Resort-Hotel in Lugano

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Anfangs April für die Sommersaison:

**Empfangssekretär/in** auch Anfänger/in mit KV  
**Servicefachmitarbeiter/in**  
**Praktikant/in für Speisesaal** auch Anfänger/in  
**Mitarbeiter/in für Office und Etage**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Besten Dank

EDGAR FASSBIND  
CONTINENTAL PARKHOTEL  
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO  
TEL. 091 966 11 12 FAX 091 966 12 13

**Hofas...**

**hotel+  
revue**  
**tourismus**

finden Sie mit einem  
Insert im Stellen-  
anzeiger der **hotel+  
tourismus revue!**  
Tel. 031 370 42 22

**HOTELLERIE**



Familienfreundliches Ferienhotel, Restaurant, Apéro-Bar.

Wir suchen für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle motivierte, freundliche Mitarbeiter/innen

⇒ **Koch/Sous-chef**  
⇒ **Servicearbeiter/innen**  
⇒ **Barmaid**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder erteilen Ihnen telefonische Auskunft.

Gion Schwarz, Telefon 081 929 55 55  
Fax 081 929 55 00

**CUCAGNA**  
Das unkomplizierte Hotel

**CH-7180 DISENTIS/MUSTER**  
Tel. 081 929 55 55 - Fax 081 929 55 00

1004979652



**RESTAURANT - ZUR BRÜCKE**

Qualität aus Küche und Keller, ein Karriereschritt erwartet Sie!

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir den selbständigen und ideenreichen

### Koch (Chef)

mit einem «Faible» für die Fischküche  
Nebst Spass und Freude an der Arbeit gibt es bei uns die 5-Tage-Woche (D + Mi frei) und zweimal Betriebsferien im Jahr (Winter und Spätsommer).

Schätzen Sie ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team, so senden Sie Ihre Bewerbung an

Restaurant zur Brücke  
Danielle Zeyer  
3270 Aarberg  
Telefon 032 392 11 45

100556/139548

**BALGRIST**

Orthopädische Universitätsklinik Zürich  
Schweizerisches Paraplegikerzentrum

Für unsere Spitalküche suchen wir per 1. April oder nach Übereinkunft einen

**Koch mit  
Diätausbildung**

Sind Sie flexibel, teamfähig und haben ausserdem Freude an der Vegetarischen Küche, dann sind Sie für uns der zukünftige Mitarbeiter.

**Fasziniert Sie diese Stelle?**  
Ja, - dann erteile Ihnen unser Küchenchef Herr V. Gehrlach, Telefon 01/386 12 05 zwischen 14.00-16.00 Uhr gerne Auskunft.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

**Universitätsklinik Balgrist**  
Personaldienst, Forchstrasse 340,  
8008 Zürich

100065/295108



Die besten Informationen  
über Hotellerie/  
Tourismus / F & B-Technik  
liest man in der

# hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

## Stadt Zürich

Wir suchen für ein 4\*-Hotel per sofort in Jahresstelle eine Gastgeberpersönlichkeit für folgende Position:

### CHEF DE SERVICE/BETRIEBSASSISTENT/IN

Sie sind verantwortlich für die Restauration und führen ein Team von sechs Personen. Je nach Interesse und Fähigkeiten werden Ihnen auch weitere Aufgaben anvertraut (Angebotsplanung, F&B usw.).

**Anforderungen:** Sie verfügen über eine Serviceausbildung und mit Vorteil über einen Hotelfachschulabschluss. Sie haben ein Flair für die Gästebetreuung, ein sicheres Auftreten und überzeugen durch natürliche Autorität. Ihre Muttersprache ist Deutsch, und eine gute Verständigung in den Sprachen E/F ist für Sie kein Problem.

## Kanton Tessin

Suchen Sie eine vielseitige Stelle am Lago di Lugano? Für die Sommersaison ist in einem 3\*-Hotel die Stelle eines

### BETRIEBSASSISTENTEN (CH)

zu besetzen. Für diesen «Frontjob» werden eine gute Aus- und Weiterbildung sowie umfassende Kenntnisse in der Hotellerie/Gastronomie vorausgesetzt. Ihre Muttersprache ist (Schweizer-)deutsch, und in den Sprachen Englisch und Italienisch können Sie sich gut ausdrücken. Sie sind teamfähig, kontaktfreudig und zirka 25 bis 32 Jahre jung.

In diesem wunderschön gelegenen Betrieb mit Garten und Seeterrasse sorgen Sie zusammen mit 26 Mitarbeitern für das Wohl der Gäste, helfen mit im Service und an der Réception. Eintritt: Ende März/Anfang April.

## Kanton Bern

Planen Sie Ihre Zukunft im Berner Oberland? Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung als

### SOUS-CHEF

interessiert sind, sollten Sie weiterlesen!

Das 3\*-Hotel unseres Auftraggebers verfügt über 140 Betten, drei Restaurants und einem Wellness-Bereich. Angeboten wird eine traditionelle Schweizer Küche, und für Abwechslung sorgen die Themenbuffets. Sie arbeiten zusammen mit einem Team von sieben Personen und vertreten den Küchenchef bei dessen Abwesenheit. Eine kreative Ader und Liebe zum Beruf werden vorausgesetzt. Wenn Sie sich weiterbilden möchten, erhalten Sie in diesem Betrieb volle Unterstützung. Arbeitsbeginn für diese Jahresstelle ist der 1. April 1998.

## Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an nebenstehende Adresse, z.H. Frau Irène Porta. Selbstverständlich haben wir noch viele weitere, interessante Stellenangebote. Rufen Sie uns doch an, wir beraten Sie diskret und unverbindlich.

## Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung  
Mombijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34



Wir suchen einen

## Koch als Produktionsverantwortlichen

für die Disposition und Fertigung unseres breiten Prêt-à-manger-Angebotes

- Gerichte aus dem Bain-Marie
- A-la-minute (grosse Pfanne/Wok)
- Gourmet-Salate und Sandwiches
- Kreationen mit Sushi, Meerestüchten und weiteren Traiteur-Spezialitäten.

Sie müssen mitbringen:

- Leistungsausweis eines rationell arbeitenden Küchenbetriebes
- Erfahrung im Umgang mit Lieferanten
- kostenbewusste Denkweise und hohe Leistungsbereitschaft
- Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen
- Freude am aktiven Einsatz an der Verkaufsfrost.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte an die Verwaltung senden:

Gabr. Niedermann AG, Picnic Gourmondo, Postfach 11, 8902 Urdorf (Tel. 01 734 40 70, W. Gutknecht) 0110468/093533



## Auf kommende Sommersaison

(Mitte Juni bis Mitte Oktober 1998)

suchen wir für unsere beiden Spezialitätenrestaurants Obergass und Eggerwies drei

## Servicefachmitarbeiter/innen

Sie verfügen über Gastgeberqualitäten, sprechen fließend Deutsch und haben Freude daran, Ihre Gäste fachgerecht und mit Charme zu bedienen.

Wir bieten Ihnen ein sehr angenehmes Umfeld, wo Sie Ihre Erfahrung und Ihr Wissen in die Tat umsetzen können.

Ein familiäres Hotel mit 90 Betten, drei Restaurants, einer Bar und diversen Konferenzmöglichkeiten erwartet Sie in einer sagenhaften Bergwelt.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Photo), die Sie bitte Philippe Grandjean zukommen lassen wollen. Herzlichen Dank!



Obere Strasse 39  
7270 Davos Platz  
Tel. 081 413 60 44 / Fax 081 413 12 07 100446/61110



Bei uns im RESORT sind nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

\*\*\*\*GRANDHOTEL QUELLENHOF  
LEADING HOTEL OF THE WORLD:

## Reservationssekretärin

1. Winebutler  
Chef de partie  
Jungkoch

Hofa tournante (April - November)  
Zimmermädchen

\*\*\*\*GRANDHOTEL HOFRAGAZ:

Demi-chef de partie  
(mind. 2 Tage pro Woche Ablös im Alten Bad Pfäfers)

Commis de cuisine

Etagenportier

Hofa tournante

(August - Dezember, ideal für Lehrgängerinnen)

ALTES BAD PFÄFERS (Restaurant/Museum)  
(geöffnet Mai - Oktober)

Kellner  
Alleinkoch

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch.  
(081 303 30 30 - Direktwahl 081 303 20 08).

10055/2658

RESORT  
GRANDHOTELS  
BADRAGAZ  
CH-7510 BADRAGAZ



## 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.

Für die Sommersaison vom 15. März 1998 bis 15. Dezember 1998 oder Mai 1998 bis September 1998

suchen wir in Ergänzung unseres Teams qualifizierte und einsatzfreudige Fachkräfte.

Réception:

### \* Réceptionist/in

Erfahrung in Buchhaltung/Windows-Anwendungen, D/F/E; Jahresstelle, CH/B/C

Küche:

### \* Chef de partie

### \* Commis de cuisine

### \* Kochassistent CH/B/C

Service:

### \* Chef de rang (männl./weibl.)

CH/B/C

Familie:

### \* Kinderbetreuung Jahresstelle

CH/B/C

Unser Mitarbeitersteam wird im familiären Stil geführt.

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



Haben Sie Interesse, ab kommender Sommersaison 1998 oder nach Vereinbarung in einem gut eingerichteten Arbeitsumfeld eines Fünfsternehauses unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen angenehmen und unvergesslich schönen Aufenthalt zu bereiten? Für unsere Pianobar und Hotelbar sowie zusätzlich den Getränkeservice im Sommer-Gartenrestaurant suchen wir einen sprachgewandten, kompetenten, freundlichen

## Chef de bar

Das vollständig renovierte GRAND HOTEL ZERMATTERHOF liegt in einem kleinen Park mitten im Dörfchen von Zermatt am Fusse des weltbekanntesten Matterhorn. Nebst 60 luxuriös eingerichteten Zimmern und 25 Suiten mit allem erdenklichen Komfort verfügt unser Haus über einen grosszügig konzipierten Wellness-Bereich, zwei Restaurants, zwei Bars und einen einmalig schönen Bankett- und Konferenzsaal.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen faire Anstellungsbedingungen, interne Weiterbildungsmöglichkeiten und auf Wunsch auch Unterkunftsmöglichkeiten.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen sowie das kompetente Fachwissen und entsprechende Erfahrung in Ihrem Arbeitsgebiet besitzen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.



Grand Hotel Zermatterhof  
Frau Petra Merenda  
Personalchefin  
3920 Zermatt  
Telefon 027 956 66 00



## Wo Traditionen mit Trends liebäugeln

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen: Mit seiner einmaligen Architektur gehört das Hotel Seehof zu den schönsten und modernsten Häusern im Alpenraum und dank der Leistungen des Seehof-Teams zu den ersten Häusern am Platz. Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Ansprüche unserer Gäste auf jeder Stufe mit natürlicher Freundlichkeit, grossem Engagement und Fachkompetenz.

Zur Ergänzung unseres erfolgreichen Teams suchen wir auf die Sommersaison per Mitte/Ende Mai 1998

## Réceptionist/in

mit Erfahrung in \*\*\*\*-Häusern

## Night-auditor

mit Erfahrung in \*\*\*\*-Häusern

## Barmitarbeiter/innen

für unsere elegante Tosca-Bar und die urighe Bar Senn

## Etagenportier und Zimmermädchen

mit Deutschkenntnissen und Erfahrung in \*\*\*\*-Häusern

## Chef de rang

für unsere A-la-carte-Restaurants «Stübli» & «Orangerie»

## Chef de partie und

## Commis de cuisine

für unsere kreative Küche

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf. Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Seehof \*\*\*\*, Gaby Steg, Mitarbeiterbetreuerin  
7260 Davos Dorf, Telefon 081 416 12 12

PrimaHotels

Member of  
swiss golf Hotels

100543/9067

# Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

## Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

### Küche/cuisine

|      |                |    |    |   |          |       |                        |
|------|----------------|----|----|---|----------|-------|------------------------|
| 1502 | Koch           | 29 | P  | A | März 98  | D/F/I | BE-Oberl.              |
| 1503 | Koch           | 28 | NL | A | n. Ver.  | D/E   | Deutsch-CH             |
| 1504 | Hilfskoch      | 36 | P  | A | sofort   | I/F   |                        |
| 1505 | Küchenchef     | 44 | D  | C | April 98 | D/E   | Heim/Kurhaus, LU       |
| 1506 | Hilfskoch      | 30 | P  | B | April 98 | D/I   | zus. m. 3925, SH/ZH/TG |
| 1507 | Koch           | 61 | CH |   | sofort   | D/F/E | ZH/AG/LU               |
| 1508 | Küchenchef     | 40 | CH |   | März 98  | D/F/E | BE/SO                  |
| 1509 | Koch/Bardame   | 20 | CH |   | Mai 98   | D/I/F | 3*-Hotel, ZH/SG/BS/TI  |
| 1510 | Koch/Kellner   | 39 | CH |   | n. Ver.  | D/E   | BE/Aushilfe            |
| 1511 | Hilfskoch      | 25 | I  | A | sofort   | I/D   | LU/BS                  |
| 1512 | Souschef       | 40 | D  | C | n. Ver.  | D/E   | Tagesbetrieb, ZH       |
| 1513 | Küchenchef     | 46 | CH |   | n. Ver.  | D/F/I | SG/ZH/AR               |
| 1514 | Koch           | 23 | CH |   | April 98 | D/F/E | Thun                   |
| 1515 | Chef de partie | 25 | CH |   | April 98 | D/I/E | TI                     |

### Service/service

|      |                |    |    |         |          |       |                       |
|------|----------------|----|----|---------|----------|-------|-----------------------|
| 2899 | Kellner        | 39 | I  | A       | sofort   | F/E/D |                       |
| 2900 | Kellner        | 51 | CH |         | n. Ver.  | D/F/E | ZH                    |
| 2901 | Sefa           | 31 | CH |         | April 98 | D     | AG/SO/BS              |
| 2902 | Kellner        | 46 | I  | A       | März 98  | I/D/E | 4-5*Hotel             |
| 2903 | Anfangssefa    | 21 | N  | A       | April 98 | D/E   | LU/ZH                 |
| 2904 | Barman         | 35 | E  | C       | sofort   | D/F/I | Bar/Rest. Dielsdorf   |
| 2905 | Barman         | 57 | I  | A       | April 98 | D/F/E | 4-5*Hotel             |
| 2906 | Kellner        | 27 | YU | B       | sofort   | D     | Bern                  |
| 2907 | Bardame        | 23 | D  | A       | n. Ver.  | D/I/E | 3-4*Hotel, TI         |
| 2908 | Barman         | 25 | A  | n. Ver. | D/F/E    | I     | 3-4*Hotel, TI         |
| 2909 | Kellner        | 36 | I  | A       | sofort   | D/I   | SO/BE/BL              |
| 2910 | Maitre d'hôtel | 40 | CH |         | sofort   | D/F/E | 4-5*Hotel, Deutsch-CH |

|      |         |    |    |  |        |       |                       |
|------|---------|----|----|--|--------|-------|-----------------------|
| 2911 | Kellner | 35 | CH |  | sofort | D/F/E | Kleinbetrieb Inner-CH |
| 2912 | Sefa    | 21 | CH |  | sofort | D/E/F | 3*-Hotel, AG          |

|      |             |    |     |   |          |       |                |
|------|-------------|----|-----|---|----------|-------|----------------|
| 4308 | Küchenhilfe | 24 | P   | A | April 98 | D/I   | GR             |
| 4309 | Küchenhilfe | 37 | IND | B | n. Ver.  | D/E   | Bar+n-Umgebung |
| 4310 | Gouvernante | 23 | CH  |   | April 98 | D/I/E | 3-4*Hotel, TI  |
| 4311 | Portier     | 36 | P   | A | sofort   | I/D/F |                |

### Administration/administration

|      |                     |    |    |   |          |       |                          |
|------|---------------------|----|----|---|----------|-------|--------------------------|
| 3922 | Praktikantin        | 25 | CH |   | März 98  | D/F/E | LU/ZG                    |
| 3923 | Direktor            | 32 | CH |   | sofort   | D/F/E | SO/BE/AG                 |
| 3924 | Réceptionsprakt./w. | 20 | CH |   | April 98 | D/F/E | Hotel, ZH/BS/LU/BE/SO/TI |
| 3925 | Réceptionist/in     | 20 | CH |   | April 98 | D/E   | zus. m. 1506, SH/ZH/TG   |
| 3926 | Gesch/assistent     | 32 | YU | C | sofort   | D/I   | ZG/LU                    |
| 3927 | Gérantin            | 55 | CH |   | März 98  | D/I   | Café/Rest., ZH           |
| 3928 | Réceptionist/in     | 32 | CH |   | März 98  | D/E/F | SO                       |
| 3929 | Anfangsrecept./w.   | 51 | CH |   | März 98  | D/I/F | TI                       |
| 3930 | Gérant              | 42 | CH |   | n. Ver.  | D/I/F | BE/TI                    |
| 3931 | Gérant              | 30 | CH |   | sofort   | D/F/E | Pub/Rest./Café, BS/BL/AG |
| 3932 | Réceptionsprakt./w. | 20 | CH |   | sofort   | D/F/E |                          |
| 3933 | Anfangsrecept./w.   | 29 | E  | A | April 98 | D/F/E | Hotel                    |
| 3934 | Réceptionist        | 38 | TN | B | sofort   | D/F/E | BE/GE                    |
| 3935 | Réceptionist        | 22 | CH |   | April 98 | D/E/E | Hotel, West-CH           |
| 3936 | Réceptionist        | 23 | CH |   | April 98 | D/E/E | BE/Thun                  |
| 3937 | Administration      | 30 | CH |   | n. Ver.  | D/E   | AG                       |

### Hauswirtschaft/ménage

|      |             |    |    |   |          |       |                  |
|------|-------------|----|----|---|----------|-------|------------------|
| 4296 | Portier     | 54 | E  | A | sofort   | F/I/D | Hotel            |
| 4298 | Hofa        | 19 | CH |   | sofort   | D/F/E | 4-5*Hotel, ZH/BS |
| 4299 | Hilfskraft  | 26 | P  | A | März 98  | D/F   | zus. m. 4300     |
| 4300 | Hilfskraft  | 24 | P  | A | März 98  | D/F   | zus. m. 4299     |
| 4301 | Hofa/m      | 32 | D  | C | März 98  | D/E/F |                  |
| 4302 | Gouvernante | 26 | CH |   | April 98 | D/F/E | 3-4*Hotel, SO/BE |
| 4303 | Gouvernante | 23 | CH |   | April 98 | D/F/E | 4-5*Hotel        |
| 4304 | Küchenhilfe | 20 | P  | A | sofort   | E/D/I |                  |
| 4305 | Gouvernante | 19 | CH |   | April 98 | D/F/I | 4-5*Hotel, TI    |
| 4306 | Gouvernante | 24 | CH |   | sofort   | D/F/E | Hotel/Spital     |
| 4307 | Küchenhilfe | 27 | P  | A | April 98 | D/F/E | GR               |

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)

### Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285 - pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500 - pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

### Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285 - par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500 - par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

**Telefon 031 370 42 79**  
**(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)**  
**Telefax 031 370 43 34**

## Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

### Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: \_\_\_\_\_ Eintritsdatum: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Geboren: \_\_\_\_\_ Nationalität: \_\_\_\_\_

Telefon privat: \_\_\_\_\_ Telefon Geschäft: \_\_\_\_\_

Muttersprache: \_\_\_\_\_ Art der Bewilligung: \_\_\_\_\_

Art des Betriebes: \_\_\_\_\_ Region: \_\_\_\_\_

Bemerkungen: \_\_\_\_\_

Sprachkenntnisse:

Deutsch: \_\_\_\_\_ Französisch: \_\_\_\_\_ Italienisch: \_\_\_\_\_ Englisch: \_\_\_\_\_

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_ Funktion: \_\_\_\_\_ Dauer (von/bis): \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

**Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern** (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

100570/94735

**Grandhotel Giessbach**  
\*\*\*\*-Grandhotel, einzigartig gelegen inmitten des Berner Oberlandes  
70 Zimmer und Suiten, 140 Betten - 2 Restaurants, Hotelbar und Seeterrassen - Bankette bis zu 350 Personen - Seminare und Tagungen  
Für die kommende Saison, ab Mitte April bis Ende Oktober, sucht unser Chef de cuisine,  
**Herr Hans-Rudolf Rothen, eidg. dipl. Küchenchef**  
noch folgende TeamkollegenInnen als:

**Chef de partie**  
**Demichief de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Casserolier**  
Steigen Sie mit ein?

Kontaktieren Sie Herrn Fritz Kreis oder Frau Heike Stock  
Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz  
Telefon 033 951 35 35, Fax 033 951 37 07

**SEEPARK**  
GOURMET  
HOTEL  
BERGERI  
Tel. 041 750 1855

Wir suchen an den idyllischen Ägerisee (10 Min. von Zug/35 Min. von Zürich) in unser Restaurant français/Thai (14 Punkte Gault Millau)

per Anfang März oder 1. April:  
**Sous-chef**

Ich stelle mir einen erfahrenen Saucier ab zirka 28 Jahren vor, der schon mit französischer Küche gearbeitet hat, der Fische und auch die Thaiküche liebt. (Asiatische Erfahrung nicht Pflicht)

sowie einen  
**Kellner**  
(für die Sommersaison)

Ihre Bewerbung an: G. und P. Döscher, Hauptstrasse 47, 6315 Oberägeri, Tel. 041 750 18 55  
100606/92621

**MANZ PRIVACY**  
HOTELS & GASTRONOMIE

Für unser Headoffice, das diverse Hotel- und Gastronomiebetriebe verwaltet, suchen wir per sofort eine junge, fröhliche und einsatzfreudige

**Direktionsassistentin/  
Chefsekretärin Headoffice**

Für diese nicht alltägliche Stelle sollten Sie mitbringen:

- sichere Korrespondenz D/E/F
- gute Anwenderkenntnisse in MS Office
- selbständige und speditve Arbeitsweise

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:

**Manz Privacy Hotels**  
Herrn K. Eisele  
Direktor Operations  
Klitheschergasse 21, 8023 Zürich  
E-mail: manzprivacyhotels@bluewin.ch

CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL, CENTRAL BASEL,  
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENEVE  
100620/41220

Um in unserem Restaurant den Personalbestand zu ergänzen

suchen wir:

**gelernter Chef de rang**  
**gelernter Chef de partie**  
**Dame de buffet**

Ganzjährige Stellen.

Eintritt: Anfang März oder zu vereinbaren.

Offerten mit Lebenslauf und Zeugnissen sind an folgende Adresse zu senden:

**Hotel-Restaurant**  
**Bellavista**  
Via San Gottardo 80  
6828 Balerna

Für Termine wenden Sie sich an  
**Tel. 091 695 17 17**

P 100521/382483

B

Kommen Sie an den Lago Maggiore!  
Ihre Freunde werden erblassen vor Neid!



Viel Sun und Fun in der Freizeit  
Ein Hotel mit guter Ambiente zum Arbeiten.

Sie sind vom Fach? ☺ oder ☹

**Chef entremetier  
Chef garde-manger  
Commis de cuisine  
Servicemitarbeiterin/  
evtl. Praktikantin**

Sie sind von Ihrem Beruf begeistert? ☺ oder ☹

Sie fühlen sich wohl im Team? ☺ oder ☹

Sie verwöhnen gerne Gäste? ☺ oder ☹

Viermal ☺ – perfekt.

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

das **Parkhotel Brenscino** in 6614 Brissago  
Unsere Telefonnummer 091 793 01 21

Unsere Saison beginnt übrigens am 21. März 1998  
(Späterer Eintritt auch möglich)

99499/6009

**Posthotel  
Bodenhaus  
Splügen**



Telefon 081 650 90 90, Telefax 081 650 90 99

In Jahrestellung (evtl. Saisonanstellung) suchen wir per 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung:

**Küchenchef (m oder w)**  
(nur CH oder C-Bewilligung)

Wir sind ein 3-Stern-Familienhotel mit rund 300 Restaurantsplätzen, abwechslungsreichen Kulinariumkarten im schönen Bündenland. Unsere Küche ist top modern eingerichtet.

Von unserem neuen Küchenchef/Teamleader erwarten wir:  
– Kreativität – Freude an Eigenkreationen – Führungsqualitäten – Erfahrung als Sous-chef / oder Küchenchef von Vorteil, aber nicht Bedingung – vor allem Freude an einer neuzeitlichen, abwechslungsreichen, frischen Marktküche ist erwünscht.

**Wir bieten:**

– ausgezeichneten, leistungsorientierten Lohn – Top-Freizeitmöglichkeiten – Wohnung oder Zimmer – junges, dynamisches Team – Entwicklungsmöglichkeiten und viel Mitspracherecht.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns:

**Posthotel Bodenhause AG**, Personalbüro, 7435 Splügen

Telefonische Auskünfte erteilt Frau Wenk oder Herr Bögli:  
081 650 90 90 – jeweils morgens von 10.00 bis 12.00 Uhr.

100379/32140

DAVOS DAVOS  
TOP  
International  
Hotels

**CENTRAL SPORHOTEL**

Das moderne und traditionsreiche \*\*\*\*-Erstklasshotel mit 95 Zimmern und Suiten, im Zentrum von Davos Platz gelegen, offeriert in Jahrestelle mit Eintritt auf 1. April 1998 oder nach Übereinkunft die Stelle als

**Direktionsassistent**  
(Personal- und Einkaufswesen)

Der jetzige Stelleninhaber verlässt uns, um sich persönlich zu verändern. Vom Nachfolger erwarten wir eine fundierte Grundausbildung im Hotelfach/Gastgewerbe (Hotelfachschule von Vorteil).

Wir suchen eine natürliche, interessierte Persönlichkeit, die teamfähig ist und Motivation ausstrahlt. Der gepflegte Umgang mit Mitarbeitern und Lieferanten, das gewisse Know-how der Administration sowie die Freude mit moderner EDV zu arbeiten, sind Voraussetzung für diesen Job.

Das können wir Ihnen bieten:

- die nötigen Kompetenzen zur Erfüllung dieser interessanten Tätigkeit
- 13x Monatsgehalt
- Kost und Logis im Haus
- ein eingespieltes, junges Team

Alle weiteren Vorzüge dieser verantwortungsvollen Kaderstelle teilen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mit. Gerne erwarten wir Ihre kompletten Unterlagen mit aktuellem Passbild, Zeugniskopien sowie Referenzangaben an:



Central Sporthotel Davos  
Herr J. P. Galey, Direktor  
Tobelmühlestrasse 1, 7270 Davos

7270 Davos Platz  
Tel. 081 413 81 81 Fax 081 413 52 12

10075/9268

SCHLOSS WARTEGG

Schloss Wartegg, in einem Park mit altem Baumbestand gelegen, wird im Juli 1998 eröffnet. Ein aussergewöhnlicher, umweltbewusster Hotelbetrieb mit 50 Betten für Individualgäste, Familien, Retraiten und Seminare. Das Restaurant mit vielseitigen, mehrheitlich vegetarischen Speisen, sowie verschiedene Räume für Kultur und Feste runden das Angebot ab.

Gesucht wird der / die verantwortungsbewusste

**Küchenleiter/in**

der / die Kochkunst schlicht und kreativ umsetzt.

Sie verfügen über fachliche Kenntnis und Erfahrung, besonders auch in vollwertiger und vegetarischer Küche. Sie haben Freude, mit natürlichen und biologischen Produkten zu arbeiten und besitzen ein hohes Empfinden für Qualität.

Sie schaffen eine entspannte, förderliche Atmosphäre für Ihr Team, arbeiten am Aufbau mit und setzen Ihr Fachwissen und Ihre Ideen in die Tat um. Eine spannende Aufgabe erwartet Sie.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

SCHLOSS WARTEGG

z.H. Hans-Jakob Würsch, Hotelier, 9404 Rorschacherberg

erholung · seminare · musik · kinder

P 100613/293512



**HOSTELLERIE STERNEN**

CH - 6454 Flüelen am See

Peter und Andrea Bonetti-Christen  
Axenstrasse 6, Postfach

Telefon 041 875 03 03, Telefax 041 875 03 05

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir nach Vereinbarung, jedoch spätestens auf 1. April 1998, eine junge, frontorientierte

**Junior-Betriebsassistentin**

Sie sind für die Ablösung der Service- und der Réceptionsleitung verantwortlich. Sie nehmen an den Kadersitzungen teil und helfen mit, Aktionen gekonnt umzusetzen. Ihr Engagement dauert mindestens 18 Monate und bietet interessante Aufstiegsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Peter und Andrea Bonetti-Christen

100453/1495

**Im neuen/alten Hotel Saratz sind für die Sommersaison 1998 ein paar tolle Herausforderungen offen!**

Im \*\*\*\*-Hotel Saratz(\*) wird traditionelle Engadiner Hotelkultur und modernes Lebensgefühl verbunden! 20 Familienzimmer, 72 Aussichtszimmer, drei Restaurants, Hotelbar, Hallenbad, Wellnessbereich, Kindergarten, 35 000 m<sup>2</sup> herrliche Parklandschaft und viele mehr erwarten unsere Gäste!

Für die kommende Sommersaison (ab 11. 6. 1998)

suchen wir zur Ergänzung unserer Crew noch Mitarbeiterinnen für folgende Stellen:

**Réception**

**1. Réceptionistin**

(Jahrestelle, nur CH)

**Réceptionist/in**

(Saison- oder Jahrestelle, nur CH, beide mit FIDELIO-Erfahrung)

**Réceptionspraktikant/in**

(nur CH)

**Rest. Saratz**

(14 Pkte. Gault/Millau)

**Chef de rang/**

**Servicemitarbeiter/in**

**Praktikant/in**

(alle mit guten Deutschkenntnissen)

**Pitschna Scena**

**Servicemitarbeiter/in**

(mit Barexfahrung und guten Deutschkenntnissen)

**Küche**

**Commis de cuisine**

**Park**

**Gärtner/Landschaftsgärtner**

(mit Erfahrung)

Bettina Plattner-Gerber, unsere Vizedirektorin, freut sich auf schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Foto von fröhlichen und motivierten Mitarbeiterinnen!

(\*) gemäss Bilanz; 8/97 auf Platz 39 unter den 100 Schweizer Top Hotels, gemäss Gault/Millau unter den 70 besten Hotels der Schweiz!

• H • O • T • E • L • S • A • R • A • T • Z •

HOTEL SARATZ POSTFACH 25 CH-7504 PONTRESINA  
TELEFON 081 839 40 00 TELEFAX 081 839 40 40



**Stiftung Diakoniewerk Neumünster**

Das Spital Pflöge-Neumünster verpflegt täglich 200 Patienten. Zur Vervollständigung unseres Gastronomie-Teams suchen wir einen berufsbegeisterten

**Koch (w/m)**

Wir sind ein motiviertes, junges Team mit 20 Mitarbeiterinnen in einem wirtschaftlich geführten Betrieb. Wir bieten Ihnen einen neuzeitlichen Arbeitsplatz und die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Der Eintritt ist per sofort oder nach Vereinbarung. Sie arbeiten im Tagesdienst und an zirka zwei Wochenenden im Monat.

Auf Wunsch stellen wir ein möbliertes Zimmer und einen Parkplatz zur Verfügung.

Für weitere Informationen rufen Sie den Küchenchef, Herrn Gerd Franke, über die Telefonnummer 01 397 21 80 an, oder schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

**Diakoniewerk Neumünster**, Gastronomie  
Frau U. Caduff  
Trichtenhauserstrasse 24  
8125 Zollikerberg  
Telefon 01 397 31 11

100345/212970

**Seehotel DELPHIN**  
am Hallwilersee

Unser mittelgrosser Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurants direkt am Hallwilersee, sucht auf Anfang März/April oder nach Vereinbarung motivierten und erfahrenen

**Chef de partie**

Wir wünschen uns einen belastbaren und flexiblen Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen und fundierter Ausbildung.

Sind Sie interessiert? So senden Sie Ihre Unterlagen an:

**Seehotel Delphin**  
z. Hd. Herrn Claude Fischer  
CH - 5616 Meisterschwanden  
Telefon 056 667 11 88

100161/71225

**Gute Leute für gute Häuser**

Personalekrutierung und -beratung seit 1990

**Direktionsassistent/in**

Sie führen selbständig das Back-Office, sind zuständig für sämtliche administrative Arbeiten (Buchhaltung, Lohnwesen) E/F, EDV-Kenntnisse, Jahrestelle, 4-Sterne, BE

**Gastgeberin (Betriebsassistentin)  
Stv. Clubleiterin**

Jahrestelle, Führen der Réception, Repräsentation des Hauses, Organisation und Durchführung von Banketten, Allrounderin, ab sofort oder ab Mai 1998, 4-Sterne, AG/GR

**Chefin de réception**

Jahrestelle, Führung der Réception (3-5 Personen), Sales/Marketing/Repräsentationsaufgaben Fidelio/Hogatex, E/F, ab sofort oder Mai 1998, 3- und 4-Sterne, GR

**Réceptionist/in/Night-auditor**

Saison- und Jahrestellen für diverse 4-Sterne-Häuser, E/F, in CH, Süd-D sowie für Versicherungsbereich im Grossraum Zürich (geregelt Arbeitszeiten), ab 03/98 oder n. V.

**Chef/in de service**

Für die Erstklass-Hotellerie (Bankett/Tourant usw.) Saison- oder Jahrestelle. Sie sind flexibel, erfahren, führungsstark und ein Organisationstalent. Ab 04/05/98, BE/GR

**Sous-chef/Chef de partie  
Commis de cuisine/Pâtissier**

Saison- und Jahrestelle, diverse Posten, ab HP, 3- und 4-Sterne-Häuser, G&M-Betriebe, CH, Süd-D

**Servicefachangestellte**

zu fast Bürozeiten von 6.00 bis 18.00, in der Regel Sa./So. frei. Sie arbeiten selbständig und vertreten die Interessen des Hauses in den Morgenstunden, ab HP, AG

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

**gastro S**



gastro S Haus & Howald  
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg  
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

© 1997/1998/1999

## HOTEL RESTAURANT TAVERNE

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir in unseren jungen, modernen Betrieb:

- eine Servicefachangestellte oder einen Kellner
- einen Koch, Jungkoch (m/w) (per 1. April)

Wir sind ein interessanter Hotelbetrieb mit internationaler und regionaler Kundschaft. In Service und Küche bieten wir unseren Gästen einen aufmerksamen, guten Service. Eine abwechslungsreiche Arbeitsstelle, mit netten Kollegen und guten Arbeitsbedingungen wartet auf Sie. Für weitere Auskünfte rufen Sie bitte Frau K. Badertscher, Telefon 01 940 81 02, an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Restaurant Ochsen  
Zentralstrasse 23, 8610 Uster.  
Ausländer nur mit Bew. B oder C, sehr gut deutsch sprechend.

100198/47481



Sind Sie Gastgeber oder Gastgeberin... und übernehmen nach Vereinbarung in unserem Restaurant die

### Gästabereitung und Gästeverwöhnung

Sie haben Flair für die Gastronomie, besitzen Organisationstalent, sind ein echter Serviceprofi, mögen Menschen und haben Spass als Teamleiter unseren Gästen ein Erlebnis zu bieten. Wenn Sie sich auch in hektischen Momenten nicht aus der Ruhe bringen lassen, dann sind sie unser

### Chef de Service (m/w)

Gerne laden wir Sie zu einem Besuch ins Hotel-Restaurant UTO KULM auf dem Uetliberg -dem Hausberg der Zürcher- ein. Vereinbaren Sie noch heute mit dem Hotelier Herrn G. Fry einen Termin.

Hotel-Restaurant UTO KULM  
TOP OF ZÜRICH  
8143 Uetliberg  
Tel. 01/457 66 66

Für Österreicher und Deutsche kann eine Aufenthaltsbewilligung besorgt werden.



★★★★

Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches Ferienhotel direkt am Thunersee!

Für die kommende Sommersaison suchen wir folgende qualifizierte Kadermitarbeiter:

Service:

**Restaurant-Leiter/in**

★★★★

**Oberkellner/in**

★★★★

**Küche:**  
**Sous-chef**

★★★★

Interessiert?

Dann sollten Sie diese anspruchsvollen Kaderpositionen näher kennenlernen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Hirschen am See  
R. und A. Mauri  
3654 Gunten  
Telefon 033 251 22 44  
Fax 033 251 38 84



100567/15237



**Das Bären-Team sucht für die kommende Sommersaison Servicefachmitarbeiter/in.**

**Möchten Sie unser kleines und junges Team tatkräftig unterstützen und an vorderster Front mitentscheiden können.**

**Haben Sie Lust, die Sommersaison, oder lieber noch länger, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen. Dann rufen Sie doch gleich im Bären an oder schicken uns Ihre Unterlagen.**

**Verlangen Sie Therese oder Willy Brunner  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
Telefon 033 855 14 19**

100591/37591

## KATAG LUZERN

Als renommiertes Treuhand- und Beratungsunternehmen für das Gastgewerbe suchen wir eine/n

### TRUHAND-ASSISTENTEN-/IN

mit KV- und/oder Hotelfachschulabschluss.

Sie schätzen Selbständigkeit, arbeiten gerne exakt und schnell und verfügen über eine gute Auffassungsgabe. Haben Sie zudem Berufserfahrung im Bereich Buchhaltung/Treuhand und sind an einer Weiterausbildung zum Buchhalter/Treuhand mit Fachausweis interessiert, so würden wir Sie gerne kennenlernen.

Wir bieten eine vielseitige, interessante Aufgabe mit guten Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen sowie einen modernen Arbeitsplatz in einem aufgestellten Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre detaillierte Bewerbung mit Foto.



Treuhand  
Architektur  
Betriebsberatung  
Weiterbildung  
Inventar  
Hotelreservierungen  
Public Relations  
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern  
Telefon 041 317 37 37 Fax 041 317 37 38

100405/17273

## HOTEL DU NORD

AM HÖHEWEG  
3800 INTERLAKEN  
TEL. 033 822 26 31

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir für die kommende Sommersaison (ab 1. Mai 1998) noch folgende Mitarbeiter/innen:

Küche:

(13 Punkte Gault Millau)

**Garde-manger  
Entremettier  
Commis de cuisine  
Hilfskoch**

Feinschmeckerrestaurant

«Im Gade»:

Ein schön und phantasievoll angelegter Teller verlangt nach einer ebenso aufgeschlossenen, kompetenten und freundlichen

**sprachkundigen  
Servicefachfrau**

Etage:

**Zimmermädchen mit  
Erfahrung**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Bild.



Telefon 033 822 26 31

Hotel Du Nord  
Restaurant  
«Im Gade»  
Familie Engel  
3800 Interlaken

100607/16250



## TICINO LUGANO ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Eine zauberhafte «Oase» im Herzen von Lugano

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft für unser bekanntes Gourmet-Restaurant

### Chef de partie Commis de cuisine (Jungkoch)

In einem kleinen, motivierten Team unter besten Voraussetzungen Chef-Patron bieten wir Ihnen die Chance, sich weiterzubilden und Ihre Freude am Beruf voll auszuleben.

Wir führen eine kreative, vielseitige «cuisine du marché».

Sind Sie Schweizer oder im Besitze einer B- oder C-Bewilligung, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an untenstehende Adresse.

99405/22462



CLAIRE E SAMUEL BUCHMANN  
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6901 LUGANO - TEL. 091 922 77 72 - FAX 091 923 62 78



HOTEL & KONGRESS-CENTER · ERLEBNIS-BÄDER · SPORT & WELLNESS-RESORT

### Eine Welt für sich – eine Welt für Sie!

Im neusten und grössten Begegnungsort für aktive und breitgefächerte Freizeitvergnügen und Businessactivities, verbunden mit anspruchsvoller Gastronomie, sorgt ein frontorientiertes und dynamisches Team für die Durchführung eines zukunftsorientierten Dienstleistungskonzeptes, welches sich durch freundlichen und effizienten Service auszeichnet.

Zum baldmöglichsten Eintritt suchen wir jüngere, begeisterungsfähige Damen oder Herren als

- **CHEF DE SERVICE D/E**  
für Restaurant oder Konferenz-/Bankett-  
abteilung
- **SERVICEFACHKRÄFTE D/E**
- **BARDAME D/E**
- **RECEPTIONIST/IN D/E**
- **REZERVATIONEN-  
SACHBEARBEITER/IN D/F**  
beide Positionen mit Réceptions- bzw.  
Reservations- sowie vorzugsweise Fidelio-  
Erfahrung
- **CONFERENCE & BANQUETING  
COORDINATOR D/E/F**  
für die Administration/Organisation/Coordi-  
nation, mit sehr guten EDV-Kenntnissen  
sowie praktischer Erfahrung im Seminar- und  
Bankettbereich
- **MASSEUR/IN**  
für unsere römisch-irischen Thermen

Wenn Sie eine entsprechende Berufsausbildung und -praxis vorweisen können sowie die Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz und Flexibilität mitbringen, heissen wir Sie in unserem vorwärtsstrebenden und motivierten Team herzlich willkommen. Es erwarten Sie ein interessanter Aufgabenbereich mit vielen Entfaltungsmöglichkeiten, ein angenehmes Arbeitsklima sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

100598/384837

SWISS HOLIDAY PARK, Vierwaldstättersee – 6443 Morschach  
TELEFON 041 825 50 50, FAX 825 50 60  
shp@centrainet.ch, http://www.shp.ch

An den Gestaden des Zürichsees erstrahlt seit dem 20. Januar 1998

### HURTER'S SEEHUS...

in neuem Glanz.

Zur Vervollständigung unseres Serviceteams suchen wir aufgestellte, junge Servicefachmitarbeiter für die Sommersaison.

Alle weiteren Fragen über Ihren neuen Arbeitsplatz in einem der schönsten Restaurants am Zürichsee beantworten Ihnen gerne Sylvia und Bruno Hurter  
**über Telefon +41 01 926 23 03**

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.  
Bis bald!

PS

Kennen Sie den schnellsten Weg, uns kennenzulernen? Surfen Sie zu uns! Natürlich über Internet und erst später übers Wasser an unseren eigenen Bootsteg.

Hurter's Seehus, Seestrasse 4, 8712 Stäfa  
www.hurtersseehus.ch

100578/22751

### Hotel Tamaro au Lac, 6612 Ascona

Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit gültiger Arbeitsbewilligung

**Sekretärin mit Berufserfahrung  
Commis de cuisine  
Buffettochter oder -bursche  
Zimmermädchen  
Hausbursche mit Führerschein**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig  
Hotel Tamaro  
6612 Ascona  
Telefon 091 791 02 82

99069/2275

## Sunstar

Hotel Grindelwald

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Möchten Sie in einem topmotivierten Team mithelfen, neue Akzente zu setzen und innovativ in einem renommierten Haus neue Wege mitzugehen?

Sie haben uns gerade noch gefehlt...  
...Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf kommende Sommersaison per Mitte Mai

Réception: **Receptionist/Hotelsekretärin**  
(D, E, F/EDV)

Küche: **Chef tournant  
Commis pâtissier/-ère  
Commis de cuisine**

Speisesaal: **Chef de rang  
Demi-chef de rang  
Commis de rang m/w**

Adlerhorst: **Servicefachmitarbeiterin**  
(A-la-carte-Rest. mit Tellerservice)

Hotelbar: **Commis de bar m/w**

Economat/Office: **2. Economat-Officegouvernante  
Hausdame**  
für den Bereich Wareneinkauf, Lagerverwaltung, Office und Kaffeeküche

Etage: **Portier und Zimmermädchen**  
mit Berufserfahrung

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann zögern Sie nicht und richten Ihr Schreiben an Herrn Thomas Schaad, Vize-direktor/Personalchef.

Sunstar Hotel  
CH-3818 Grindelwald  
Telefon 0041 33 854 77 77; Fax 0041 33 854 77 70  
E-mail: Sunstar.grindelwald@berneroberland.ch

100601/14737



GASTRO-PROFIS aufgepasst! Wir von der DOMINO GASTRO Zürich haben TOP-Stellen für Sie bereit.

**Servicefachmitarbeiter (w/m)**

– traditioneller Stadtbetrieb sucht erfahrene und aufgestellte Gastro-Profi

**Servicefachmitarbeiter (w/m)**

– für modern-trendiges In-Lokal in Zürich suchen wir aufgestellte Gastro-Freaks

**Etagegouvernante**

– HÖFA für sehr schönes 4\*-Hotel mit internationaler Kundschaft in Zürich

**Chef de partie/Jungkoch**

– für einen führenden 4\*-Hotelbetrieb in der City von ZH (evtl. Tagesdienst möglich)

**Küchenchef**

– innovativen und kreativen Mann gesucht für mittelgrossen, gutbürgerlichen Betrieb, 8er-Brigade

**Chef de service (w/m) und  
Bardame**

– erfahrene Führungskraft für wunder-schönes Hotel am Zürichsee (neu renovierte Bar)

**Barmaid/Barman**

– gute, motivierte Gastgeber mit Erfahrung in aufgestelltes, junges Team (Stadt Zürich)

**Réception (m/w) und  
Night-auditor**

– mit ERF und Sprachkenntnissen in mittelgrossen, lebhaftes Stadthotel

**Sous-chef**

– klassisches 4\*-Hotel auf dem Platz Zürich sucht ambitionierten und dynamischen Berufsmann

**Chef de partie/Chef saucier**

– mit feinem Gespür für einen hochstehenden 5\*-Hotelbetrieb in Zürich

**Betriebsassistentin**

– frontorientierte Tätigkeit mit Administrationsanteil für 4\*-Hotel mit schöner Restauration im Herzen von ZH

Interessenten rufen Barbara Schwieger oder Roland Eng an oder senden uns Ihre gesamten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu. Voranzeige: Wir sind an der ersten Zürcher Gastro-Messe vom 14. 3. bis 17. 3. 98 mit einem Stand vertreten und würden uns über Ihren Besuch freuen!  
Telefon 01 432 73 73, Domino Gastro, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 100532/57169



Für unser Bistro-Restaurant im Zentrum von Interlaken suchen wir per 1. April oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

**Aide du patron  
Servicemitarbeiter/in**

Falls Sie gerne in einem aufgestellten Team arbeiten, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für weitere Auskünfte stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung unter Telefon 033 821 05 05.

A. Auderset, Restaurant Löwen,  
Marktplatz 10, Postfach 405, 3800 Interlaken

100566/93583



Am 15. Mai 1998 eröffnet Holiday Inn Express das erste Motel in der Schweiz. Das Motel bietet seinen nationalen und internationalen Gästen 60 Zimmer, 2 Konferenzräume bis 20 Personen sowie die Infrastruktur der Raststätte Luzern-Neuenkirch.

Wollen Sie von der ersten Stunde an am Erfolg dieses innovativen Konzepts mitarbeiten? Ja, dann haben wir für Sie folgende Aufgaben vorgesehen:

**Réceptionsangestellte/r 100%**

- selbständiges Arbeiten an der Réception (Erfahrung von Vorteil)
- Führen der Buchhaltung

**Verantwortlicher für den Nachtbetrieb 100%  
sowie einen Teilzeitmitarbeiter**

- seriös, vertrauensvoll, mit einem guten Durchsetzungsvermögen
- keine Angst vor Computern, denn Sie müssen selbständig ein Check-in durchführen können

Kenntnisse der Sprachen E/F/I wären für beide Positionen von Vorteil. Ebenfalls suchen wir

**eine verantwortliche Frau aus der Region 100%  
für den Zimmerreinigungs- und Frühstücksservice  
sowie Teilzeitangestellte und  
Aushilfen**

- Bereitstellung der Zimmer sowie allgemeine Reinigungsarbeiten
- Frühstücksservice
- Betreuung der Getränke- und Snackverkaufsmaschinen.

Anstellungsbeginn für alle offenen Stellen ist der 1. Mai 1998.

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

**Walker Unternehmensberatung**  
Frau Margrit Keller  
Oberstadt 8  
6204 Sempach-Stadt

100488/93543

Thunersee/Berner Oberland  
Restaurant Kridenhof  
3656 Ringoldswil, Tel. 033 243 11 29

Gesucht für die Sommersaison '98  
max. 2. April bis 9. November

**2 Serviceangestellte**

Auf Ihre Bewerbung freut sich  
Familie E. und W. Keller-Gysel

P 100404/342335

Wir suchen per sofort für unser **Ristorante-Pizzeria** im Zentrum von Zürich eine freundliche, sprachgewandte, teambegeisterte und in der italienischen Ess- und Trinkkultur bestens bewanderte Persönlichkeit als

**Mitarbeiter/in**

in schnellen, gepflegten Speiseservice.

Wir bieten eine gut entlohnte Jahresstelle und... und... und...

Wenn Sie interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen an Chiffre 100457, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

100457/22536



SILENCE  
HOTELS SUISSE

Kleines 3-Stern-Familienhotel mit Speise-Restaurant, Terrasse und Garten, in Guarda, mitten im beliebten Wandergebiet des Unterengadins auf einer schönen Sonnenterrasse.

Ab Ende Mai 1998 suchen wir noch folgende, motivierte und verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen:

**Entremetier  
Garde-manger/Pâtissier  
Servicemitarbeiter/in  
Zimmermädchen**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und ein aufgestellter Typ mit Erfahrung sind und Freude an der Arbeit in einem kleinen Team haben, dann rufen Sie an oder schreiben Sie uns. Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Unterkunft im Hause.

Familie Hans-Peter und Natalia Rubi  
Silencehotel Piz Buin  
7545 Guarda, Telefon 081 862 24 24,  
Fax 081 862 24 04.

100605/15172



Wir sind ein modernes Dreisternhotel gegenüber der neuen Achtergondelbahn «Arena Express» mit 100 Betten und grosser Restauration. Von Juni 1998 in Saison- oder Jahresstellung suchen wir folgende Teammitglieder:

**Sous-chef**

- ★ Unterstützung unseres Küchenchefs in allen Fragen der Menüplanung, der Produktion, der Fertigung und der Küchenorganisation
- ★ in Abwesenheit des Küchenchefs Verantwortung für das ganze Küchenpersonal
- ★ ausgestattet mit den erforderlichen Fachkenntnissen und Fähigkeiten
- ★ mitverantwortlich für die Lehrlingsausbildung

**Réceptionist/in**

- ★ motivierte, engagierte Persönlichkeit mit Freude am Lernen
- ★ gepflegte Umgangsformen und freundliches Auftreten
- ★ kaufmännische Berufsausbildung
- ★ praktische Erfahrung an der Réception
- ★ Computerkenntnisse in Word, Excel sind Voraussetzung zum Stellenantritt
- ★ mit guten Sprachkenntnissen
- ★ Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit
- ★ Fähigkeit zur Teamarbeit

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit handgeschriebenem Lebenslauf, Foto, Zeugnissen, Lohnvorstellungen an **Herrn Gaudenz Meiler**, oder rufen Sie doch einfach an!

7017 Flims Dorf, ☎ 081 920 93 93 oder  
Fax 081 920 93 94.

100237/11169



VULPERA - ENGADIN

Für unser gepflegtes \*\*\*-Hotel und A-la-carte-Restaurant (Gault-Millau - 14 Punkte) suchen wir für die Sommersaison zirka 20. Mai - Ende Oktober folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- BETRIEBSASSISTENT/IN
- HOFA (für Service und Etage)
- CHEF DE PARTIE
- COMMIS DE CUISINE
- SERVICEFACHANGESTELLTE/IN
- ZIMMERMÄDCHEN (Mithilfe im Service)
- HOTELPRAKTIKANT/IN
- GÄRTNER

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und einer abwechslungsreichen Aufgabe, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Familie Jaeger, Hotel Villa Maria,  
CH - 7552 Vulpera  
Telefon 081 864 11 38  
Fax 081 864 91 61

100580/36960



Wir suchen

**Servicefachangestellte/n** in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance, optimale Arbeitsbedingungen, Sonntag und Montag frei.

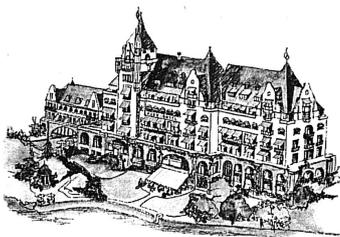
Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.

Hubert Erni & Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG  
Ober-Altstadt 1 Postfach CH-6301 Zug  
Telefax 041 710 49 77 Telefon 041 711 00 58

MY 100705/12028



CH-6354 Vitznau / Luzern  
Telefon 041-397 01 01 · Telefax 041-397 01 10  
e-mail: parkvitznau@shoppingnet.ch

Für unser 5-Sterne-Hotel mit internationaler Kundschaft, einmalig schön, direkt am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

**Cuisinier**

**Chef de rang** (D/E evtl. F) à la carte

**Commis de rang**

**Telefonistin** (D/E/F evtl. I)

**F&B Praktikant**

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau  
Herrn Ch. Maurer  
6354 Vitznau



The Swiss Leading Hotels



100593/36820



**Grand Hôtel les Endroits**

CH - 2300 la Chaux-de-Fonds

Pour renforcer notre équipe nous cherchons pour mars 1998 ou date à convenir:

**une/un réceptionniste**

Français, allemand, anglais parlé et écrit  
Suisse Allemand parlé  
Expérience sur Fidelio si possible  
et

**un/une serveur/-seuse  
une fille de buffet**

Notre hôtel de 42 chambres et différentes salles de restaurant et conférences accueille surtout des clients d'affaires et de semaine avec un grand intérêt pour une ambiance familiale.

Nous sommes une équipe jeune et dynamique et nous vous offrons des horaires agréables. Possibilités de logement sur place.

Si vous aimez le métier de l'hôtellerie et savez porter des responsabilités, n'hésitez pas de nous envoyer votre candidature ou téléphoner directement.

Grand Hôtel les Endroits  
Familie J.-P. Vogt-Dür  
2300 La Chaux-de-Fonds  
Téléphone 032 925 02 50

100618/8784



**Ab dem Sommer 1998 im Engadin arbeiten? - Warum nicht?**

Wir suchen ab zirka Mitte März 1998 in Jahresstelle:

**Aide du patron/Allrounder (w/m)**

Ihr Aufgabengebiet:

- Administration
- F&B/Personal
- Ablöse des Chefs de réception haben Sie evtl. etwas Servicekenntnisse?

Sofern Sie Mitte März eintreten könnten, wäre eventuell der Monat Mai zu Ihrer Verfügung.

Sind Sie interessiert, in einem Erstklasshotel mitzuhelfen, die Gäste kompetent, sprachgewandt und charmant zu verwöhnen?

Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.



HOTEL SAN GIAN  
F. Hofer, Direktion  
7500 St. Moritz  
Tel. 081 833 20 41, Fax 081 833 40 15

100624/629



**Die Sommersaison  
im Berner Oberland!!!**

Unser Familienhotel liegt direkt am Brienzersee im schönen Berner Oberland - dort «wo Natur und Ferien Freunde sind». Wir freuen uns auf die kommende Sommersaison und suchen:

Service: (deutschsprachig!!!)  
ab März, April, Mai

**SEFA  
Serviceangestellte  
Kellner**

Küche:  
**Saucier/Sous-chef** ab März  
**Entremetier** ab Juli  
**Küchenbursche** ab Mai

Offene Lehrstellen 1998:  
**SEFA**

Interessiert? Ja! Dann schreiben Sie uns ein paar Zeilen, legen die üblichen Unterlagen und ein Foto bei.

Elsbeth & Fritz Abegglen-Hohler



CH-3807 ISELTAL

100204/16799

# ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL  
LUZERN/SCHWEIZ  
240 BETTEN  
LATINO, Bar & Restaurant  
PENTHOUSE, Bar  
THAI GARDEN, Restaurant

An Ostern eröffnen wir unseren neuen Hoteltrakt mit zusätzlich 100 Betten. Für unseren vielfältigen Hotel- und Restaurationsbetrieb möchten wir gerne unser Kader ergänzen:

## Duty-Manager-Betriebsassistent

Sie haben wenn möglich Hotelfachschulabschluss und sind eine frontorientierte Persönlichkeit. Diese verantwortungsvolle Position beinhaltet Betriebsaufsicht und direkten Einsatz an der Front. Sie sind direkt der Direktion unterstellt.

## Economatgouvernante

Verantwortlich für den gesamten Beverage-Einkauf.

## Chef de service Tournant (w/m)

Sie umsorgen unsere Hotelgäste beim Frühstück und Nachtlessen. Gute Englischkenntnisse sind erforderlich.

## 2. Chef de réception

Als Stellvertreter unseres Chefs de réception ist diese Stelle ideal für eine erfahrene Réceptionniste.

## Chef de bar (w/m)

Wir suchen Gastgeber/innen, welche diese Rolle beherrschen.

**Bargirl** für unsere stadtbekannteste Penthouse-Bar

## Servicemitarbeiterin

## und

## Commis pâtissier

für unser Restaurant Latino, 14 Punkte Gault Millau.

Wir bieten Ihnen interessante Aufgaben und Perspektiven in einem neuzeitlichen Unternehmen. Zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto z. H. Frau Sandra Anliker. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

HOTEL ASTORIA LUZERN 100055/22667  
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern  
Telefon 041 210 22 44

# ALBANA

SILVAPLANA

## Gute Aussichten...

... auf einen Traumjob in der Traum-Ferienregion Silvaplana-St. Moritz im ENGADIN!  
Dort arbeiten, wo andere ihre Ferien verbringen... wäre das nicht auch etwas für Sie?

**Dürfen wir uns kurz vorstellen?**  
\* 1993 renoviertes, modern und elegant gestaltetes Erstklasshotel mit 35 «Wohlfühlzimmern», 68 Betten.  
\* Restaurant «Le Gourmet» (14 Punkte Gault & Millau) mit marktfrischer, mediterran angehauchter Gourmetküche.  
\* Restaurant «Spunta Grischnun» mit Bündner Spezialitäten, neuzeitlich gekocht.

\* Piano-Bar «Cocktail's», der Treffpunkt am Abend!  
\* Fit- und Wellness-Club «Acqua-Sum», mit Dampfbad, Sauna, Solarium, Whirlpool, Fit- und Ruheraum –  
Gratisbenutzung für unsere Mitarbeiter!

Für eine lange Sommersaison 1997 – von Mitte Juni bis Ende Oktober 1998 – suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen zur Ergänzung unseres Teams von jungen, topmotivierten Gastgebern:

## KÜCHE

- \* Chef garde-manger, D
- \* Chef entremetier, D
- \* Chef tournant, D
- \* Commis de cuisine, D

## \* Chef pâtissier, D

(gelernter Konditor/Confiseur, Erfahrung im Herstellen von Zuckerfiguren von Vorteil)

## \* Commis pâtissier, D

(vorzugsweise gelernter Konditor/Confiseur)

## \* Kochlehrling

(ganzes Jahr)

## SERVICE

## \* Servicemitarbeiter/innen, D

für unsere Restaurants «Le Gourmet» und «Spunta Grischnun».

## PIANO-BAR «COCKTAIL'S»

Aufgestellt ... herzlich – hübsch  
So stellen wir uns unsere zukünftige

## \* Barmitarbeiterin, D

vor, welche unsere aussergewöhnlich gestylte Piano-Bar mit ihrem Charme und ihren «Fancy-Drinks» so richtig in Schuss hält!

## HOUSEKEEPING

\* gelernte Hotelfachassistentin (Hofa)  
für den vielseitigen Aufgabenbereich Etage, Blumen, Lingerie.

Hätten Sie Lust, den Sommer 1998 und evtl. auch den Winter 1998/99 im Champagnerklima des Engadins zu verbringen mit Sportmöglichkeiten, welche unsere Freizeit zu Ferien machen...?

...dann zögern Sie nicht und schicken Ihre Bewerbungsunterlagen mit Passfoto noch heute an:

HOTEL ALBANA  
Andreas Ludwig, Hotelier SHV/VDH  
CH-7513 Silvaplana

oder noch einfacher, rufen Sie uns an! Wir freuen uns, von Ihnen zu hören

Telefon 081 828 92 92  
Telefax 081 828 81 81

SCHWEIZ ST. MORITZ



## Das erste Hotel am Platz

Unser Küchenchef hat sich – nach über 10jähriger Tätigkeit in unserem Haus – entschieden, einen eigenen Betrieb zu führen.

Eine tolle Chance für ihn... – und für Sie, wenn Sie der

## Küchenchef

sind, der die Herausforderung annimmt, das hohe Niveau unserer auf Frischprodukten basierenden «cuisine du marché» erfolgreich ins nächste Jahrtausend zu führen.

Sie sind innovativ, kreativ, flexibel, belastbar und bringen wertvolle Erfahrungen aus dem Bankettwesen mit. Wenn Sie auch noch teamfähig sind, freut sich unsere 10-Mann-Küchenbrigade darauf, mit Ihnen gemeinsam unsere hochgesteckten Ziele zu erreichen.

Fühlen Sie sich angesprochen, diese Herausforderung anzunehmen? Dann ab die Post: Schicken Sie uns Ihre kompletten Unterlagen und schreiben Sie uns, was Sie an dieser Stelle besonders reizt.

Marie-Theres und Gerald Dörfler-Aerni  
Hotel Krone, Postfach, 4500 Solothurn  
Telefon 032 622 44 12

100216/31852



## Bezirksspital Riggisberg...

Wir wollen unsere Patienten im Spital und unsere Gäste im öffentlichen **café längenberg** mit einer innovativen, gesunden und kreativen Küche verwöhnen. Qualität hat bei uns einen hohen Stellenwert.

## Wenn Sie als Koch

- Selbständigkeit, Flexibilität
- Feuer und Flamme fürs Kochen
- Sinn für Wirtschaftlichkeit und Weiterentwicklung
- fundierte Fachkenntnisse

## mitbringen und uns unterstützen bei

- Planung und Organisation
- Lehrlingsausbildung
- Sicherstellung des Qualitätsmanagements

**dann haben Sie die richtigen Voraussetzungen, bei uns mitzukochen.**

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.  
Auskunft erteilt Ihnen die Leiterin Hotellerie, Frau M. Hilffiker (Tel. 031 808 71 71). Bewerbungen richten Sie bitte an:

Frau M. Hilffiker, Leiterin Hotellerie, Bezirksspital Riggisberg, 3132 Riggisberg.

0 99995/380164



BEZIRKSSPITAL RIGGISBERG 031-8087171

## Täglich Frühstück am Pool?

Schön wär's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund um Wasser. Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

\*\*\*

## 2. Chef de service (m/w)

D/F

in Jahresstelle  
ab April oder Mai 1998

## Barmaid/Barman

D/F

per sofort

## Servicfachangestellte/Kellner

D/F

ab Mai oder Juni 1998

## Réceptionniste/Sekretärin

D/F/E oder I

Sommersaison bis zirka 31. Oktober 1998

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir informieren Sie gerne genauer über den Alltag in einem nicht alltäglichen Kur- und Ferienort.

\*\*\*

HOTELS  
MAISON BLANCHE  
GRAND BAIN

Dir. A. Pedalini  
CH-3954 Leukerbad  
Tel. 027 470 51 61  
Fax 027 470 34 74

## Réceptionnisten- /innen

TOURISMUS REVUE NR. 8 19. FEBRUAR 1998

# Adecco

## HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich  
01/297 79 79  
Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7  
031/310 10 10  
Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern  
041/210 02 60  
Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen  
071/228 33 43  
Lohweg 6, 4010 Basel  
061/281 86 88  
Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne  
021/343 40 00  
Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève  
022/718 44 77

## WIR EXPANDIEREN WEITER ...

Seit Anfang Jahr ist Adecco Hotel Zürich auch in einem neuen Bereich der Personalberatung tätig. Wir kümmern uns um die Selektion von Hostessen und Spezialisten für Events, ungewöhnliche Anlässe, Bankette und Kongresse. Gern machen wir das Unmögliche für Sie möglich und suchen gezielt, was Sie selber nicht finden. Unser Mann mit Zauberstab ist Marc Ledermann, und er freut sich auf alle interessanten und einzigartigen Aufträge und Mitarbeiter.

Zürich, Herr Ledermann, 01/297 79 79

## GESCHÄFTSFÜHRER

Für ein erlebnisorientiertes Unternehmen im Unterhaltungs-, Freizeit- und Eventbereich in Zürich suchen wir die zukunftsorientierte Persönlichkeit im Alter von 25 bis 28 Jahren, die sich erfolgreich um die Promotion kümmert, kleine und grosse Gäste berät und als innovativer Leader eine motivierte Equipe führt. Starten Sie mit in die Zukunft – genauso wie dieses neue Betriebskonzept. Für eine Zukunft in «real time» rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

## OPERATIONS MANAGER

Im Auftrag unseres Kunden, ein führendes Erstklasshotel in Zürich, suchen wir nach Vereinbarung einen Operations Manager. Sie verfügen über einen anerkannten Hotelfachschulabschluss, fundierte Berufserfahrung in der internationalen Hotelindustrie und einen Leistungsausweis als belastbarer und loyaler Kadermitarbeiter. Überzeugendes Auftreten und Verhandlungsgeschick, kundenorientiertes Denken und Handeln sowie ein gewandter Umgang in Deutsch, Englisch und Französisch zeichnen Sie für diese Stelle aus. Sie haben die Aufsicht über alle operativen Bereiche und koordinieren die entsprechenden administrativen Abteilungen. Wenn Sie eine chancenreiche Aufgabe in einem aufstrebenden Grosshotel suchen, senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

## FINANZ-CONTROLLER

Sie haben fundierte Kenntnisse in der Finanzbuchhaltung, im Controlling und mit der EDV und suchen per sofort eine nicht alltägliche Herausforderung. In einem renommierten Vierstern-Hotel im Kanton Graubünden sind Sie zuständig für den reibungslosen und korrekten Ablauf des gesamten Finanz- und Rechnungswesens. Sie sind 25 bis 45 Jahre alt und haben eine fundierte Ausbildung (KV und/oder Hotelfachschule) sowie gute englische Sprachkenntnisse in Wort und Schrift. Rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Frau Clavdetscher, 01/297 79 79

## TELEFONISTIN

Bonjour, Hello, Buongiorno und guten Tag ... So vielfältig bewegen Sie sich sprachlich und so charmant beantworten Sie täglich jeden Anruf. Ein erstklassiges Geschäftshotel in Zürich sucht die freundliche Stimme für einen gelungenen ersten Kontakt. Wenn Sie gerne internationale Luft schnuppen, die Atmosphäre eines Grosshotels schätzen und ein eingespieltes Team unterstützen möchten, dann rufen Sie mich sofort an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

## SOUS CHEF

## ANFANGSKÜCHENCHEF

Sind Sie der ambitionierte Sous chef, der sein Organisations- und Führungstalent sowie seine Freude am Beruf unter Beweis stellen möchte, um damit einen weiteren Karriereschritt auf dem Weg zum Küchenchef zu machen? Für einen bekannten Restaurationsbetrieb in der Stadt Luzern suchen wir Sie! Nehmen Sie diese Herausforderung an und melden Sie sich noch heute.

Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

Weitere Stellenangebote  
auf der nächsten Doppelseite

# JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sie würden staunen, wenn Sie wüssten, was heute schon alles möglich ist. Nur bei uns können Sie Ihre Daten auf der grössten und attraktivsten Datenbank für Stellensuchende in der Gastronomie aufgeben. JOBS AND MORE ist eben mehr.

**Direktionsassistentin:** Für eine internationale Hotelkette und für eine Schweizer Restaurantkette suchen wir je eine Sekretärin/Sachbearbeiterin. Ihr Aufgabengebiet umfasst neben den üblichen Sekretariatsarbeiten in Deutsch, Französisch – in Wort und Schrift (es darf auch noch Italienisch sein) – den Einkauf, die Angebotsplanung, Statistiken und vieles mehr. Wenn Sie mit modernen Hilfsmitteln (Windows Office) gerne und gut umgehen können, teamfähig sind und gerne von den Vorteilen einer grossen und starken Unternehmung profitieren wollen, dann schicken Sie uns Ihre kompletten Unterlagen. **Zürich**

**Financial Controller:** Für diese interessante und anspruchsvolle Herausforderung suchen wir eine versierte Persönlichkeit mit einem ausgeprägten Fleiss für Zahlen. Sie haben bereits in ähnlicher Position gearbeitet und sind nicht ortsgelassen. Sie werden die Kompetenzperson sein, wenn es um Finanzen geht und sollten in der Lage sein, der Direktion stets aktuelle und korrekte Daten zu liefern. Wenn für Sie der Begriff «penner Patron» nicht unbekannt ist, dann bewerben Sie sich für diese Stelle. **Basel**

**2. Chef de service:** Für ein 4-Stern-Hotel suchen wir einen 2. Chef de service. Sie sind eine flexible, motivierte Fachperson, welche versteht, auf die individuellen Wünsche der Gäste einzugehen. Sie sprechen Deutsch und Französisch und bleiben auch in Stresssituationen ruhig. Es erwartet Sie eine Jahresstelle in einem sehr interessanten Umfeld. **Basel oder Zürich**

**Réceptionistin:** Für verschiedene Hotels in der ganzen Schweiz suchen wir Réceptionist/innen. Wenn Sie Deutsch, Englisch, Französisch mündlich wie schriftlich beherrschen und in dieser Position schon Erfahrung haben, dann könnte auch Ihre Traumstelle darunter sein. PC-Kenntnisse und Flexibilität sind für Sie selbstverständlich, und auch Teamwork ist für Sie kein Fremdwort. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, rufen Sie uns noch heute an! **Basel und Zürich**

Ist Ihre Stelle nicht dabei? Melden Sie sich trotzdem oder besuchen Sie uns unter <http://www.gastronet.ch>

Temporär • Dauer • Kader

Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44  
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44  
<http://www.gastronet.ch>

## Hotel Drachen Basel

Tel. 061 / 272 90 90  
Fax 061 / 272 90 02



Joe + Pia Dietlin  
Aeschenvorstadt 24  
CH-4010 Basel

Wir sind ein Stadthotel mit internationaler Kundschaft im Bankenviertel und suchen

### Chef/in de réception

Sie sind eine initiative und zuverlässige Persönlichkeit mit folgenden Voraussetzungen:

- Tätigkeit in einem Basler Hotel
- gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen
- sehr gute Sprachkenntnisse D/E/F

Es erwartet Sie:  
- Aufnahme in unser herzhaftes Team der Chefangestellten  
- Anstellungsbedingungen lt. LGAV 92  
- grosse Selbständigkeit

Interessiert! Dann senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an:

**Hotel Restaurant Drachen**  
Joe und Pia Dietlin, Aeschenvorstadt 24, 4010 Basel  
100612/3077



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison in Morcote, Tessin  
(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes Familienhotel inmitten des romantischen Morcote, direkt am Luganersee, suchen wir für unsere renommierte A-la-carte-Küche einen

**Küchenchef  
Chef de partie  
Commis de cuisine**

oder

**Hilfskoch** (mit Erfahrung)  
(Eintritt Anfang März)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

HOTEL-RESTAURANT  
**CARINA CARLTON**  
Familie R. Tschannen-Ulrichs • 6922 Morcote  
Telefon 091 996 11 31 • Fax 091 996 19 29

100614/25666



**HIRSCHEN**  
HOTEL · RESTAURANT · TAVERNE

Das Haus voller Gastlichkeit  
sucht in Jahresstelle

**Sous-chef  
Chef de partie  
Servicemitarbeiter/in**

Sind Sie teamfähig, aufgestellt, sprechen Deutsch und verfügen über ein grosses Fachwissen, dann sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann für ein junges, dynamisches Team.

Auf Ihre Bewerbung freut sich ganz besonders

Anton Küng, Gastgeber  
**Gasthof Hirschen am See**  
Seestrasse 856  
8706 Obermeilen  
Telefon 01 923 65 51

99677/12584

GAUER HOTEL

## SCHWEIZERHOF BERN

Das Hotel Schweizerhof ist ein Fünfster-Hotel, welches bekannt ist für die familiäre Atmosphäre und Tradition. Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Für unsere Réception suchen wir per 1. März 1998 oder nach Vereinbarung einen

### Réceptionisten (m)

Sie haben einige Jahre Berufserfahrung und verfügen über gute Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse. Windows-Word/Excel- und Fideliokenntnisse sind von Vorteil. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten Team und betreuen unsere internationalen Gäste von der Ankunft bis zur Abreise. Eine abwechslungsreiche und interessante Stelle erwartet Sie.

Sie sind Schweizer Bürger oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. Ein junges, motiviertes und gästerorientiertes Team erwartet Sie! Frau Michèle Cassani, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

*Michèle Cassani*  
Hoteller

**Hotel Schweizerhof**  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Telefon 031 311 45 01, Fax 031 312 54 68  
[www.schweizerhof-bern.ch](http://www.schweizerhof-bern.ch)  
e-mail: [info@schweizerhof-bern.ch](mailto:info@schweizerhof-bern.ch)

100431/4600



Swiss Deluxe Hotels

*Hatten Sie schon mal  
einen Job mit Aussicht  
aufs Weisshorn?*



Ihr Arbeitsplatz im fröhlichen 5-Stern Hotel ist nicht nur der Aussicht wegen vom Feinsten. Einen abwechslungsreichen Job im guten Betriebsklima und das grosse Freizeitangebot im Arosar Bergklima gibt's halt nicht überall. Bei uns schon:

Für unsere Sommersaison vom 20. Juni bis 20. September 1998 suchen wir

**Chef de rang**

und

**Commis de rang**

für unser Tagesrestaurant «Muntanella» und das «Hotelrestaurant»

**Service-Mitarbeiter mit Inkasso**

für das rustikale Abendlokal «Taverne»

**Barmitarbeiter/in**

zur selbständigen Führung unserer Hotelbar

Interessiert? Dann bewerben Sie sich schriftlich mit Foto an untenstehende Adresse. Dann haben Sie vielleicht schon bald gute Aussichten.

**KULM**

★★★★★

**Arosa Kulm Hotel**

CH-7050 Arosa

Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of  
swiss golf Hotels

100309/1150

CARRIERE

**Freienhof**

3600 Thun • Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55

100322/34048

## POSTHOTEL

L. Moritz

Im sonnigen St. Moritz braucht das vielseitige und innovative Posthotel aktive Verstärkung für die Sommersaison. Wir suchen

**Servicemitarbeiter/innen** (auch Aushilfen)  
**Servicepraktikant/innen**

welche Spass am Umgang mit Gästen aus aller Welt haben. Falls Ihnen ein moderner Arbeitsstil zusagt, der auf Selbstständigkeit und Teamwork beruht, wenn Sie gerne mitdenken und spontane Kolleginnen und Kollegen schätzen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Die Gastgeber Monique und Hans-Jörg Good

Via dal Vout 3  
7500 St. Moritz  
Telefon 081 832 21 21  
Fax 081 833 89 73



HI 100549/33928

## HOTEL SASSO BORETTO ASCONA

Schönes Erstklasshotel am Eingang von Ascona, 90 Betten, mit Hallenbad und Sauna, ideal für Ferien als auch für Firmen- und Familienfeste, Seminare oder Konferenzen.

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende motivierte und verantwortungsvolle Mitarbeiter:

**- Küchenchef  
- Sous-chef  
- Chef de partie**

**- Hofa**

**- Réceptionist/in (D, E, I)**

Wenn Ihr Beruf Ihre Leidenschaft ist und Sie diese mit uns teilen möchten, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

**Hotel Sasso Boretto**  
Dir. M. Sutter  
Via Locarno 45  
6612 Ascona  
Telefon 091 791 71 15  
Telefax 091 791 50 18



100574/2224

### KREUZFahrtromantik INKLUSIVE!

Entdecken Sie auf einem der Schiffe auf dem Thunersee die Schönheit des Berner Oberlandes.

Für die kommende Sommersaison suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per 1. Mai oder nach Vereinbarung

**Sekretärin**

wir sind 7 Tage die Woche, und auch abends für unsere Gäste da

**Servicemitarbeiter w/m**

mit deutscher Muttersprache

**Alleinkoch w/m**

mit fundierten Kochkenntnissen

**Buffetmitarbeiter w/m**

mit viel Organisationstalent

**Hilfskoch w/m**

mit Küchenenerfahrung

**ABWECHSLUNG**

bringt Ihnen sicher die Mitarbeit in unserem \*\*\*\*-Ferien-, Geschäfts- und Seminarhotel inmitten der Thuner Altstadt.

Wir suchen für die kommende Sommersaison

**Chef de partie w/m**

für unsere vielseitige Hauptküche

**Jungkoch w/m**

für unseren Garten-Grill

**Servicemitarbeiter w/m**

mit deutscher Muttersprache

Saisonbewilligungen vorhanden. Aufgeschlossene Berufsleute, die gerne in einem lebhaften Betrieb arbeiten, senden bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Edith Flöckmüller, Personalchefin,  
**Hotel Freienhof, 3600 Thun**  
Oder rufen Sie an Telefon 033 227 50 50.

*fh*



## Hofas...



finden Sie mit einem Inserat im Stellensanzeiger der **hotel + tourismusrevue!**  
tel. 031 370 42 22



**HOTEL FONTANA 2513 TWANN am Bielersee**

In unserem gepflegten Familienbetrieb sind für eine lange Sommersaison noch folgende Stellen zu besetzen:

**- Chef de partie/Sous-chef**

Eintritt 1. April oder nach Vereinbarung  
Haben Sie Erfahrung in der Fischküche,  
dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

**- Servicefachangestellte (w/m)**

auch Saisoniers mit Bewilligung  
Haben Sie fundierte Berufskennntnisse und sind Sie  
gewöhnt, eine eigene Station zu führen, dann  
freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Telefon 032 315 03 03  
Herr oder Frau Fontana verlangen

100557/34967



Das Restaurant im Swissôtel

**„Muffel haben hier keine Chance“**

Sind Sie der/die geborene Gastgeber/in?

„Smile and the world smiles too“. Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als

**Service-mitarbeiter/in**

unsere internationalen Gäste anstecken und Ihre Teamkollegen motivieren.

Als ein Mitglied des jungen Serviceteams in unserem Restaurant „Szenario“ (160 Sitzplätze) spielen Sie eine entscheidende Rolle. Mit Ihrem fundierten Wissen, dass Sie sich während der Servicelehre angeeignet haben, bringen Sie unsere Gäste zum Staunen. Flink wie Sie sind, behalten Sie selbst bei Hektik die Übersicht. Ihre Kollegen schätzen Ihre sympathische und spontane Art und wissen, dass Sie sich jederzeit voll auf Sie verlassen können, denn Sie sind immer zur Stelle.

Sie schmunzeln? Dann vereinbaren Sie mit Barbara Herrmann so schnell als möglich einen Termin, damit Ihr schmunzeln zum lächeln wird.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon  
Telefon 01/317 34 50

100440/40495

GAUER HOTEL

**SCHWEIZERHOF BERN**

Das Hotel Schweizerhof ist ein Fünfstern-Hotel, welches bekannt ist für die familiäre Atmosphäre und Tradition. Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung einen

**Assistenten des Bankleiters (m)**

welcher tatkräftig bei der Organisation und Durchführung von Sitzungen, Banketten, Cocktails und Hauslieferungen mithilft. Sie haben eine abgeschlossene Servicelehre und verfügen über gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch. Dann erwartet Sie eine äusserst abwechslungsreiche Stelle mit Verantwortung und den entsprechenden Kompetenzen!

Weiter suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

**2. Chef de service (tournant)**

welcher unsere Gäste in der Brasserie Jack's sowie im Restaurant Schultheissenstube betreut und verwöhnt.

In der Brasserie erwartet Sie eine verantwortungsvolle, vielseitige Aufgabe sowie ein junges, motiviertes Team. Die Brasserie Jack's genießt den Ruf einer ausgezeichneten Gastronomie in einem stimmungsvollen Umfeld. Das Restaurant Schultheissenstube ist mit 16 Gaultier-Millau-Punkten ausgezeichnet und bietet unseren Gästen Restauration auf höchstem Niveau.

Voraussetzungen sind fundierte Fachkenntnisse, Erfahrung in Fünfsternhäusern, Sprachgewandtheit in Deutsch, Französisch und Englisch, vorbildliche Umgangsformen sowie Belastbarkeit.

Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. Ein junges, motiviertes und gästerorientiertes Team erwartet Sie! Frau Michèle Cassani, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotelier

Hotel Schweizerhof  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Telefon 031 311 45 01, Fax 031 312 54 68  
www.schweizerhof-bern.ch  
e-mail: info@schweizerhof-bern.ch

100430/4600

Swiss Deluxe Hotels

**WALDEGG**

Gastronomie  
voller Ideen



8735 St. Gallenkappel  
(Nähe Rapperswil)

Sind Sie auf dem Sprung nach vorne, haben Freude am Beruf und möchten gerne Führungsaufgaben übernehmen?

Die Waldegg ist ein erfolgreiches Speiserestaurant mit grosser Gartenterrasse und Banketträumen.

Zur Ergänzung unseres Teams suche ich per 1. März 1998 oder nach Vereinbarung Sie als jungen, flexiblen und dynamischen

**• Sous-chef**

sowie Sie, den teamfähigen und engagierten

**• Jungkoch**

Als meine kreativen, kompetenten Partner sind Sie unter anderem massgeblich an der Gestaltung unseres saisonalen und trendigen Angebots beteiligt. Als Motivator unseres Teams vervollständigen Sie Ihre bisherigen Kenntnisse, lernen Neues und beteiligen sich aktiv an der Lehrlingsbetreuung.

Habe ich Ihr Interesse geweckt? Gerne erteile ich Ihnen über Telefon 055 284 63 33 nähere Auskünfte. (Paul Ricklin)

100269/335067

**HOTEL ASCOT**

★★★★

Wir suchen für unser gepflegtes Viersternhotel mit 73 Gästezimmern, bekannten Restaurantbetrieben wie Lawrence, Fujiya of Japan, Turf-Bar und Banketträumlichkeiten per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

**Night-auditor**

Der/Die in verantwortlicher Tätigkeit in sämtlichen Abteilungen des Front-office, für den Tagesabschluss, die Kreditkartenabrechnung, Kontrollgänge und für die Sicherheitsvorkehrungen während der Nacht eingesetzt werden kann.

Für diese Stelle sind sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse Voraussetzung.

**Stv. Serviceleiter/in**

Der/Die zusammen mit unserem Serviceleiter, Herr Markus Landolt, die lebensfrohe Gastfreundschaft mit hohem Serviceanspruch in unserem gepflegten Restaurant «Lawrence» weitervermittelt und eine wertvolle Unterstützung bei der Führung eines Teams von 14 Mitarbeitern ist.

Frau Christine Schnetzler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.

★★★

Tessinerplatz 9, 8002 Zürich  
Telefon 01 201 18 00



WORLDWIDE HOSPITALITY

**GOLDEN TULIP**

SWITZERLAND

100527/0187

Unser traditionsreiches und elegantes 3-Stern-Hotel in der Nähe von Bern und am See gelegen sucht nach Vereinbarung in Jahresstelle eine erfahrene

**Hotelsekretärin/Réceptionistin**

Sie sind einsatzfreudig und flexibel, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, bringen EDV-Erfahrung mit und sprechen D/F/E, dann sind Sie die ideale Sekretärin für uns.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe und eine Zwei-Zimmer-Wohnung steht Ihnen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Offerten unter Chiffre 100510 an *hotel + tourismus* revue, Postfach, 3001 Bern.

100510/26255

Menschen und Ideen

**MÖVENPICK HOTEL**

Unsere Gäste kommen zu jeder Tages- und Nachtzeit, aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an. Als

**Night-Auditor Réception**

erstellen Sie, ab Frühjahr 1998, nebst den üblichen Réceptionsarbeiten die Tagesabschlüsse der gesamten Restauration mit dem Computer-Programm AS400 und sind für die Überwachung des Betriebes und der Brandmeldeanlage während der Nacht verantwortlich. Sie verfügen über Computer-Kenntnisse und können sich auch in Englisch mit unseren internationalen Gästen unterhalten.

Fünf Wochen Ferien sind in unserem Unternehmen selbstverständlich. Schulung ist uns wichtig und wir bieten umfassende Weiterbildungsmöglichkeiten an. Nebst preiswertem Wohnen und Vergünstigungen im Hotelbereich, profitieren Sie als zukünftiger "Mövenpickler" von weiteren Vorteilen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, zögern Sie nicht, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Katharina Hersperger  
Mövenpick Konferenz Hotel  
Höhenstrasse 666, CH - 4622 Egerkingen  
Telefon 062 398 07 07

PM 10/04/00/01

**MÖVENPICK****TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT**

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.

Motivation, Freundlichkeit und Teamgeist sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere Art, einen tollen Betrieb zu führen. Lust mitzumachen? Für die Sommersaison ab zirka 1. Juni 1998 suchen wir noch...

...für unser A-la-carte-Restaurant TITLIS  
sowie für den Frühstück- und Halbpensionservice  
und  
für unsere Regina Café/Bar mit Terrasse  
erfahrene

**Servicefachangestellte (w/m)**

die Freude daran haben, unsere Gäste zu verwöhnen.

...zur Unterstützung unserer kreativen Küchenbrigade

**Chef de partie garde-manger (w/m)****Demi-chef entremetier/Saucier (w/m)****Commis de cuisine (w/m)**

...an unsere Réception

**Réceptionist/in**

mit Fidiolikenntnissen  
mehrsprachig D/E/F und B/C-Bewilligung oder CH

...und AB SOFORT für unsere Administration

**Mitarbeiter/in**

im Buchhaltungs- und Mitarbeiterbüro  
(langfristige Anstellung erwünscht)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Roland Odermatt, Direktor

Treff Hotel Regina Titlis  
6390 Engelberg  
Telefon 041 637 28 28

100526/013534

**TREFF HOTELS****STEIGENBERGER BELVEDERE**

Wir sind das 5-★-Grand-Hotel im weltbekannten Sport-, Kultur- und Kongressort Davos.

Möchten Sie in einem topmotivierten Team Akzente setzen und innovativ in einem traditionsreichen Haus neue Wege gehen?

Wir könnten Ihnen viel erzählen..., aber... um das «Belvédère» zu verstehen, muss man es erleben.

Auf Ende Mai suchen wir in unser Gastgeberteam:

**Chef de bar, längerfristig, m/w****Barmitarbeiter m/w****Chef de partie m/w****Commis de cuisine m/w****Service-mitarbeiter m/w****Réceptionist CH, m/w****Zimmermädchen**

Ist Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre Bewerbung direkt an Cornelia Stoll, Human Resources Manager.

Steigenberger Hotel Belvédère  
Ernst Wyrsch, dipl. Hoteller SHV/VDH  
Promenade 89, 7270 Davos Platz

100443/9210

**PETERMANN'S KUNSTSTUBEN**

IN KÜSNACHT, ZÜRICH

2 Sterne im Guide Michelin  
19 Punkte im Gault Millau

sucht

auf 1. Mai

**Commis de cuisine**

auf 1. August

**Chef de rang**

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich

Horst Petermann  
Seestrasse 160  
8700 Küsnacht  
Telefon 01 910 07 15

100465/110680

**Smile and the world smiles with you**

Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als Team Member unsere internationalen Gäste anstecken und Ihre Teamkollegen motivieren.

Aufgeschlossen und fröhlich zu wirken ist Ihr Ruf. Darum haben Eigenbrötler bei uns kein Brot. Vielmehr „Teamplayer“, die mehr bewegen als „nur“ ein reibungsloses Check-in und Check-out. Bei uns zählt Ihr Einsatz. Und der zählt sich aus. Besonders, wenn er mit einem anziehenden Smile verbunden ist.

Interessiert Sie eine Stelle als

**Receptionist/in**

und

**Night Auditor**

und verfügen Sie bereits über erste Front-Erfahrung, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Erst recht dann, wenn Sie mit Englisch nicht auf Kriegsfuss stehen und Fidelity nicht nur als musikalisches Erlebnis kennen.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwartet unser Personalbüro mit Spannung. Bei Fragen gibt Ihnen Herr Christian Schaufelbühl gerne Auskunft unter Telefon 01-311 43 41.



Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon

100178/40385

Wir sind ein internationales 5-★-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar sowie diversen Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Per Mitte März resp. Anfang April suchen wir eine/n

**Mitarbeiter/in für unsere Buchhaltung/Controlling**

Besitzen Sie analytische Fähigkeiten, arbeiten Sie gerne in einem kleinen, motivierten Team und haben ein Flair für Zahlen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unserer Personalchefin, Susanne Eichenberger, oder rufen Sie uns einfach an. Wir geben ihnen gerne nähere Auskunft. Direktwahl 01 454 57 14.



**Atlantis Sheraton HOTEL ZÜRICH**

DÖLTSCHEWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND  
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH



100569/39853

Wieso nicht dort arbeiten, wo nicht nur der Winter am schönsten ist?



Ab 1. Mai 1998 in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel als erfahrene **RÉCEPTIONISTIN**, die sich in einem jungen, motivierten Team zu Hause fühlt. Schreiben Sie doch einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung,  
Ihr Hotel Schweizerhof,  
Via dal Bagn 54  
CH-7500 St. Moritz  
Tel. 081-837 07 07



staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch

100436/34045

Club-Hotel mit Solbad/Fitnesszentrum

**A L T E I N**

Arosa

„Der Gast als Mittelpunkt unseres Tuns“. Dieses Ziel lässt sich nur gemeinsam in einem funktionierenden Team erreichen.

„Arbeit im Team“ heisst für uns Rücksichtsvolles Miteinander Kreatives Tun und Aktives sein.

Für die kommende Sommersaison vom 12.6. - 20.10.98, oder nach Vereinbarung, können wir Ihnen folgende Stellen anbieten:

**als Chef de Partie tournant**

für unsere Hauptküche und als Ablösung im à la carte Restaurant.

**als Pâtissier**

für die Zubereitung der Desserts (-Buffets) für unsere Hotelgäste und der Pâtisserie für unsere Tagesrestaurants.

**als Servicemitarbeiter/-in**

für unsere schöne Club-Bar oder das Panorama-Restaurant und die Pergola beim Pool.

**als Masseur/-in, Gymnastik/Aerobic**

zur Ergänzung unseres Teams für das Fitnesszentrum

Für weitere Auskünfte, zögern Sie nicht uns anzurufen. Wenden Sie sich an Urs Brotschi, oder Hans Gschwend. Oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:

**Club-Hotel Altein,**  
Ursula & Hans Gschwend, Direktion, 7050 Arosa  
Tel.: 081/377'31'51 Fax: 081/377'45'75

Kreativ, Aktiv und nahe beim Gast

Die besten Informationen über Hotellerie/Tourismus/F & B-Technik liest man in der



**POSTHOTEL**

\*\*\*\*  
Moritz

Im sonnigen St. Moritz braucht das vielseitige und innovative Posthotel aktive Verstärkung für die Sommersaison. Wir suchen in Jahresstelle eine/n

**Réceptionsleiter/in**

welche/r Spass am Umgang mit Gästen aus aller Welt hat. Falls Ihnen ein moderner Arbeitsstil zusagt, Sie sich mit «Fidelio» bestens auskennen und ein Flair für Zahlen besitzen, Selbständigkeit schätzen und flexibel sind, Deutsch, Englisch und Italienisch keine Fremdsprachen für Sie sind und Sie spontane Kolleginnen und Kollegen schätzen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Die Gastgeber Monique und Hans-Jörg Good

Via dal Vout 3  
7500 St. Moritz  
Telefon 081 832 21 21  
Fax 081 833 89 73



100551/33928

\*\*\*\*\*



Stil und Qualität sind die Hauptakzente für unser \*\*\*\*\*-Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongress-räumlichkeiten.

Nehmen Sie für die Sommersaison 1998 (ab Mitte Mai) eine neue Herausforderung im schönen Berner Oberland an als:

**Réceptionistin Réceptionist/Night-auditor-Ablös**

mit Berufserfahrung, Fidelitykenntnissen und Sprachen D/E/F

**Commis de cuisine**

**Chef de rang**

mit Berufserfahrung und Sprachkenntnissen: D/E/F

**Servicepraktikant/in** D/E/F

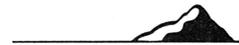
**2. Hausdame** D/E/F

Frau Iris Christen freut sich auf Ihre interessanten Bewerbungsunterlagen.

Grand Hotel Beau Rivage, 3800 Interlaken,  
Telefon 033 821 62 72

Member of swiss golf hotels PrimaHotels

\*\*\*\*\*



**HOTEL**

**DAVOSERHOF** \*\*\*\*

DAVOS

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?

Für unser sehr persönlich geführtes Erstklasshaus suchen wir folgende freundliche und motivierte Mitarbeiterinnen:

**FÜR UNSERE BAR/DISCOTHEK per sofort oder nach Übereinkunft**

**Barmaid**

**FÜR UNSERE RÉCEPTION**  
per zirka 15. Juli 1998 bis Ende Wintersaison (zirka 15. April 1999)

**Réceptionistin/Sekretärin**

Erfahrung, kaufm. Ausbildung und sehr gute Sprachkenntnisse (E + F in Wort und Schrift) sowie sehr gute «Fidelity-» und «Winwordkenntnisse» erwünscht.

**Réceptionspraktikantin**

nur mit KV- oder Handelsschulabschluss.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof, CH-7270 Davos Platz  
Familie Heidi und Paul Petzold  
Telefon 081 415 66 66

100526/9318

**PONTRESINA SPORT HOTEL**

Das \*\*\*\*-Hotel mit \*\*\*\*-Komfort

Sind Sie Engadin-Fan und lieben es, unsere Gäste zu verwöhnen? Bei uns gibt es diese Möglichkeit!

Für die kommende Sommersaison haben wir uns viel vorgenommen. Helfen Sie uns, diese Ziele zu erreichen?

**Chef de réception:** Chef/in de réception in Jahresstelle (Fidelity-kundig/Word/Excel)  
Réceptionsssekretär/in (Fidelity-kundig/Word/Excel)  
Eintritt 1. 5. 1998 oder nach Absprache

**Küche:** Chef de partie Eintritt 1. 7. 1998  
Commis de cuisine Eintritt 1. 7. 1998

**Bar:** Barmaid Eintritt 5. 6. 1998

**Etage:** Hilfszimmernädchen Eintritt 15. 6. 1998

**Saal:** Commis de salle Eintritt zirka 15. 6. 1998

Haben Sie Interesse? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns an. Wir bieten Ihnen eine interessante Anstellung mit zeitgemässen Konditionen.

**PONTRESINA - SPORHOTEL**  
Fam. H.-G. Pampel-Gross  
CH-7504 Pontresina  
Telefon 0041 81 842 63 31

100677/27855

Das Stadtspital Triemli ist ein Akut- und Ausbildungsspital mit über 550 Betten und rund 13000 stationären Patienten pro Jahr. Das oberste Ziel unserer Hotellerie ist, dass sich die Patienten bei uns auch als Gäste wohlfühlen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung ausgewiesene

**Hotelfachassistenten/-innen  
Servicefachangestellte/r**

welche uns beim Aufbau des Etagenservice unterstützen. Wenn Sie sich vorstellen können, unseren Patienten einen persönlichen Service zu bieten, sei es bei der Menüauswahl, der Zubereitung von Zwischenverpflegungen oder der Schaffung einer gastlichen Atmosphäre auf der Station, dann bieten wir Ihnen das passende Umfeld.

Ihre Ausbildung und Erfahrung aus dem Hotel- oder Spitalbereich, Ihre Fremdsprachenkenntnisse sind gefragt.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Monica Roth  
Leiterin Etagenservice,  
Tel. 01 / 466 11 11  
(intern 81584) gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie an:

Frau Monica Roth  
Leiterin Etagenservice  
Stadtspital Triemli  
8083 Zürich



Mach mal  
Halt im... **Hotel  
Scheuble**

Wir sind ein mittleres Hotel- und Restaurantunternehmen und suchen per Anfang April oder nach Übereinkunft für unsere zentrale Verwaltung im Herzen von Zürich den/die

**Gastro-Allrounder/in**

für die Administration  
Neben Ihrer fundierten gastgewerblichen Ausbildung (Hotelfachschule o.ä.) verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung und gute administrative Fähigkeiten. Ausserdem haben Sie ein Flair für den Umgang mit dem Computer (Word/Excel) und keine Angst vor Zahlen.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team.

Sind Sie interessiert und zwischen 23 und 35 Jahre alt, dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (inkl. Foto) an:

Herrn B. Scheuble, c/o B. Scheuble + Co.,  
Hotel + Restaurants, Schmidgasse 8,  
Postfach 896, 8025 Zürich, Tel. 01 261 49 10.

Hotel garni  
zentral gelegen  
Nähe Hauptbahnhof Zürich

**HOTEL DES BALANCES**



Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser renommiertes Erstklasshotel in Jahresstelle eine/n

**Servicefachangestellte/n**  
per 1. März 1998

und eine/n

**Chef saucier**  
per 1. Mai 1998

Unser Balance-Team ist jung, motiviert, hat ein gepflegtes Auftreten und fundierte Fachkenntnisse. Es wünscht sich zwei neue Teammitglieder, die mit voller Unterstützung und Elan mit ihnen auf die hektische Sommersaison 1998 zusteuern.

Wenn Ihr Beruf Ihre Leidenschaft ist und Sie diese mit uns teilen möchten, dann senden Sie bitte Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto z. H. von Andrea Manser, Personalverantwortliche, oder rufen für weitere Auskünfte an.

RESTAURANT - BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE  
WEINMARKT - 6000 LUZERN 5  
TELEFON 041 410 30 10 - TELEFAX 041 410 64 51



100176/22683



**KRONEN  
SCHÖSSCHEN**

Wir suchen

**Chef de rang**

mit der Möglichkeit, zum/r Oberkellner/in aufzusteigen und

**Commis sommelier**

der von tatkräftige Unterstützung findet, indem die praktische und schulische Ausbildung auch finanziell gefördert wird und

**Chef de partie**

der/die selbständiges Arbeiten vertraut ist und der kreativ eigene Ideen einbringt.

Das Hotel Kronenschlösschen, inmitten eines kleinen Parkes gelegen, ist ein ruhiger Ort für die Menschen aus dem Rhein-Main-Gebiet. Arbeiten Sie mit uns stilvoll in einem anspruchsvollen Restaurant, servieren Sie regionale Gerichte in unserem legeren Bistro und seien Sie bei Veranstaltungen ein aufmerksamer Gastgeber, dieses wird in grossem Masse Ihr Erfolg sein und schafft ein zufriedenes/positives Arbeitsklima.

Appartments können wir vermitteln.

Bitte kontaktieren Sie

Patrik Kimpel, Hotel Kronenschlösschen, Rheinallee,  
D-65347 Hattenheim, Telefon 0 67 23 - 6 40.

100493/393549

**FALERA  
GRAUBÜNDEN • GRISONS**



Für unser lebhaftes Hotel in der Arena Alva (Films-Laax-Falera) suchen wir für die Sommersaison ab Ende Mai 1998 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter/innen

Küche:

**Saucier/Anfangs-Sous-chef**  
(einsatzfreudig, begeisterungsfähig, kreativ)

Etage:

**Gouvernante/Betriebs-  
assistentin**

(der es Freude bereitet, auch an der Réception und im Restaurant mitzuarbeiten)

Réception:

**Réceptionistin/Sekretärin**

(freundlich und sprachgewandt)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf:

Hotel La Siala  
R. Camenisch, Dir.  
7153 Falera  
Tel. 081 921 32 32, Fax 081 921 41 75

100506/54070



**DOMINO GASTRO**

TOP-Stellen in Basel und Region:  
**Sales & Marketing Mgr.**

Für grösseres Business-Hotel in der NW-Schweiz suchen wir Top-Manager mit erfolgreichem Leistungsnachweis. Sie führen die Abteilung eigenverantwortlich und zielorientiert nach eigener Konzepterstellung entsprechend der Geschäftsphilosophie.

**Chef/in de réception**  
sowie

**Ass. Front-office Mgr.**  
für bestens geführte und anspruchsvolle \*\*\*\*\*-Geschäftshotels.

Sie sind führungsfähig, belastbar, sehr frontorientiert, schätzen Verantwortung und ein gutes Arbeitsklima.

**Réceptionist/in, D, E, F**

für \*\*\*\*\*-Geschäftshotel in Basel. Sie bringen mit: einige Jahre Hotel-Réceptions- und PC-Praxis (Fidelio).

**Teamleader/Coach m/w**

für die Bereiche:  
- Küche und Service  
Führungspraxis sowie unternehmerisches Handeln werden vorausgesetzt.

**Hot/Betr.-Ass.** Tagdienst  
Sa. und So. frei. Für die Bereiche:  
- Office und Buffet (5 Mitarbeiter)

oder  
- Mithilfe im Restaurant sowie Erledigung leichter Büroarbeiten.

**Chefs de partie m/w**  
**Jungküche/-köchinnen**  
**Pâtissier m/w**

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

**Telefon 061 313 40 10**  
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

**Restaurant Golf and Country Club**

8824 Schönenberg/Hirzel  
Für unsere Restaurationsküche suchen wir vom 1. April bis 30. September 1998

**Küchenhilfe** (m oder w)  
mit Erfahrung

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Zubereitung von Salaten, Rüsten von Gemüse und allgemeine Reinigungsarbeiten in der Küche.

Wir freuen uns auf eine fröhliche und sympathische Persönlichkeit, die unser Küchen- und Serviceteam tatkräftig unterstützt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an  
Stefan und Bettina Felder  
Restaurant  
Golf and Country Club Schönenberg  
8824 Schönenberg

100459/32522



Wir sind ein 3-Stern-Hotel mit 46 Betten, mitten in der Stadt Zürich und suchen per Mitte März oder nach Übereinkunft:

**Réceptionist/in**

Sie haben Freude am Kontakt mit Gästen, verfügen über Erfahrung an der Réception, sind sprachkundig und helfen gerne wenn nötig im Restaurant-Service mit (für mehrheitlichen Spätdienst 15 bis 23.15 Uhr),  
dann sind Sie die richtige Person für unser kleines, aber motiviertes und aufgestelltes Team.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an: Max Nef, Hotel Sunnehus  
Sonneggstrasse 17, 8006 Zürich  
vormittags telefonisch erreichbar über  
Telefon 01 251 65 80.

100528/75332



**RESTAURANT HOTEL  
CHRUEG  
WOLLERAU  
AM ZÜRICHSEE**

Unsere Ziele zeigen weiter nach oben.  
Neu mit 15 Gault-Millau-Punkten

Wir sind ein junges, dynamisches Team, das noch viel erreichen will. Können wir mit Ihnen die nächsten Sprossen noch schneller erreichen?

Für's Gastgeberteam  
suchen wir auf März eine/einen

**ServicemitarbeiterIn**

die/der Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen. Muttersprache Deutsch.

Ab Juli So und Mo geschlossen.

Lindo Moretti erwartet  
Ihre Bewerbungsunterlagen.

BELLEVUEWEG 3  
8932 WOLLERAU  
TEL 01 784 02 33  
FAX 01 784 15 18

100505/109088

Biel hat wieder sein

**Hotel Continental\*\*\***

Neue Inhaber und ein neues Management werden aus dem Hotel Continental, Biel, wieder eine gute Adresse machen.

Wir freuen uns, wenn Sie dabei mithelfen. Willkommen im Conti-Team!

Wir suchen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für folgende Aufgaben:

**Réception**

(PraktikantInnen sind ebenfalls herzlich willkommen)

**- Nachtportier**

**Restaurant**

(Service-Mitarbeiterinnen und PraktikantInnen)

Für die Küche «La petite Brasserie»

**Sous-chef**

Es sind die einfacheren Gerichte, die es verdienen, liebevoll gekocht zu werden.

Schweizerinnen, Schweizer und ausländische Mitarbeiter mit Jahresbewilligung senden bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Ueli Mürger. Dankeschön.



**MÜRGER & ELSENER GmbH**

Touristik - Hotellerie - Gastro

„Lättere“ 3204 Spengelfried  
Telefon 031 / 751 36 26 Telefax 031 / 751 13 58  
e-mail ueli.muenger@bluewin.ch

100525/4901



**Park Hotel Vitznau**

CH-6354 Vitznau / Luzern  
Telefon 041-397 01 01 - Telefax 041-397 01 10  
e-mail: parkvitznau@shoppingnet.ch

Für unser 5-Sterne-Hotel mit internationaler Kundschaft, einmalig schön, direkt am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgenden verantwortungsvollen Mitarbeiter:

**Concierge**

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

**Park Hotel Vitznau**  
Herrn Ch. Maurer  
6354 Vitznau



The Swiss Leading Hotels



100595/36820

**Hôtel \*\*\*\* en Suisse romande**

recherche un(e)

**délégué(e) commercial(e)**

aimant relever les défis et cherchant une activité variée au sein d'une équipe motivée et compétente.

Vous mettez votre dynamisme, votre motivation et vos connaissances hôtelières au service d'une clientèle existante tout en prospectant de nouveaux marchés.

- vous avez une formation hôtelière et de l'expérience dans la vente et le marketing
- vous faites preuve d'aisance dans les contacts et les négociations.
- vous êtes dynamique et maîtrisez parfaitement le français, l'anglais et l'allemand.
- vous êtes âgé(e) de 25 à 35 ans.

Vous vous reconnaissez dans ce profil?

Alors envoyez-nous votre dossier complet sous chiffre 100043, à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

# POSTHOTEL

Im sonnigen St. Moritz braucht das vielseitige und innovative Posthotel aktive Verstärkung für die Sommersaison. Wir suchen deshalb in unsere neu umgebaute Bar mit Livemusik eine versierte

## Bar-Lady

welche Spass hat am Umgang mit Gästen aus aller Welt. Sie schätzen Selbständigkeit, Flexibilität, sind kreativ und denken gerne mit, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns melden. Sie werden sich in unserem aktiven, jungen Team wohlfühlen! Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Die Gastgeber Monique und Hans-Jörg Good

Via dal Vout 3  
7500 St. Moritz  
Telefon 081 832 21 21  
Fax 081 833 89 73



100549/03928

# Crystal Hotel



Das 4-Stern-superior-Hotel im Zentrum von St. Moritz sucht für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

**Réceptionist/in** D, E, I  
Hogatex-Kenntnisse von Vorteil

**Chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Service-/Barablöse**

Unterlagen mit Foto sind zu richten an:

Crystal Hotel St. Moritz  
Direktion  
7500 St. Moritz

100625/23677

## SILENCE HOTELS SUISSE



Am Bodensee, an schönster Lage im Park beim See, suchen wir zur **Team-Verstärkung** in unser Silence-Hotel für die Sommersaison ab März/nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

**Service-mitarbeiterin/ Kellner**  
deutschsprachig, versiert, flink, angenehme Umgangsformen

**Chef de partie/ Entremetier Garde-manger**  
Liebe zum Beruf, kreativ, angenehme Umgangsformen.

Haben Sie Freude an abwechslungsreichem Arbeiten und am gemeinsamen Team-Erfolg an der Riviera des Bodensees? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger  
Park-Hotel Inzell  
8590 Romanshorn  
Telefon 071 463 53 53

- \*\*\*\*-Hotel im Seepark
- 70 Betten
- Rötisserie
- Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
- Panorama-Restaurant
- Sonnenterrasse
- Saal bis 140 Pers.
- Hochzeiten
- Familienfeiern
- Seminare
- Konferenzen

100590/20050

# Die Stellenmarkt-übersicht



Telefax 031 372 23 95  
«hotel+tourismus revue»

Sind Sie gerne im Team erfolgreich und wollen Sie mit uns an einem Strang ziehen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Denn Teamwork ist die Basis unseres \*\*\*\* Stern Hotels mit 220 Betten in 110 Zimmern und Appartements, einer Seminar-**WILKOMMEN IM TEAM!**infrastruktur bis max. 200 Personen, 4 Restaurants, einer Café-Bar und einer Disco, sowie einem Sportzentrum mit 2 gedeckten Tennisplätzen, 2 Squashplätzen, Badminton, Fitness, Erlebnisbad und vielen weiteren Sport- und Animationsattraktionen...!

# SCHWEIZERHOF LENZERHEIDE

**SUN, FUN BUT... A LOT TO DO.....!**  
**Packen wir's gemeinsam an:**  
**Zur Ergänzung unseres Sommer-teams suchen wir noch folgende MitarbeiterInnen:**

- 1 Réceptionistin mit viel Erfahrung (ab 1.8.1998)
- 1 Demi chef Saucier (ab Mai)
- 2 ServicemitarbeiterInnen für das Golf Club Restaurant Lenzerheide sowie unsere à la carte-Restaurants

Im Hotel SchweizerHof erwartet Sie:

- ein aufgestelltes junges Team
- eine innovative Tourismusregion
- Gute Entlohnung
- Gratis-Benützung des Sportzentrums
- schöne Wohngelegenheiten
- und vieles, vieles mehr...

Das junge, dynamische SchweizerHof-Team freut sich auf Ihre Sommer-Bewerbung (mit Photo!)

Hotel SchweizerHof, Frau Claudia Züllig, CH - 7078 Lenzerheide  
0 8 1 / 3 8 4 0 1 1 1

# Klosters ALBEINA

Rustikales, gemütliches \*\*\*\*-Ferienhotel, 120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage und grosse Sonnenterrasse!

Lieben Sie die Berge? Arbeiten Sie gerne in einem einmalig schön und ruhig gelegenen Hotel und haben Sie Freude, ab zirka Mitte Juni 1998 in einem jungen Team tatkräftig und kreativ mitzuarbeiten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen!

**Réceptions-Praktikantin**  
D, E, F mit EDV-Erfahrung, Mithilfe im Service  
**Servicefachangestellte**  
für gepflegtes Hotel-Restaurant und Terrasse

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!  
Hotel Albeina  
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf  
Telefon 081 423 21 00

100290/7971

# SONNENTAL

Gepflegt • Vielseitig • Persönlich

Drei Werte, auf die sich unsere Gäste verlassen. Ob beim Aufenthalt im Hotel, bei einem Bankett, in der Gaststube oder à la carte im «Tournesol».

Mit «Lust» im echten Team?

Verspüren Sie Lust, Ihre gepflegte und vielseitige Persönlichkeit in unser Team einzubringen? Wir sprechen nicht nur davon, wir helfen Ihnen dabei.

- Réceptionist/in D/F/E, EDV-Erfahrung
- Koch m/w

Diese Positionen müssen wir verstärken. Unsere Gäste verlangen danach!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen!

Hans und Elisabeth Hausheer  
Hotel Restaurant Sonntental  
Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf

Telefon 01 821 41 81, Fax 01 821 41 91

100477/9768



# Romantik Hotel Beau-Site

Saas-Fee/Schweiz

Wir sind ein renommiertes Ferienhotel mit einer internationalen Kundschaft. Für unseren lebhaften Betrieb mit 88 Betten, Hotelrestaurant, Pizzeria/Steakhouse und ganzjährig geöffnetem Passantenrestaurant suchen wir ab 1. Mai 1998 oder später noch folgende MitarbeiterInnen:

**Praktikant für Réception/Hotelbar (m/w)**  
**Tournant (m/w)** für Réception und Service  
**Servicefachangestellte (m/w)**  
**Commis de cuisine (m/w)**

Wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse sind uns Kontaktfreudigkeit, Freundlichkeit und Teamgeist. Sind Sie aufgestellt, selbständig sowie initiativ und haben Sie Freude am Umgang mit Gästen - dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder rufen Sie uns einfach an.

Romantik Hotel Beau-Site, zhd. Zurbriggen Urs  
CH-3906 Saas-Fee Telefon: (027) 958 15 60

Neu und einmalig in Saas-Fee!  
**Beau-Vital**  
Die Traumbadlandschaft mit Wellness-Center

Ein Mitglied von  
**ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS INTERNATIONAL**  
100590/23564

# Säntspark

CH-9030 Abtwil • Telefon 071 311 85 75 • Telefax 071 311 85 76

Das \*\*\*\*Hotel mit dem Freizeitpark. In Abtwil, am westlichen Stadtrand von St.Gallen, liegt das modernste Hotel der Ostschweiz. Direkt bei der einzigartigen und originellen Freizeitwelt Säntspark. Erstklassiges Seminarzentrum, ideal für Geschäftsleute, ein Erlebnis für Familien, bekannt als Hotel für Sportmannschaften. Unter gleicher Leitung steht die Landbeiz im Freizeitzentrum.

Wir suchen auf Anfang April 1998 eine

# Réceptionistin

mit Berufserfahrung und Fremdsprachen-Kenntnissen.

Sind Sie interessiert oder möchten Sie einfach etwas mehr über die Stelle oder unseren Betrieb erfahren? Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Säntspark  
Bruno Walter oder Christian Wild  
9030 Abtwil, Telefon 071 311 85 75

Hotel Säntspark, für Business und Familie. Beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntspark, am westlichen Stadtrand von St.Gallen. 144 Betten (140x200 cm), 72 Zimmer, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen.

100587/207721

# Ich möchte meine eigene



Telefon 031 370 42 22  
für ein Jahresabonnement für Fr. 138.- inkl. MWSt.

## DOMINO GASTRO

Sie suchen eine neue Stelle in der Zentralschweiz. Wir haben folgende interessante und abwechslungsreiche Saison- und Jahresangebote:

**Commis de cuisine m/w**  
**Chef de partie w/m**  
**Servicefachangestellte w/m**  
**Réceptionsmitarbeiter/in**  
**Hotelfachassistentin**

Vom Bistro übers gehobene Restaurant, bis zum 5-Sterne-Hotel. Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung, junge Profis mit Freude am Gastgewerbe melden sich noch heute bei Josef Burch.

**Domino Gastro**  
Telefon 041 240 11 44  
Hirschengraben 43, 8000 Luzern 7

P-100522/20810



Eingebettet in der malerischen Berglandschaft des Oberengadins steht unser im Jugendstil gebautes Relais & Châteaux Hotel. Nebst 70 komfortablen Zimmern, einer saisonalen Küche (15 Pl. Gault Millau) und eleganten Salons bieten wir unseren Gästen ein Hallenschwimmbad, Sauna, Dampfbad, Indoor-Golfanlage, Tennisplätze, Bridgeraum und vieles mehr.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf kommende Sommersaison (Anfang Juni) einen/eine:

### Réceptionisten/-in

Sind Sie eine fröhliche und sprachgewandte Persönlichkeit, mit Gastgeberflair und viel Freude am selbstständigen Arbeiten, dann freuen wir uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über die Telefonnummer 081 842 64 71 für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Walther  
Thomas Walther



CH-7504 Pontresina  
Telefon 081 842 64 71

## ESPLANADE

GESUNDHEITZENTRUM  
UND HOTEL

Wir suchen per sofort

## eine Réceptionistin

\*\*\*

Sie haben die entsprechende Ausbildung, sind verantwortungsbewusst und flexibel und sprechen Deutsch und Italienisch, dann heissen wir Sie in unserem Team willkommen.

Wir bieten:

- interessanten Arbeitsplatz, in einem neu renovierten Haus
- den Fähigkeiten entsprechendes Salär.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Esplanade Gesundheitszentrum & Hotel casella postale 2071, 6648 Minusio

100524/24600

## äglich Frühstück am Pool?

Schön war's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund ums Wasser. Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

\*\*\*

in Jahresstelle

### Betriebsassistent/in

mit folgendem Aufgabenbereich:

- Seminar- und Bankettorganisation
- Mitarbeiterrekrutierung und -administration
- Mitarbeiter Coaching
- Angebotsgestaltung F&B
- allgemeine Administration

Es handelt sich um eine äusserst interessante Stelle für Hotelfachschulabsolventen, welche hohe Bereitschaft für engagierte und teamorientierte Mitarbeit verlangt.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir informieren Sie gerne genauer über den Alltag in einem nicht alltäglichen Kur- und Ferienort.

\*\*\*\*  
HOTELS  
MAISON BLANCHE  
GRAND BAIN

Dir. A. Pedolin  
CH-3954 Leukerbad  
Tel. 027 470 51 81  
Fax 027 470 34 74

Hotel-  
Restaurant  
Guggital  
6300 Zug



Für unser \*\*\*-Geschäftshotel suchen wir per März eine junge

### Hotelfachassistentin

zur Stellvertretung und Unterstützung der Gouvernante in Etage/Lingerie und Buffet.

Für unser Restaurant mit lebhaftem A-la-carte- und Bankettservice suchen wir eine/n

### Service Mitarbeiter/in

Sind Sie fachlich qualifiziert und arbeiten gerne im Team, dann sind Sie richtig bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Elsener  
Hotel Guggital, 6300 Zug  
Telefon 041 711 28 21

100480/41599



In der Innerschweiz, 50 km von  
Zürich und Luzern

Auf kommenden Sommer (ab Mitte Mai) sind bei uns noch folgende Stellen zu besetzen:

### Chef de partie w/m

Für unsere kreative Küche suchen wir Sie jung, aufgestellt, teamfähig...

Sind Sie interessiert, in unserem lebendigen und vielseitigen Hotelbetrieb mitzuarbeiten? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Ihren Anruf.

Posthotel Oberberg  
Familie A. und W. Löschi  
8843 Oberberg  
Telefon 055 414 11 72  
Fax 055 414 25 87

100599/27081



Gesucht in Jahresstelle per  
Mitte April 1998 bestqualifizierten

### Sous-chef

in mittlere Brigade

sowie per 1. Juni  
oder nach Übereinkunft

### Jungkoch

Sollten Sie Freude haben, in einem gepflegten \*\*\*-Hotel- und Restaurationsbetrieb in einem jüngeren, aufgestellten Team mitzuarbeiten, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Hotel Hirschen Wildhaus  
9658 Wildhaus  
Telefon 071 999 22 52  
Susanne Walt

99567/38237



\*\*\*

Wir suchen Sie:

**kreativ - vielseitig - selbständig**  
Drei Voraussetzungen, auf die wir grossen Wert legen.

Ob in unserem Restaurant, Stübli, Saal oder auf unserer Gartenterrasse, bei uns können Sie Ihre Stärken einsetzen als

### Servicefachangestellte

(deutsche Muttersprache)

nicht nur zum Tellertragen, sondern als aufmerksame/n Gastgeberin. Haben Sie Interesse an uns?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Monika und Viktor Jans  
Gasthaus zur Linde  
CH-6312 Steinhausen  
Telefon 041 748 81 18  
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch.

100441/97675



GASTHÄUSER

Ballenberg

DAS ERLEBNIS

In den 3 Gasthäusern Wilerhorn, Degen sowie Bären im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz bieten wir per April 1998 oder nach Vereinbarung folgenden Küchenprofis die Gelegenheit, nächsten Sommer in unserem Team zu spielen:

### Chef de Partie / Commis de Cuisine Service Mitarbeiter/innen

Unser Angebot umfasst die vielseitige Schweizerküche in unseren Gasthäusern ebenso wie das Durchführen von speziellen Anlässen in einem der unzähligen Historischen Schweizer Häusern im Museumsgebiet 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 Brienzwilser  
Telefon: 033 951 31 51

100010125962

## Teampersönlichkeiten

für unser \*\*\*\*-Hotel sind

Sie als

- Commis de cuisine

- Chef de rang

- Réceptionistin

(mit Fidelio-Erfahrung)  
eine wichtige Stütze für kommende Sommersaison  
(zirka 25. 5. -31. 10. 98)

im HOTEL ALPIN NOVA  
3778 Schönried-Gstaad

Teambegeisterte Mitarbeiter senden

Ihre Unterlagen an:  
Frau Ruth Klossner

100553/97640



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsternhotellerie mit nostalgischem Charme. Ein Arbeitsplatz der viel von Ihnen fordert aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Wir suchen nach Vereinbarung

### Pâtissier (w/m)

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit für eine internationale Kundschaft.

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch (Telefon 031 320 45 45).

HOTEL  
BELLEVUE PALACE  
BERN \*\*\*\*\*

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern  
Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

100575/4081

Bureau du Personnel d'un grand Hôtel  
genoveis recherche un ou une

### Assistant (e) du Chef du Personnel

La personne idéale pour ce poste possèdera une bonne expérience de l'hôtellerie ainsi que des ressources humaines (législation, calcul des salaires, gestion du personnel et entretiens d'embauche).

Nous demandons également de bonnes connaissances de l'informatique et de l'aisance dans les langues anglaise et allemande.

Nous offrons un poste stable, intéressant et varié au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Si vous correspondez à ce profil, nous attendons avec impatience votre dossier de candidature complet avec photo à l'Hôtel Revue, sous chiffre n° 100 361.3001 Berne.



In unserer in-Bar Casablanca im Hotel Schiller in Luzern ist die Hauptrolle neu zu besetzen.

Der oder die **Barchef/in** ist führungstark, initiativ und verantwortungsbewusst. Das Mixen von Cocktails haben Sie im Blut, denn mit der anderen Hand legen Sie den richtigen Sound auf. Zur Seite stehen Ihnen drei Oscar verdächtig besetzte Nebenrollen. Sie verdienen sich Ihre Auszeichnung mit Ihrem Charme, einem filmreifen Lächeln und den dank Ihnen begeisterten Gästen.

Gefällt Ihnen dieses Drehbuch, so erwartet Peter Durrer gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

\*\*\*

SCHILLER

HOTEL SCHILLER  
PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN

100169/23299

DAS VIER-WELEN-HOTEL

BAD  
HORN

AM BODENSEE

Seestrasse 36  
CH-9326 Horn  
Telefon 071-841 55 11  
Telefax 071-841 60 89

DAS WASSERSCHLOSS-HOTEL  
AM BODENSEE-SÜDSEEUFER

Wir suchen Sie als Mitarbeiter/in für folgende Aufgabenbereiche:

- Küche:
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Service:
- Serviceangestellte/r
- Servicepraktikant/in

F + B:

- Praktikant/in

Eintritt nach Übereinkunft.  
Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Bewilligung B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre geschätzte Bewerbung bitte an: Herrn U. Hatt.

Mit einer 170jährigen Tradition pflegen wir exklusive Gastlichkeit an einem der schönsten Flecken am Schweizer Bodensee. Unser «Vier-Wellen-Hotel» erstrahlt in einer maritimen Eleganz, die im ganzen Haus nie protzig wirkt. Auch kulinarisch bieten wir ein Ambiente wie auf legendären Luxusyachten.

**DG**  
DOMINO GASTRO  
Topstellen in der Ostschweiz!!  
Servicefachangestellte w/m  
Küchenchefs/Chefs de partie  
Chef de service/  
Aide du patron w/m  
Réceptionistin  
Jungköche/Köchinnen  
Viele interessante Stellenangebote von Winterthur bis St. Gallen.  
Schicken Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an:  
Marcel Zollinger, Telefon 071 925 33 66,  
Postfach 825, 9500 Wil SG.

Das Spielcasino Baden braucht Unterstützung. Sind Sie unsere freundliche, teamfähige und zahlenversichere

Casino-Assistentin (evtl. Teilzeit)

Ihre zukünftige Aufgabe liegt vor allem in der Gästebetreuung und im Kassendienst. Sie sorgen dafür, dass unsere Gäste die Faszination des Spiels in einer aussergewöhnlichen Atmosphäre erleben können.

Es erwartet Sie eine geregelte Arbeitszeit im Schichtbetrieb in einem jungen, motivierten Team.

Faites vos jeux! Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Spielcasino Baden
Haselstrasse 2
5400 Baden
Telefon 056 221 61 79



Für unser \*\*\*\*-Ferien- und Seminarhotel Waldegg (130 Betten) mit seinem Panorama-Restaurant suchen wir für Ende Mai 1998

Sous-chef

der gewillt ist, den guten Ruf unserer Küche weiter mit auszubauen. Unser idealer Mitarbeiter sollte über einige Jahre Berufserfahrung mitbringen sowie bereit sein, sich in einer mittleren Brigade längerfristig zu engagieren.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Waldegg, P. Wallmann, Direktor, oder an unseren Küchenchef, Roland Hettig, Telefon 041 637 18 22

100432/10391



Grandhotel Giessbach

\*\*\*\*-Grandhotel, einzigartig gelegen inmitten des Berner Oberlandes

70 Zimmer und Suiten, 140 Betten - 2 Restaurants, Hotelbar und Seeterrassen - Bankette bis zu 350 Personen - Seminare und Tagungen

Für die kommende Saison, ab Mitte April bis Ende Oktober, suchen wir noch folgende TeamkollegenInnen als:

ReceptionistInnen

- 70 zauberhafte Zimmer und Suiten...
- Flair, Ambiance, Gastfreundschaft...
- Kommunikation, deutsch und französisch fließend...
- Fidelity, Word, Excel...

F&B/Bankettassistentin

- Lieferscheine, Rechnungskontrolle, Renditen...
- Inventar, Statistiken, Auswertungen...
- Bankettabsprachen, Korrespondenz, Veranstaltungsabläufe...

Night-auditor

- Restaurantbuchungen, Abrechnungskontrolle, Tagesabschluss...
- Fidelity, Word, Excel...
- Wissen um und Fäähigkeit für buchhalterische Vorgänge...

Steigen Sie mit ein!

Kontaktieren Sie Herrn Fritz Kreis oder Frau Heike Stock
Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 35, Fax 033 951 37 07



Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hotelgelagerten Sportanlagen (Hallbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab 1. April oder nach Übereinkunft

für unsere Réception
SEKRETÄRIN D/F/E
mit Hotelverwaltung
für den Etagenbereich
ZIMMERMÄDCHEN

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU • CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULIEN • TEL. 027 966 26 60



100289/99223

Restaurant
Le Beaujolais

Wir suchen mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft jugendliche

Service Mitarbeiter/in

- Sie bieten: - abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe
- Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz
- gute Teamfähigkeit
- Schweizerdeutsch- und Französischkenntnis.

- Wir bieten: - Aufstiegsmöglichkeiten zum Betriebsassistenten
- variable Arbeitszeiten
- Samstag und Sonntag frei
- Besuch von Weiterbildungskursen.

Interessentinnen und Interessenten melden sich bitte schriftlich mit den üblichen Unterlagen und Foto bei Herrn Philipp Schär, Restaurant Le Beaujolais, Aarberggasse 50/52, 3011 Bern (Tel. 031 311 48 86 für Auskünfte).

MARZILI-BEACH BERN

Wir suchen für die Sommersaison (ab April) einen robusten, umsichtigen und einsatzfreudigen

Betriebsassistenten

Der geeignete Bewerber hat eine abgeschlossene Kochlehre und erste Erfahrungen an der Front, ist bereit, während sechs Monaten vollen Einsatz zu leisten, kann Stresssituationen locker meistern und ist stolz, MARZILI-BEACH-Gastgeber zu sein. Wer unsere Anforderungen erfüllt, kann mit einem überdurchschnittlichen Lohn rechnen.



Ein stark frequentierter Hotel-Seminar- und Restaurationsbetrieb im Baseltal.

Zur Ergänzung unseres Küchen-Teams suchen wir per April 1998 oder nach Vereinbarung

Jungkoch-Entremettier

Sie bringen mit:

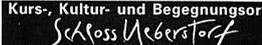
- Abgeschlossene Kochlehre
- Ambitionen für Weiterbildung
- Freude und Motivation zur Mitarbeit in mittlerer Brigade

Dafür bieten wir Ihnen:

- Einen modernen Arbeitsplatz
- Anstellungsbedingungen nach LGAV 92
- Abwechslungsreiche Tätigkeit in jungem Team

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an unseren Küchenchef

Herrn A. Iff
Gastronomiekoch mit EFA
Bad Ramsach 4448 Läuflingfen
Tel. 062 299 23 23/ Fax 299 18 39



Die erfolgreiche Bewerbung

Hiermit bewerben wir uns bei unserem/unsere engagierten, zukünftigen

Koch / Köchin

Unser Angebot:

Flexibile, fantasievolle, umfassende Küchenorganisation inkl. Kochen mit saisonalen Zutaten und gartenfrischen Kräutern. Wir sind ein multifunktionaler Betrieb mit Gästen aus allen Welten und bieten eine Mischung aus Tagungen, Seminaren, Hochzeiten und kulturellen Anlässen.

Ihre Aufgabe:

In einer landschaftlichen Atmosphäre, dem jungen Betrieb im alten Gemäuer das kulinarische Image kreieren.

Wir freuen uns auf Ihre Antwort.

Kurs-, Kultur- und Begegnungsort
Schloss, 3182 Ueberstorf
Tel 031 741 47 17 Fax 031 741 47 94



AN DER STRECKE GOSSAU-NIEDERBÜREN

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen auf Anfang April eine/n versierte/n

Jungkoch/-köchin

Chef de partie

Unsere Gäste lassen sich gerne von unseren fachkundigen und dienstleistungsbegeisterten Mitarbeitern/-innen in Küche und Service verwöhnen. Die historische Hennesmühle umfasst ein A-la-carte-Restaurant (13 GM-Punkte) und im Sommer eine Tanne für aussergewöhnliche Bankette und kreative Anlässe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

AMBROS WIRTH - 9200 GOSSAU
TEL. 071/385 15 09 - FAX 071/385 22 65
DIENSTAG UND MITTWOCH GESCHLOSSEN



Restaurant «Schlossgut» mit Gemeindefaal Münsingen

Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Telefon 031 721 45 43, Fax 031 721 06 04
Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Sali, Sitzungszimmer, grosser Terrasse und Bankettsaal mit bis zu 360 Sitzplätzen sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Aide du patron m/w(Service)

(25- bis 35jährig)

Servicefachangestellte/n

(20- bis 30jährig)

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, den Fähigkeiten entsprechende Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Studio vorhanden. Juli Betriebsferien. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an. (Herrn Zbinden verlangen)



DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suche ich in Saisonen- oder Jahresanstellung Mitarbeiter, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Direktionsassistent/in, Sous-chef, Chefs de partie, Commis, Chef de service, Chef de rang, Serviceangestellte

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote für die kommende Sommersaison erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 033 823 32 32

Fax 033 823 33 43

Domino Gastro, Postfach 74, 3800 Interlaken

P. 100645/98338



Für unser 3-Stern-Hotel mit Restaurant im Emmental suchen wir auf Anfang April oder nach Vereinbarung eine selbständige, motivierte Hotelsekretärin.

Sie haben eine kaufmännische Lehre absolviert (Hotellerie / Gastgewerbe) und suchen jetzt eine neue Herausforderung in einem jungen, aufgestellten Team? Wenn Sie flexibel sind und gerne Verantwortung übernehmen, sollten wir uns kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!
HOTEL LANDGASTHOF KEMMERIBODEN-BAD
Fam. E. u. H. Invernizzi-Gerber
6197 Schangnau
034 / 493 77 77



Per sofort, spätestens jedoch per 1. Mai 1998 sucht unser junges Team noch Verstärkung in den Bereichen:

Küche: Jungkoch, Chef de partie ferner haben wir eine Kochlehrstelle frei

Service: Serviceangestellter/in (C-Bewilligung oder CH) Serviceaushilfen für Pizzeria, abends 17.30-23.00 im Time-Sharing und für unsere schöne Hotelbar

Barmaid-/Barman-Aushilfe

Etage: Aushilfen am Morgen für Zimmer und Lingerie

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, rufen Sie doch einfach Frau Wenk oder Herrn Bögli an, um einen Vorstellungstermin zu vereinbaren.

Telefon 081 650 90 90
Schriftliche Bewerbungen an: Posthotel Bodenhaus, Personalbüro, 7435 Splügen

100378/32140



Member of TOP International Hotels

120-Betten-Hotel, Restaurant «Zur Muli», Spezialitätenrestaurant, Barni-Bar, Räumlichkeiten für Bankette und Seminare.

Wir suchen für die kommende Sommersaison 1998:

Hotelfachassistentin

Service

Chef de rang w/m

Commis de rang w/m

Küche

Chef de partie

Commis tournant

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

Hotel Gstaaderhof Gstaad
Personalbüro, CH-3780 Gstaad
Telefon 033 748 63 63, Fax 033 748 63 60

100573/67202



Wir suchen per 1. Februar 1998 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

gastfreundliche/n, initiative/n

Chef de réception m/w

Diese Position erfordert Erfahrung in der Ferienhotellerie, gute EDV-Kenntnisse auch im Bereich Serienbriefe, sprachgewandt, viel Teamgeist. Sie sind verkaufsorientiert, flexibel und führen gerne ein Réceptionsteam. Sie sind eine gepflegte, sichere Persönlichkeit und haben Freude und Herz im Umgang mit Gästen. Idealerweise sind Sie dreissig.

Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

TREFF HOTEL LA PALMA AU LAC
Herrn U. Zimmermann
Viale Verbano 29
6802 Muralto-Locarno

Telefon 091 735 36 36, Fax 091 735 36 16

www.treff-hotels-ticino.com / e-mail palma@bluewin.ch

99143/21199

Valbella Lenzheide

HOTEL-Restaurant



Für die kommende Sommersaison, 17. Mai bis 25. Oktober 1998, suchen wir gute, qualifizierte Mitarbeiter.

Für Küche:

erfahrene/r Koch/Köchin

Für Buffet:

Servicefachangestellte

A-la-carte-Service

Für Speisesaal:

Servicefachangestellte

Für Buffet:

Buffettochter (deutschsprachig)

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Kost und Logis im Haus.

Bitte telefonieren Sie sofort, oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Waldhaus am See
Fam. V. Blaesi, 7077 Valbella GR
Telefon 081 384 11 09

P. 100519/35530

**POSTHOTEL**  
Le Moritz

Im sonnigen St. Moritz braucht das vielseitige und innovative Posthotel aktive Verstärkung für die Sommersaison. Wir suchen

**Receptionsmitarbeiter/in**  
**Réceptionspraktikant/in**

welche/r Spass am Umgang mit Gästen aus aller Welt hat. Falls Ihnen ein moderner Arbeitsstil zusagt, Sie sich mit «Fidelo» und Winword auskennen, Deutsch (Italienisch) und Englische keine Fremdsprachen für Sie sind und Sie spontane Kolleginnen und Kollegen schätzen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Die Gastgeber Monique und Hans-Jörg Good

Via dal Vout 3  
7500 St. Moritz  
Telefon 081 832 21 21  
Fax 081 833 89 73



100550/33928

The Swiss Leading Hotels



Für unser \*\*\*\*\*-Hotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

**2. Chef de réception (w/m)**  
**Réceptionist/in** (mehrsprachig)  
**Sekretärin/Korrespondentin (D, F, E)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

**Kulm Hotel, St. Moritz**  
z. H. D. Godat, Vize-Direktor  
7500 St. Moritz



**KULM HOTEL ST. MORITZ**  
CH-7500 St. Moritz  
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

100070/33912

**Sommersaison 1998 in Zürich**

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Spezialitätenrestaurant, suchen wir für die Sommersaison 1998 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute:

- Poissonier**
  - Entremetier**
  - Demi chef de garde**
  - Tournant**
  - Commis de cuisine**
  - Commis pâtissier**
- 2. Chef de Service**, 9 oder 10, deutsch sprechend, teilzeit 50%.
- Servicefachangestellte(r)** deutsch sprechend, mit Erfahrung im À-la-carte-Service und Direktkassas.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1998 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich  
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

**Locarno - Ticino**  
LIDO

Für unser Restaurant suchen wir für die nächste Sommersaison, ab sofort oder nach Übereinkunft (bis zirka Ende September 1998) einen jungen, motivierten

**Koch**  
und einen motivierten  
**Commis de cuisine**

Wir garantieren gute Entlohnung, angenehmes Betriebsklima und interessante Arbeit.  
Wir freuen uns an Ihre Bewerbung an:

Ristorante Lido, Fam. Müller-Fasola  
Postfach 1123, 6601 Locarno  
Telefon 091 751 30 42, 091 753 22 47

P 100472/377430

Wir suchen ab 1. März oder sofort

**2 Servicefachangestellte**  
oder  
**Kellner**

mit Erfahrung und Französischkenntnissen in sehr gepflegtes Restaurant.

**Avenches**, Nähe Murtensee (VD), (Brasserie, Salle-à-manger, Terrasses).

**Restaurant de l'Hôtel de Ville**  
Rue Centrale 33, 1580 Avenches

Madame Laval freut sich auf Ihre Bewerbung oder ein Vorstellungsgespräch, **Telefon 026 675 28 33.**

100442/148399

**Valbella Lenzerheide**  
HOTEL-Restaurant  
*Waldhaus*  
7077 Valbella

Haben sie Lust, ein gut etabliertes \*\*\*\*\*-Hotel in Schwung zu halten?

Für unsere Réception suchen wir eine fachkundige und freundliche

**kaufmännische Angestellte/Réceptionist**  
(als Jahresangestellte)  
Antrittsdatum: 1. April 1998 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie Freude an der lebendigen Hotellerie haben, ehrgeizig, motiviert und flexibel sind, melden Sie sich bitte mit den vollständigen Bewerbungsunterlagen.

**Hotel Waldhaus am See**  
Familie Blaesi, 7077 Valbella GR  
Telefon 081 384 11 09

P 100519/35530

Für unser Restaurant **Osteria «Al Giardinetto»** Brissago

im schönen Patrizierhaus im Herzen von Brissago suchen wir per Ende März 1998

**Chef de partie** und **Commis de cuisine**

Profil: kennt frische Produkte aus eigener Erfahrung. Liebt Kreativität und kleines Team. Hat hohe Qualitätserwartungen.

Sind Sie interessiert?  
Dienstag und Mittwoch frei.  
Schicken Sie uns Ihre Unterlagen.  
B. & R. Curanz  
**Osteria «Al Giardinetto»**  
6614 Brissago  
Telefon 091 793 31 21 oder 791 25 37

100616/386452

Hi...  
Hi...  
Hilfee!!

**QN-BAR**  
L'Espresso

Gut, dann sind wir halt eine In-Bar. Wenn uns alle so nennen wollen, fügen wir uns dem. Weil wir unseren Gästen trotzdem einen Top-Service bieten wollen, benötigen wir Hilfe. Wir suchen deshalb eine aufgestellte Persönlichkeit als:

**Bar(wo)man**

Rufen Sie uns grad sofort an, unter **Tel: 052 343 81 14** und vereinbaren Sie einen Termin mit Claire oder Reto Kuhn (QN).

**QN-Bar, Rikonstrasse 52**  
8307 Effretikon 100513/360163

**Hotel Restaurant ADLER de la Gare**

Für die kommende Sommersaison (ab Mai 1998) suchen wir eine freundliche, aufgestellte

**Service-mitarbeiterin CH, D, A**  
Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und arbeiten gerne in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Ausserdem suchen wir **Zimmermädchen/Office (P, E)** mit guten Deutschkenntnissen.

Familie F. Mathyer, **Telefon 033 951 41 00**

100634/5720

**ENGADIN ferien**

Wir suchen auf den 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung eine/n

**Sales- und Marketing Assistent/in**

Sie gehören einem kleinen Marketingteam an und sind insbesondere für die Bereiche «Verkauf & Abwicklung der Angebote ENGADIN ferien» zuständig.

Mit dem touristischen Alltag sind Sie vertraut und verfügen über Verkaufs- und Marketingenergie. Sie sind kommunikativ, kooperativ, sprachgewandt (D, F, E, I) und belastbar.

Idealerweise bringen Sie auch PC-Erfahrung mit und sind selbständiges Arbeiten gewohnt.

Interessiert? - Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an:

**ENGADIN ferien** ■ Oberengadiner Bergbahnen  
■ Postfach 357 ■ 7500 St. Moritz  
■ Tel 081 830 00 02 (Frau U. Maag)

100100/7028763

**Grandhotel Giessbach**

\*\*\*\*-Grandhotel, einzigartig gelegen inmitten des Berner Oberlandes

70 Zimmer und Suiten, 140 Betten - 2 Restaurants, Hotelbar und Seeterrassen - Bankette bis zu 350 Personen - Seminare und Tagungen

Für die kommende Saison, ab Mitte April bis Ende Oktober, suchen wir noch folgende TeamkollegInnen als:

**Chef de service Bankett**  
- Bankette, Seminare, Veranstaltungen, Events, Galabälle für 10 bis 350 Personen...  
- bezaubernde Säle, weitläufige Gärten und Terrassen...  
- Organisation, Ablauf, Kommunikation, Timing... und

**Chef de service Parkrestaurant**  
- A-la-carte-Service at its BEST...  
- 180 Plätze, ergänzt durch ca. 80 Terrassenplätze...  
- Innovation, Teamgeist, Verantwortung, Kompetenz...  
Steigen Sie mit ein?

Kontaktieren Sie Herrn Fritz Kreis oder Frau Heike Stock  
Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz  
Telefon 033 951 35 35, Fax 033 951 37 07

100467/5728

Hotel ☆☆☆

**NATIONAL DAVOS**

Für unser Erstklasshotel suchen wir für die kommende Sommersaison mit anschliessendem Winter 1998/99 ab 1. Juni 1998 folgende freundliche Mitarbeiter:

**Chef saucier**  
Spitzenleistungen mit viel Liebe zum Beruf. Ein Flair für feine Saucen und schöne Dekorationen.

**Chef garde-manger**  
Kalte und warme Buffets, sehr schöne Vorspeisen, Kreativität und gute Ideen.

**Küchenbursche/ Zimmermädchen** (Port.)  
**Officebursche/Kaffeeköchin** (Port.)

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen - wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

Senden an:  
**Hotel National, 7270 Davos Platz**  
**Telefon 081 413 60 46**

100512/46720

**Portes du Soleil le Relais**

Gesucht für 6 bis 8 Wochen qualifizierten **Küchenchef** sowie **Servicefachangestellte**

Le Relais ist ein kleines Berghotel mit 30 Betten mitten in den Pisten.

Bitte melden:  
**Telefon 024 479 34 12, M. Heyer**  
100354/385835

**Gasthof Zwiler**

A. und W. Lindauer-Meier, 8427 Rorbas  
Tel. 01 865 01 12, Mo. und Di. geschlossen

Auf den 1. April 1998 oder nach Übereinkunft suchen wir in unsere anspruchsvolle Küche, **cuisine du marché**, in kleinere Brigade eine/n

**Jungkoch/-köchin evtl. Hilfskoch**  
(CH, B, C)  
Geeigneter Posten zur Weiterbildung.  
Fühlen Sie sich angesprochen, Ihre Bewerbung erwarten wir gerne.  
Wir sind zirka 10 Automaten vom Flughafen Kloten entfernt.

100162/29112

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf den 1. März 1998 oder nach Vereinbarung junge

**Servicefachangestellte**

die mit uns für das Wohl unserer Gäste sorgen will.

Bei einem persönlichen Gespräch stellen wir Ihnen unseren heimeligen Betrieb gerne näher vor.

**Gasthof Bahnhof**  
3428 Wiler  
Familie Schori-Meier  
Telefon 032 665 49 40

100341/140627

**Restaurant Guggach**  
am Bucheggplatz  
8057 Zürich 01-363 32 10

Sind Sie eine Schweizer **Servicefachangestellte** (w, 20- bis 25jährig)

für ein aufgestelltes, initiatives Team, so können Sie in unserem gepflegten Restaurant Ihre Gastgeberfähigkeiten voll entfalten.

Geregelte Arbeitszeit, Sonntag und Feiertage frei. Gratisparkplatz.  
Herr P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14-20 Uhr) oder Ihre Unterlagen.

**Restaurant Guggach**  
Am Bucheggplatz, Rötlistrasse 150  
8057 Zürich  
Telefon 01 363 32 10

100449/40380

**BEREST AG**

Beratung Restaurationsbetriebe Treuhänder

Zur Verstärkung unseres Management-Teams suchen wir eine junge

**Sachbearbeiterin Sekretariat**  
in unsere Zentrale in Basel.

Sie unterstützen das Team in der Verwaltung und übernehmen interessante Aufgaben im Sekretariat und in der Buchhaltung. Gute PC-Kenntnisse für diese Position sind erforderlich.

Über alles Weitere zu dieser nicht alltäglichen Position informieren wir Sie gerne an einem persönlichen Gespräch. Bewerbungen bitte an:

**BEREST AG, Alexandra Hammerle**  
P 100560/24049

Gartenstrasse 120 ■ 4002 Basel  
Telefon 061 272 24 44  
Fax 061 272 24 88

**Landgasthof Rössli**  
**Tufertschwil - 9604 Lütisburg**  
**071 931 11 85**

Wir suchen auf 1. April oder nach Vereinbarung

**Servicemitarbeiterin**

in lebhaften Ausflugsbetrieb mit A-la-carte- und Bankettservice.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung  
**Familie Thalman Magnus**

100626/86916

**Die Schlagzeile:**

Neues, topmodernes Seminarhotel eröffnet Ende Mai 1998 **direkt an den Ufern des Untersees** seine Pforten.

**Die Folge davon:**

Gesucht werden topmotivierte **Servicefachprofis** für welche das «Gastgebersein» kein Fremdwort ist.

**Neugierde geweckt?**

Berlingen und sein neues Bildungs- und Tagungszentrum mit dem dazugehörigen \*\*\*\*-Seehotel Kronenhof mit seinen 47 Zimmern, Restaurant, Seeterrasse, Cheminée- und Bar liegen zwischen Steckborn und Ermatingen direkt am Untersee.

**Dann nichts wie los!**

Wir sind gespannt auf Ihre Unterlagen!

**Seehotel KRONENHOF**  
 Bildungs- und Tagungszentrum

Ralf Weidkuhn  
 8267 Berlingen TG  
 100438/92085

**kurhotel lenkerhof**

Einzigartig...  
 Simmental im Berner Oberland  
 CH-3775 Lenk

**The place to go!**

Per sofort oder nach Vereinbarung benötigen wir in folgenden Positionen Verstärkung:

**Etage: Zimmermädchen Portier**  
 (mit Erfahrung und Deutschkenntnissen)

**Hauswirtschaft: Mitarbeiter/in**  
 für Buffet und Office

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen Gästen 95 Zimmer und Juniorsuiten an idyllischer Lage in eigenem Park, nahe modernster Bergbahn (Skiregion Adelboden-Lenk).

Hans Stäubli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut sich auf Ihren Anruf, oder auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk  
 Direktion: Familie Jörg Schweizer  
 Telefon 033 736 31 31 • Telefax 033 733 20 60

100501/0930

**Klosters**  
 Lebendige Legende

**HÖHWALD RESTAURANT**  
**MONBIEL**

Für die kommende Sommersaison - mit Eintritt per Ende Mai - suchen wir in junges Team für unser gemütliches Prättigauer Restaurant in Klosters-Monbiel noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Chef Entremetier**  
**Commis de cuisine (Jungkoch) m/w**  
**Servicefachangestellte**  
**Küchenbursche**

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Thomas und Susanne Schraemli,  
 Restaurant Höhwald, 7250 Klosters  
 Tel. 081 422 30 45

100462/220400

**LANDGASTHOF „ZUM SCHWERT“**  
 8477 OBERSTAMMHEIM  
 Telefon 052 745 11 14

Sind Sie flexibel & offen für Neues? Wir suchen **Servicefachangestellte & Serviceaushilfen**

Begabungsfähigen und motivierten Bewerber/innen zeigen wir gerne unseren schönen und modernen Betrieb. **Daniela Breitenmoser - Rolf Zimmermann**

100469/93052

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n einsatzfreudige/n und aufgestellte/n

**Chef de service oder Restaurationsleiter/in**  
 in kleinen Gasthof im Zürcher Unterland.

Empfinden Sie Lehrlinge auszubilden als Herausforderung? Scheuen Sie sich auch nicht vor leichten Büroarbeiten? Dann zögern Sie nicht, sich unter Chiffre 100455, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern, zu bewerben.

100455/212415

Sind Sie **Chef de partie** und würden gerne mithelfen, den Namen

**Wirtschaft Milchsüdi**

in originelle, appetitliche Speiseangebote einzupacken?

Falls Sie schon lange in einer unkomplizierten In-Beiz arbeiten wollten, eine junge Brigade mit etwas anderen Ideen schätzen und per Mitte März frei werden, dann sind genau Sie unser Mann, welcher das besondere Ambiente unserer Beiz auch kulinarisch weitergeben kann! Dürfen wir Sie kennenlernen?

Ursi Gisler oder Gabi Marfurt erzählen Ihnen gerne mehr!

**Wirtschaft Milchsüdi**  
 Zugerstrasse 4  
 6330 Cham  
 Tel. 041 781 22 14  
 Fax 041 781 22 17

100511/293556

**Sardona**

Hotel-Restaurant, 7310 Bad Ragaz

Für unser gepflegtes Hotel mit Restauration suchen wir ab sofort eine aufgestellte

**Servicefachangestellte**  
 deutschsprachig, evtl. mit Fremdsprachen

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Therese und Toni Mell-Lanfranchi  
 Hotel Sardona  
 7310 Bad Ragaz  
 Telefon 081 300 46 42

100559/135267

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft deutschsprachende

**Servicefachangestellte/n**

die gerne in einem gepflegten A-la-carte-Speiseservice arbeitet. Nebst angenehmem Arbeitsklima und gutem Verdienst erwartet Sie eine interessante Arbeitszeit.

Wir sind ein junges Team in kleinem, gepflegtem Landrestaurant und würden uns über Ihre Mitarbeit bei uns freuen.

Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne Herr oder Frau Felber.

**Restaurant Pony**  
 Trudi und Leo Felber  
 6019 Sigigen  
 Telefon 041 495 33 30

100554/304093

**RESTAURANT CHALET-HOTEL**

**ALTE POST**

**3818 Grindelwald**

Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant netze, freundliche

**Restaurations-Servicefachangestellte**  
 sprach- und fachkundig

Eintritt Mai/Juni nach Absprache

Offerten bitte an  
 R. und A. Gruber-Abegglen  
 Telefon 033 853 42 42  
 (Frau Gruber verlangen)

100604/14273

**FELDSCHLOSSCHEN**  
 CHUR

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für eine Neueröffnung in ein bekanntes, gut frequentiertes Restaurant in Chur mit gepflegtem A-la-carte-Service und gemütlicher Brasserie zur Vervollständigung unseres Teams noch:

**Servicefachangestellte Serviceaushilfen**  
 sowie **Officemitarbeiter**

Auf Ihren Anruf freut sich Frau Zuccolini  
 Saluferstrasse 41 - 7000 Chur

**Telefon 081 252 88 33 oder 079 335 42 46**  
 Saluferstube - Schöllsigarten - Brasserie - Perlenstübi

100596/93274

Wir sind ein Finanzdienstleistungsunternehmen und bewegen uns ausschliesslich im internationalen Umfeld. Unser Name steht bei unserer weltweiten Klientel für Professionalität, Ideenreichtum und weitgefächertem Know-how. Neben Flexibilität und Effizienz trägt das hohe Engagement unserer Mitarbeiter wesentlich zum ungemeinsten Erfolg bei. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir einen weiteren

**Sachbearbeiter**

Sie sind entweder Ausländer (mit B- oder C-Bewilligung) und sprechen/schreiben neben Ihrer Muttersprache (klassisch bis exotisch) mindestens eine weitere Fremdsprache oder aber Sie sind Schweizer mit im Ausland erworbenen Sprachkenntnissen, männlich, zirka 25 bis 32 Jahre alt, haben neben einer höheren Schulausbildung eine fundierte kaufmännische Berufserfahrung und keine Scheu vor selbständiger Arbeit.

Falls Sie Freude an einem lebhaften internationalen Unternehmen haben und darüber hinaus teamfähig und agil sein sollten, bitten wir Sie, sich bei uns zu bewerben. Branchenkenntnisse sind nicht erforderlich, da eine intensive Einarbeitung gewährleistet wird.

**OVAG AG • Personalabteilung • Huobmattstrasse 3 • 6045 Meggen/LU • Tel. 041 377 41 31 • Fax 041 377 41 34**  
 E-mail ovag@ovag.ch

100447/249780

**GLÄRNISCHHOF**  
 STADT & BUSINESSHOTEL · ZÜRICH

Möchten Sie in einem motivierten Team als **junge/r, ausgebildete/r**

**Servicefachangestellte/r**

neue Erfahrungen sammeln und schon Erlerntes unter Beweis stellen?

Unsere beiden Restaurants «Vivace» und «Le Poisson» sind kürzlich neu eröffnet worden und bieten einen tollen Mix aus int. Kundschaft, variationsreichem Angebot und gepflegtem Ambiente.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage <http://www.glaernischhof.com>.

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, können aber nur Berufsluft aus dem In- und Ausland mit entsprechender Ausbildung berücksichtigen.

Claridenstrasse 30, 8022 Zürich 2  
**Telefon 01 286 22 22**  
 E-mail: glae@access.ch

100498/40339

**Aklin**  
 Restaurant am Zytturm, Zug  
 Seit 1787

Wir suchen Sie als **Betriebsassistentin**

Mit Ihrem natürlichen Charme begrüssen Sie unsere Gäste und motivieren die Mitarbeiter. Sie haben das Flair, unsere Servicebrigade zu führen und zu unterstützen sowie administrative Arbeiten zu erledigen.

Unser Haus ist vielfach ausgezeichnet. Wir haben **Sonntag und Montag geschlossen!**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann nehmen Sie doch bald mit uns Kontakt auf.

Margrit Aklin, **Restaurant Aklin**  
 Kolnplatz 10, 6300 Zug  
**Telefon 041 711 18 66, Fax 041 710 87 52**

100584/50474

**Hotel International**  
 au Lac Lugano

**120 Betten**

★★★

sucht für Saison vom 4. April bis Oktober:

**Réceptionsekretärin**  
 mit guten Kenntnissen der vier Hauptsprachen (I, D, F, E) sowie Praxis auf Fiedlo

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid  
**Hotel International au Lac**  
 6901 Lugano  
**Telefon 091 922 75 41**

99819/22063

Sie suchen eine Stelle als **Küchenchef/in** und können...

- hervorragend kochen
- gut organisieren
- gut kalkulieren
- sowie Lehrlinge ausbilden und Nachwuchs fördern
- die hohen Anforderungen unserer Gäste erfüllen

Auf solche Leute zählen wir!

Für unseren sehr schönen und bestbekanntesten Landgasthof im Kanton Aargau sind Qualität und hoher Standard selbstverständlich.

Ihre Referenzunterlagen senden Sie unter Chiffre 100627 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

100627/241636

Selbstbedienungsrestaurant «Letzbad» in Zürich sucht für die kommende Sommersaison 1998 vom 15.5.98-15.9.98 folgende Mitarbeiter

**Küche/Verkauf Profis/Anfänger**  
**Vollzeit/Teilzeit**  
**Ausländer/Inländer**  
**alt/jung**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder auch erst mal Ihren Anruf erwarten wir gerne nur abends Rudolf und Charlotte Bärtschi Chalet ruedi, Sunnweg 2, 3715 Adelboden, **Telefon 033 673 27 86.**

100619/283290

Für unseren Restaurationsbetrieb in der Stadt Bern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

**attraktive, freundliche und zuverlässige Servicemitarbeiterin**  
 (sonntags frei, 39-Std.-Woche)

Rufen Sie uns an. Für Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.

**Café Americano**  
 Spitalgasspassage 16, 3011 Bern  
**Telefon 031 311 50 41**  
 ab 15 Uhr, Herrn Schultze verlangen.

100520/44656

**Sommer im Tessin**

Gesucht per Mitte März/April oder nach Übereinkunft

**Servicefachangestellte oder Kellner**

Wir sind ein abwechslungsreicher Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum. Unser Haus liegt direkt am Lago Maggiore und bietet Ihnen die Möglichkeit zu sämtlichen Wassersportarten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

**Hotel Mirafiori**, 6514 Brissago  
 Familie A. und H. P. Steiger  
**Telefon 091 793 12 34 ab 18.00 Uhr**

100554/6050

**HOTEL WELCOME INN**  
 mit 200 Betten  
 Schallmündener erbaut

**Restaurant Ranzi**  
 Steakroom Amstutz Substanz  
 Clerk's Club Bar Konferenzraum

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionist/in**

Sind Sie sprachgewandt (D/E/F), suchen Sie eine abwechslungsreiche, interessante Herausforderung und schätzen Sie eine selbständige Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft?

Dann erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und ein moderner Arbeitsplatz (mit Fiedlo).

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und auf Wunsch Unterkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

**Hotel Welcome Inn**, 8302 Kloten  
 Frau P. Compagnoni  
**Telefon 01 814 07 27**

85230/17604

**DAS INTERNATIONALE \*\*\*HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN**  
 8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01 814 07 27, Telex 825527



## HOTEL STEINBOCK PONTRESINA

Unser aus dem 17. Jahrhundert stammendes, traditionelles Engadiner Haus (30 Zimmer) hat auch nach vielen Erneuerungen seinen typischen Charme behalten und vereint zeitgemässen Komfort mit einladender Geborgenheit.  
Auf kommende Sommersaison (Anfang Juni) bieten wir Ihnen eine Stelle als:

### - Servicefachangestellte

Sie verfügen über Gastgeberqualitäten, Fröhlichkeit und viel Freude an Teamarbeit? Zögern Sie nicht, uns zu schreiben!

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über **Telefon 081 842 64 71** für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

**Hotel Steinbock** Im gleichen Besitze  
Thomas Walther Hotel Walther  
7504 Pontresina Pontresina

100073/27952

### Das Seminar- und Wellnessparadies am Thunersee!

Nach intensiver Umbauphase, Konzeptplanung und Neustrukturierung unserer Oase in den Alpen, suchen wir auf Anfang April Mitarbeiter/innen, die mit Begeisterung und Elan mithelfen, Zeichen zu setzen. Als **Sous-chef (m/w)** und **Koch (m/w)** veredeln Sie raffiniert saisonale Regionalprodukte zu CH-Köstlichkeiten. Als **Service-mitarbeiter/in** verzaubern Sie mit Charme und Professionalität unsere anspruchsvollen Gäste. Als **Rezeptionist/in** kennen Sie die Wirkung des ersten Eindrucks und sind stolz darauf, diese Verantwortung zu tragen.

Wir sind ein junges Team mit Visionen und bieten ein vielfältiges Arbeitsgebiet für Menschen, die selbstständig und mit viel Freude im Herzen mitarbeiten.

Sie fühlen sich angesprochen und wollen mehr über unser Credo wissen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf bzw. auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Auf bald in Sigriswil Ihre Gastgeber **Stephan J.J. Maeder und Solbadteam**

100556/86635



**SolbadHotel Sigriswil**  
CH-3655 Sigriswil  
Telefon ++41 +33 252 25 25  
Fax ++41 +33 252 25 00

## Schloss-Hotel

SWISS CHALET

Wir, ein bekanntes \*\*\*\*-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams:

### - Réceptionist/in - Chef de rang - Kellner

Eintritt auf März/April 1998 oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte eine schriftliche Bewerbung an Herrn Alois Seeholzer.

CH-6402 Merlischachen/Luzern  
Prop. Josef und Ernst Seeholzer  
Telefon 041 850 02 50  
Fax 041 850 02 52

100584/27302



## Grandhotel Giessbach

\*\*\*\*-Grandhotel, einzigartig gelegen inmitten des Berner Oberlandes

70 Zimmer und Suiten, 140 Betten - 2 Restaurants, Hotelbar und Seeterrassen - Bankette bis zu 350 Personen - Seminare und Tagungen

Wir suchen ab sofort in Jahresstellung eine/n TeamkollegIn als:

### AdministrationssekretärIn

- administrative Betreuung von 100 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen...
- Faible für Zahlen und ausgezeichnete buchhalterische Kenntnisse...
- Kommunikation, deutsch und französisch fließend...
- Innovation, interne Ablauf-Organisation...
- Europa, Fidelio, Word, Excel...

Steigen Sie mit ein!

Kontaktieren Sie Herrn Fritz Kreis oder Frau Heike Stock  
Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz  
Telefon 033 951 35 35, Fax 033 951 37 07

10067/2739

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für den bekannten Gasthof Bären in Münsingen noch folgende «aufgestellte» Mitarbeiter/innen auf März oder nach Über-einkunft:

### Servicefachangestellte

für A-la-carte- und kleinen Bankettservice, mit Flair für Tischdekorationen

### Commis de cuisine oder Koch

der/die gerne mit Frischprodukten arbeitet und kreativ ist.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

**Restaurant Wynhus zum Bären**  
Bernstrasse 26  
3110 Münsingen

Telefon 031 721 11 84



100262/63754

## Eurotel Riviera

GRAND-RUE 81 - CH-1820 MONTREUX

Für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) haben wir folgende Posten neu zu besetzen:

### Jungköche mit Lehrabschluss

### Kellner und Kellnerinnen

mit guten Französisch- und Englischkenntnissen

### Zimmermädchen und Hilfzimmermädchen

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen (inkl. Fotokopie der Arbeitsgenehmigung) an folgende Adresse:

**Eurotel Riviera**, Attn. M<sup>me</sup> E. Lukey, Grand-Rue 81,  
1820 Montreux.

100460/25330



GARTEN HOTEL

Wir suchen per 1. März oder nach Vereinbarung einen

### Koch / Chef de partie

Belastbare, kreative Köpfer, welche in einem top modernen Betrieb Spitzenleistungen erbringen möchten, senden ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder rufen einfach gleich an:

**Garten Hotel Winterthur**  
Hr. A. Schaffner  
Stadthausstrasse 4 8402 Winterthur  
Tel. 052 / 265 0 133

100437/45829

finden Sie mit einem  
Inserat im Stellen-  
anzeiger der **hotel +  
tourismus revue!**  
Tel. 031 370 42 22



<http://www.htr.ch>

### die beste Adresse für Ihre Inserate

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

### gelernte/ Serviceangestellte/r

Wenn Du gerne in einem hektischen, aber guten Team arbeiten möchtest und auch noch jung, kontaktfreudig und selbstständig bist, dann bist Du mit Sicherheit die richtige Person für unser erstklassiges, asiatisches Restaurant Sing Sing.

Bitte melde Dich:

**Restaurant Sing Sing**  
Mike Zlatovic  
Hohlstrasse 457,  
8048 Zürich  
Telefon 01 405 70 90

100448/369978

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung an selbständiges Arbeiten gewöhnten

### Koch oder Köchin

sowie flinke, deutschsprachige

### Service-Aushilfe

Montag bis Freitag von 8 bis 21 Uhr geöffnet, Samstag bis 17 Uhr, Sonntag Ruhetag.

Auskunft gibt Ihnen gerne

Frau A. Goinig, Restaurant  
Chupferkessel  
im Coop Einkaufszentrum, 3800 Thalwil  
Telefon 01 722 30 00

100622/31387

### Speiserestaurant/Gasthof KRONE, 8575 Bürglen TG

In unseren schön renovierten Betrieb suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft

### junge, aufgestellte Serviceangestellte

Vielseitige Tätigkeit: à la carte, Menü, Buffetbar, Vereine, Bankette, Stamm, 45-Stunden-Woche Schichtbetrieb; jeden 2. Sonntag frei; Mo. u. Di. Ruhetag, Garantielohn.

Uns und Edith Meile-Brem  
Telefon 071 633 12 53  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

100448/363588

### Hotel Restaurant Panorama 3656 Aeschlen bei Sigriswil

Für unser gut frequentiertes Hotel-Restaurant über dem Thunersee suchen wir auf Ende Februar 1998

### Serviceangestellte Hilfskoch

Weitere Auskünfte erteilen wir gerne in einem gemeinsamen Gespräch.  
Wenden Sie sich bitte telefonisch oder schriftlich an

Frau S. Kaelin-Gantert, **Hotel Panorama**, 3656 Aeschlen b. Sigriswil,  
Telefon 033 251 31 31 oder Fax 033 251 31 27.

100535/442

## MARCHÉ DE L'EMPLOI

Hôtel \*\*\*\*\* Genève cherche:

### - concierge tournant

très bonne présentation  
parlant couramment français et anglais  
permis valable

### - maître d'hôtel tournant

très bonne présentation  
parlant couramment français et anglais  
permis valable

Réponse avec photo sous chiffre 100444, **hôtel revue**,  
case postale, 3001 Berne.

100444/13000

Grand Hôtel\*\*\*\*\* cherche pour compléter son équipe un ou une

## RECEPTIONNISTE

ayant une formation hôtelière, quelques années d'expérience dans cette activité, la connaissance des langues (français, anglais et éventuellement allemand), et le sens de l'accueil.

Nous offrons une place stable avec des possibilités de promotion, un travail intéressant et varié au contact d'une clientèle internationale.

Les candidat(e)s suisses ou titulaires d'un permis valables sont prié(s) de faire parvenir leur dossier de candidature complet avec photographie sous chiffre n° 100558, **hôtel revue**, case postale, 3001 Berne.



Un des leaders en tant que **DMC**  
«Destination Management Company»  
cherche pour son département de  
production et d'opération une ou un

## WELCOME SWISS

### Account Executive

Nous proposons une activité intéressante et variée au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Votre activité:

- rédaction de l'offre
- négociation des prestations
- suivi du dossier dans son intégralité

Votre profil:

- capable de travailler de manière autonome
- excellente connaissance de l'anglais, parlé et écrit
- sens commercial, rigueur, dynamisme, flexibilité, créativité
- bonnes connaissances des prestations touristiques suisses

Préférence sera donnée à une personne:

- ayant de l'expérience auprès d'un DMC
- pouvant repouvoir ce poste de suite.

Les personnes cherchant un nouveau challenge sont priées d'adresser au plus vite un dossier complet à:

**WELCOME SWISS TOURS**, à l'attention du responsable du personnel, case postale 141, 1000 Lausanne 5.

100536/987384



Le Sport et l'Élégance  
Lindner Golf Hotel

## RHODANIA

Crans-Montana

Notre hôtel 4 étoiles, style Art-Déco, situé au centre de Crans, au bord du fameux terrain de golf, avec une clientèle internationale. Nous recherchons pour la saison d'été, du 20 juin à fin septembre 1998 les collaborateurs suivants:

cuisine:

### chefs de partie commis de cuisine

réception:

### chef de réception/ass. de direction réceptionniste/rempl. night-auditor masculin, f/i/d/e

service:

### chefs de rang, f/i/d fille de buffet

étage/lingerie:

### femmes de chambre portiers fille de lingerie

Nous vous prions d'adresser votre dossier complet avec c.v., photo et certificats à la direction.

**Lindner Golf Hotel Rhodania\*\*\*\***

Walter Kandl, directeur  
Case postale 63  
3963 Crans-Montana VS  
Téléphone 027 480 11 41

100481/8680

### HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 95 lits, 2 restaurants gastronomiques (15 points au Gault & Millau 1998), bar, terrasse et centre de fitness, situé dans les alpes Valaisannes à 1500 mètres d'altitude, cherche pour la saison d'été prochaine (env. 10. 6. 1998-30. 9. 1998)

**Réception/Loge:** 1 secrétaire de réception  
1 stagiaire de réception  
1 portier de nuit  
1 portier d'étages

**Cuisine:** 2 chefs de partie  
2 commis de cuisine  
1 casseroier/garçon de maison

**Restaurant:** 2 serveurs/serveuses

**Etage:** 2 femmes de chambres/lingères

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivant:

Hôtel Montpelier Verbier  
Jürg Brupbacher  
1936 Verbier VS  
Fax 027 771 46 89

100228/243906

### CAFÉ-RESTAURANT DU THÉÂTRE, MONTHEY

Le conseil municipal de la commune de Monthey cherche un

### couple exploitant indépendant

#### Il demande:

- titulaire du certificat de capacité de cafetier-restaureur
- expérience de la gestion d'un établissement public
- formation de cuisinier ou obligation d'avoir à son service un cuisinier professionnel
- références antérieures sur la qualité de la cuisine et de l'accueil.

#### Il offre:

- des locaux modernes et bien aménagés, un café-restaurant de 70 places et une terrasse de 100 m<sup>2</sup>
- la possibilité de disposer du foyer du Théâtre et d'une cuisine indépendante pour les grands banquets.

Les offres manuscrites, accompagnées d'un curriculum vitae, de copies de certificats et de diplômes, ainsi que d'une photographie récente, sont à adresser à l'administration communale de Monthey, avant le 16 mars 1998. Pour tous renseignements complémentaires, il est possible de s'adresser à M. Fernand Marietan, président de la commune (tél. 024 475 75 11) ou à M. Philippe Bois-sard, conseiller municipal, responsable du Théâtre (tél. 024 471 51 43).

100485/393540

## Le Restaurant MILLEPASTI

engage

**1 CUISINIER et**  
**1 commis de cuisine**  
**1 jeune aide de maison**

1, rue du Tunnel, 1005 Lausanne  
Téléphone 021 323 51 95 / 312 76 56

P 100402/295256



### HÔTEL DU LAC

\*\*\*\*\*  
1800 Vevey

Quatre étoiles  
au bord du lac Léman, 100 lits,  
ouvert toute l'année,

cherche pour tout de suite

#### secrétaire/réceptionniste

avec expérience hôtelière, F/E/D.  
Place à l'année pour collaboratrice  
ayant le sens des responsabilités  
dans une équipe jeune et sympa.

#### chef de rang

avec CFC et de l'expérience. Place  
à l'année pour collaborateur/trice  
stable avec le sens des  
responsabilités, accueillant(e) et  
capable.

et pour longue saison d'été, entrée  
à convenir

#### cuisiniers

avec CFC pour la cuisine satellite  
au jardin avec une forte  
restauration à la carte et quinzaines  
à thèmes. Ainsi que pour notre  
cuisine principale.

#### assistante d'hôtel

responsable buffet au restaurant-  
terrasse

Veuillez adresser vos offres à:

P. Ehrensperger  
Hôtel du Lac  
1, rue d'Italie  
1800 Vevey



100269/36102

Nous sommes un établissement 4 étoiles de grand luxe situé sur les rives lémaniques.

Pour diriger notre département **Ressources Humaines**, nous mettons au concours le poste de :

### CHEF DU PERSONNEL

Ce poste conviendrait à une personne ayant un goût prononcé pour le domaine social, des connaissances approfondies de la branche hôtelière ainsi que de la législation du travail, maîtrisant la gestion des salaires, l'organisation et l'administration.

De formation hôtelière, vous apportez une expérience confirmée dans la gestion du personnel et maîtrisez l'anglais ainsi que les outils informatiques. Vous avez déjà exercé des responsabilités similaires avec entregent et diplomatie.

Vos offres de services complètes sont attendues, à l'Hôtel Revue sous chiffre n° 100360, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

100360/13005

Restaurant du **Port**

**1009 Pully**

M. et M<sup>me</sup> Pelletier

Nous cherchons pour compléter sa brigade

**chefs de rang**  
**serveurs ou serveuses**

Faire offres par écrit avec CV ou demandez  
M<sup>me</sup> Pelletier au  
N° de tél. 021 728 08 80.

P 100401/28223

**Hôtel Mirabeau**  
LAUSANNE

\*\*\*\* SSH  
100 lits - Restaurant - Bar - Salons - Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

- **sommelier ou**  
- **sommelière**

Veuillez adresser vos offres par écrit à la direction de l'Hôtel Mirabeau.

Lausanne, 31, av. de la Gare  
Téléphone 021 320 62 31

**CARRIERE**

**Best Western**

100337/18948



117 chambres, 6 salles de banquets, bar et restaurant

cherche de suite ou pour date à convenir:

#### RÉCEPTIONNISTE

h/f

- formation hôtelière indispensable
- français, anglais, allemand
- connaissances Fidello
- personne dynamique, flexible et de très bonne présentation
- nationalité suisse ou permis B/C.

Veuillez adresser votre dossier complet avec photo à la direction.

Av. Benjamin-Constant 5  
1003 Lausanne



100484/18538

Hôtel du Signal, 1604 Puidoux-Chexbres (Lavaux/Genfersee)  
Telefon 021 946 05 05  
sucht noch die folgenden Mitarbeiter für lange Sommersaison:

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Service-mitarbeiter/in**  
**Servicepraktikant/in**  
**1. Réceptionist/in**  
(EDV und sprachgewandt) in Jahresstelle

**Réceptionspraktikant/in**  
(mit Erfahrung im Service)

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Herrn Y. de Gunten.

100478/26207

Montreux Hôtel Elite  
cherche pour fin mars

### femme de chambre

Téléphone 021 966 03 03

100199/25313

Hôtel Mirabeau \*\*\*\*  
3962 Montana-Crans

cherche dès l'été

### gérant(e)

ou

### couple de gérants

pour son restaurant.

Faire parvenir vos offres à la direction.

100168/24970

Société recherche pour l'un de ses restaurants

### un jeune cuisinier

dynamique et motivé

sachant s'investir et diriger une petite brigade.

Faire offre avec documents usuels. Ecrire sous chiffre P 100474, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

P 100474/44300

WALL STREET INSTITUTE  
SCHOOL OF ENGLISH

requires:

### Telephonists/Réceptionnists

Part-time/Full-time  
Male & female

You:

- have telephonist experience
- are fluent in English
- have strong organisational abilities
- know how to present yourself
- take a sincere interest in people and places
- are flexible
- are Swiss or have a C permit.

Please send your c.v. with recent photo a. s. a. p. to:

Wall Street Institute  
c/o Mr. B. Stanton  
Rue du Simplon 34  
1006 Lausanne

P 100585/393586

**Restaurant de l'Aigle Noir**

Pour compléter notre brigade nous cherchons de suite ou à convenir

**jeune cuisinier qualifié**  
**sommelière ou sommelier**

Nous offrons une place stable dans une équipe jeune et dynamique.  
Fermé: dimanche et lundi.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable, sont priés d'envoyer leurs offres.

D. et S. Frauendiener  
Rest. de l'Aigle Noir  
Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg  
Téléfon 026 322 49 77

100027/95460

**Mettre une annonce**  
**rend du succès!**

mit 150  
Stückzahlungen

**hotel + revue**

**Délai d'insertion**  
**pour le marché de l'emploi:**  
**le vendredi à 17 h**

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! Tel. 031 370 42 22

Hofas...

TOURISMUS REVUE

## INTERNATIONALER STELLENMARKT

## Gastro- &amp; Tourismus-Jobs



Job-Handbuch (280 Seiten) mit hunderten Job-Angeboten im In- und Ausland (+Schiffe, +Airlines, +Clubs, +50 Seiten Länderinfos...). Ab sofort im Buchhandel (ISBN-Belegnr.: 3901675027). Oder: Tel. ++43-(0)55 22.76 563, Fax .82134, A-6800 Feldkirch, Bahnbrückenw. 6, Postf. 588

## MALLORCA

Direkt am Meer liegt unser \*\*\*\*-Sommerhotel, wo sich ab 1. April 1998 oder nach Vereinbarung Ihr neuer Arbeitsplatz befindet:

## • F&amp;B-Assistent

entsprechende Ausbildung und Berufserfahrung

## • Réceptionist/in

Deutsche Muttersprache sowie gute Spanisch- und Französischkenntnisse, fundierte Fidelio- und Word-Kenntnisse, Berufserfahrung

## • Réceptionspraktikant/in

## • Jungköche

für hervorragende, internationale Küche

Spanischkenntnisse und die Voraussetzung, in einem EU-Land arbeiten zu können, sind erforderlich. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an:

## HOTEL TRES PLAYAS

Kontaktstelle Schweiz  
CH - 8501 Frauenfeld

Telefon 052 721 55 66  
Fax 052 721 17 39

100336/35670



Das 5-Sterne HOTEL LOUIS C. JACOB verwöhnt seine anspruchsvollen Gäste in traditionsreichem Ambiente an Hamburgs Elbstrand. Unser Gourmetrestaurant, das gemütliche Weinlokal, die Bar und Wohnhalle, Veranstaltungsräume für bis zu 140 Personen, die historische Lindenterrasse sowie 86 exklusive Hotelzimmer können für Sie den Rahmen einer neuen Herausforderung bilden.

Als

## Chef Pâtissier

können Sie mit unserem vierköpfigen Pâtisserie-Team durch Kreativität und Ihre Erfahrungen unseren Desserts, Torten und Pralinen Ihre persönliche Handschrift geben. Sie werden mit einem überdurchschnittlichen Gehalt entlohnt – und eine Personalunterkunft steht Ihnen zur Verfügung.

Küchenchef Thomas Martin freut sich auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen und steht Ihnen vorab für telefonische Informationen gern zur Verfügung.

HOTEL LOUIS C. JACOB  
Elbchausee 401-403  
22609 Hamburg



JACOBS RESTAURANT  
TELEFON: 040/822 55 - 522  
TELEFAX: 040/822 55 - 444

We are an international Company and we are looking for an experienced and dynamic

## General Manager

who will be in charge with 2\*\*\*\* Resorts in the Maldives – 150 rooms.

For this task we request the following:

- age between 35 and 45
- excellent knowledge of English
- previous managing experience in foreign countries
- a very good F & B training
- good knowledge of maintenance.

Please send your offer to: Cypher 100486, hotel + tourismus revue, 3001 Berne.

100486/160962

## ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben! Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zugnisse/Diplome).

➔ Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 57, Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

## Grand Hotel Villa Serbelloni SRL

Via Roma, 1, 22021 Bellagio (Co)/Italia

## Testo

Grand Hotel Villa Serbelloni  
5-stellige-Luxus  
22021 Bellagio/Lago di Como

cerca per stagione estiva 1998  
(da Aprile a Ottobre)

## Piani:

## cameriera e facchino

Tel. 031 95 02 16, Signora Bucher-Prop.

## Ristorante:

## chefs e commis de rang

Tel. 0364 63 52 60, Sig. Zaninello-Maitre  
oppure inviare curriculum e foto alla Direzione.

100159/30639

## Hotel Sonnenstube, D-Hagnau

Für unseren familiären Saison-Betrieb am Bodensee suchen wir ab 1. April oder nach Vereinbarung qualifizierte Mitarbeiter:

## Serviceangestellte w/m

## Hilfskoch

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

R. Wagner/M. Renna

Gsteigstrasse 32  
8049 Zürich

P 100400/393235

Chef de Rang/Sommelier/Baker  
Demi Chef de Partie/Pâtissier  
Bedroom Stewardess

CND Cruise Services invite applicants, all year round, to work aboard the worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2  
ROYAL VIKING SUN  
VISTAFJORD  
SEA GODDESS 1 and II

Successful candidates should be qualified individuals, at least 22 years old, who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants, and possess a good command of the English language. Being a part of our highly committed and professional team, you will have the ideal opportunity to develop your skills and your career with one of the world's leading cruise line companies which offer competitive salaries at every level.

Interested applicants are requested to reply in English enclosing your full Curriculum Vitae, reference papers and passport sized photograph to:

CND CRUISE SERVICES  
DEUTSCHLAND GMBH  
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany



## Relais et Châteaux en Provence

## Château de Montcaud

Recherche pour saison 1998 (avril/mai-sept./oct.) collaborateurs européens

## Gouvernante générale (bonne exp. 4\*)

## Assistante gouvernante

## Réceptionnistes (h ou f, E, D, F)

## Responsable petit-déjeuner

## Chefs de rang et Serveurs-euses

## Commis de cuisine et de pâtisserie

Votre candidature, CV et photo à:

Rudy W. Baur, Château de Montcaud

Hameau de Combe

F-30200 Bagnols-sur-Cèze

100454/310



Als

## Chef Pâtissier

können Sie mit unserem vierköpfigen Pâtisserie-Team durch Kreativität und Ihre Erfahrungen unseren Desserts, Torten und Pralinen Ihre persönliche Handschrift geben. Sie werden mit einem überdurchschnittlichen Gehalt entlohnt – und eine Personalunterkunft steht Ihnen zur Verfügung.

Küchenchef Thomas Martin freut sich auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen und steht Ihnen vorab für telefonische Informationen gern zur Verfügung.

HOTEL LOUIS C. JACOB  
Elbchausee 401-403  
22609 Hamburg



JACOBS RESTAURANT  
TELEFON: 040/822 55 - 522  
TELEFAX: 040/822 55 - 444



FOR OUR HOTELS IN

EILAT  
(RED SEA/ Israel)

we are looking for qualified, single

CHEFS DE PARTIE  
BAKER  
PASTRY COOKS

If water sports belong to your interests, you will soon realize, that where desert meets the sea, sport freaks are in paradise, even if they work very hard 6 days a week. Conditions include net salary, full board and lodging, travel paid by one year contract.

Interviews will be held in St. Moritz/Frankfurt/Salzburg (First week March, upon appointment only) Please send your complete application to:

Isrotel (c/o JCW Services)  
Waldhofstr. 43 CH - 4310 Rheinfelden  
☎ 061 423 1005 Fax 061 422 0556

100463/393403

EUROACTIVETEAM  
holiday + sport activities

sucht für Hotels in Spanien

Sport + Entertainment  
Manager

mit Erfahrung in Abendunterhaltung  
19.4. - 17.10.1998

## Reiseleiterin/Reception

21.3. - 25.10.1998  
KinderbetreuerInnen

4. - 21.4. + 27.6. - 29.8.1998  
Sprachen: d/f/s

Interessiert? Dann rufen Sie uns an und verlangen Sie unsere Info-Broschüre. Wir freuen uns!

EUROACTIVETEAM  
Tel./Fax 033 744 87 72

100463/393403

## STELLENGESUCHE

Grande Patente - J. H. 32  
excellente présentation, 15 ans  
expérience restauration et hôtel - CH.  
Poste à responsabilité. Région VD/GE/  
BE/Ville.

Téléphone/Fax 021 981 17 28.

100371/393483

20jährige Hotel- und Touristik-Schülerin  
sucht eine

## Réceptionspraktikumsstelle

für 6 bis 8 Monate.  
Nähere Angaben erfahren Sie gerne  
über Telefon 034 91 17 61.

100438/388713

Zu zweit sind wir unschlagbar!  
Jetzt oder nie und nur mit etabliertem

## Partner/in

sucht 44jähriger Ex-Hoteller (trending und  
verkaufsorientiert) den Wiederanstieg.  
Chiffre 100435, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

100435/111759

## Geschäftsführer-Gerant

46j., CH, dipl. SHL, Fähigkeitsausweis A,  
langjährige Erfahrung, sucht Über-  
nahme von mittlerem Betrieb im Raume  
Deutschschweiz.

Chiffre 100483, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

100483/391554

Junge Köchin, 25jährig, sucht ab April 1998  
eine Stelle als

## Garde-manger

in Kantine oder Altersheim, im Raume Chur  
und Umgebung, inklusive Heildand.  
Offerten bitte über folgende Telefonnummer  
079 358 13 81 oder Fax 056 664 47 13.

100490/385236

## Motivierter

## Hofa-Gerant 32j.

CH, D, sucht ab 3./4. 1998 Jahresstel-  
lung (C-Bewilligung), Sprachen D/E.  
Spital, Heim/Kur. Mit Referenz.

Telefon 0049 304 455 342.

100461/387706

Auslandsfahrer, marktorientierter und  
erfolgreicher

## CH-Gastgeber

37jährig, Hotelfachschule Lausanne, dipl.  
Marketingplaner, GL-, Projekt-, Turna-  
rundenführung in der Markengastronomie,  
sucht neue anspruchsvolle Heraus-  
forderung per 1. April oder nach Überber-  
kunt.

Chiffre 100494, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

100494/393547

## CH-32-D, F, E gelernter Koch,

Kellner mit internationaler Erfahrung  
und vielseitigen Kenntnissen im  
F&B-Bereich, suche eine neue  
Herausforderung als Dienstleiter  
und Kadermitarbeiter in Hotellerie,  
Gastronomie, Catering und Event.  
Meine Stärken: arbeitsam, team-  
orientiert, fachkompetent, liebe den  
Umgang mit Menschen und ver-  
stehe mich als Unternehmer in  
diplomatischen sowie strategi-  
schen Situationen.

Rufen Sie mich an, ich beantworte  
gerne alle Fragen über Telefon 01  
388 93 83.

100253/393436

## Junges Paar

Sie: 27, Hofa und Sefa  
RL mit EFA, belastbar, kreativ,  
teamorientiert, Sprachen D/F/VE.

Er: 33, Küchenchef GK mit EFA  
kalkulationssicher, kreativ, belast-  
bar, sicherer Führungsstil,  
Sprachen D/F/VE/SP,

sucht per Frühjahr 98 neue  
Herausforderung in Hotel- oder  
Restaurantsbetrieb mit markt-  
orientierter Frischproduktküche.

Ihr Angebot erreicht uns unter  
Chiffre V 197-75753, an Publici-  
tas AG, Postfach 4661, 6304 Zug

P 100403/44300

Jung- und positivdenkender dipl.  
Hoteller SHV/VDH (38) mit mehrjähriger  
Direktionserfahrung sucht neue Heraus-  
forderung.

Hoteldirektion  
oder Hotel-Pacht evtl. Kauf

2-★ bis 5-★-Ferien-Hotel mit F&B.  
Bevorzugte Regionen: Engadin und GR  
(auch Feriendestinationen CH, evtl.  
Ausland).

Offerten unter Chiffre 100381 an hotel +  
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

SP 100381/393487

## Geschäftsführer/Gerant (55j.)

sucht ab März oder nach Vereinbarung  
geeignete Tätigkeit, evtl. auch Interims-  
lösung, Region LU-NW-OW-Zug.

Chiffre 100182, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

100182/393417

## Darf ich Ihre Gäste verwöhnen?

Ich bin eine attraktive Schweizerin (29j.).  
Per 1. März 1998 suche ich eine  
neue Herausforderung

Es erwartet Sie eine aufgestellte, betriebs-  
denkende Power-Frau. Bringe Erfahrung  
als Geschäftsführerin, Barmaid und im  
Speisesevice mit. Suchen Sie jemanden,  
der noch Spass am Arbeiten hat und viel  
Charme mitbringt? AG, LU, SO, ZH (Grenze  
AG).  
Chiffre 100495, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern

100495/393548

Betriebsleiterin, Gerant  
sucht neue Herausforderung. Lang-  
jährige Erfahrung und gute Referenzen.  
Raum ZH bevorzugt. Freue mich auf  
Ihren Anruf: Telefon 01 831 19 48.

100370/393402

Hilfskoch oder Kellner, Barman  
Suche ab 1. Mai Dauerstelle in kleinem  
Restaurant. Bergen oder Grotto,  
Gebiete TI, GR, SG (Alter 44).  
Telefon 081 651 16 98

100620/393382

Computerschulung direkt in Ihrem  
Betrieb!

(Word, Excel, Fidelio und Internet)  
Erfahrener

## Informatik-Dozent

hat freie Kapazitäten zu unschlagbaren  
Konditionen. Auch für Bedarfsmittlung  
und Installation zu Discountpreisen. Ver-  
langen Sie eine Offerte!  
Tel. 079 411 18 94, mngastro-Media, Post-  
fach 229, 6410 Goldau.

100492/393546

## Fille italienne

(18 ans le prochain novembre) étudiante à  
l'école pour les services touristiques du Mi-  
lan, cherche un emploi dans hôtels, café-  
teries, pubs, etc. pour juillet et/ou août.  
Connaissance limitée du français oral et  
écrit. Connaissance excellente de l'anglais.  
CV et info:

Erica Camatari  
Viale Edison 666  
I-20099 Sesto S.G. Milano, Italie  
Fax 0039 39 284 01 30

100610/2

## Jeune femme CH, 30 ans

dipl. EHL 90, cert. cap. F, D, GB, I,  
cherche place à responsabilités, CH ou  
étranger. Très bon contact avec la clientèle,  
adaptation facile, polyvalente.  
Ecrire à: I. Koller, Auberge de Lucelle, 2807  
Lucelle, tél. 032 462 24 52.

100489/393544

## Suche Lehrstelle

als Koch in einem guten Hotel (Jahres-  
betrieb) ZH, GR.

Philip Hüberli, Wuhstrasse 3  
8580 Amriswil

100316/393460

## Gérant

Jeune cadre dynamique avec plusieurs  
années d'expérience dans la direction  
d'hôtels-restaurants cherche nouvelle op-  
portunité en Suisse romande.  
Je suis ouvert à toute autres propositions  
intéressantes.  
Téléphone 021 801 58 37

100609/393602

Innovativer, 38j., ohne Erfahrung in der Hot-  
tel- und Tourismusbranche sucht

## neue Herausforderung

Ich bin ein flexibler und engagierter Allo-  
unter und biete Ihnen: 7 J. Erfahrung als  
Personalleiter, 7 J. Erfahrung als Bereichs-  
leiter für Personaladministration/Einkauf/  
Organisation/Logistik/Controlling/Liegen-  
schaften.

Sprachen: D = Muttersprache,  
F + E = gute Kenntnisse.  
Angebote/Kontaktnahme bitte unter  
Chiffre 100611, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

100611/393604