

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 13

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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

mit 572
Stellenangeboten

tourismus hotel + revue

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

Heute mit
märkplätz

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

TOURISMUS

Expo: Tickets über SDM 2

Die Tickets für die Expo.01 können die Anbieter über SDM beziehen und in eigene Packages integrieren.

Negative Auswirkungen? 3

Für den Schweizer Tourismus kann der Euro aus verschiedenen Gründen einen Rückgang der Logiernächte bedeuten.

HOTELLERIE

Sprung vom Tellerrand 7

Der Schweizerhof Bern macht Firmen-Marketing: Wer viel isst, darf seinen Kunden gratis schlafen lassen.

Drückende Fixkosten 9

Hotelkonkurrenz in der Schweiz: Schlechtes Management oder böser Markt? Oft liegt es an den drückenden Fixkosten.

GASTRONOMIE · TECHNIK

«Kunde als Partner» 11

Statt vom Kunden spricht Edgar K. Gefroy vom Partner. In Gemeinschaften sollen Anbieter und Gäste sich finden.

Genuss mit Stoppuhr 12

«Individuell und schnell», so lautete das Kredo von Gretel Weiss am Foodservice-Forum in Hamburg für die Gastronomie.

HOTEL · TOURISME

MITT à Moscou 15

Les Suisses seront présents en nombre cette semaine au MITT, salon touristique de Moscou.

Viellir à l'hôtel 17

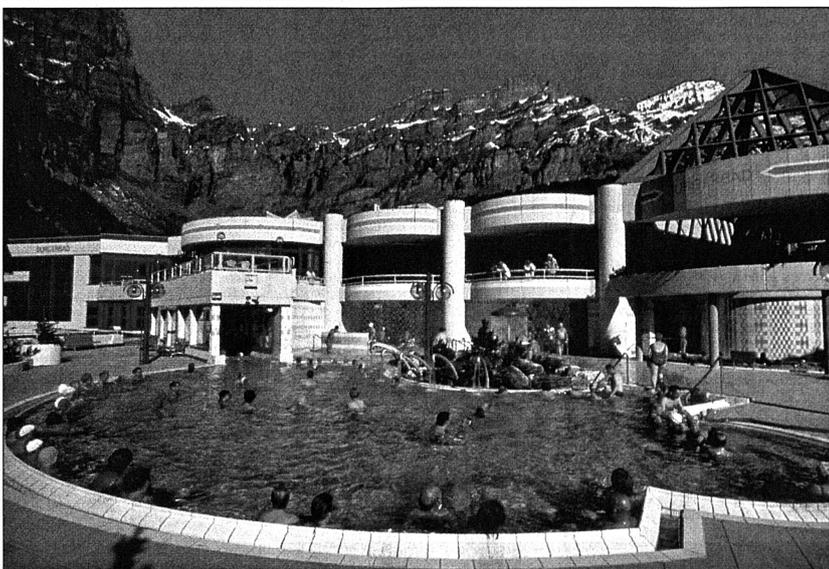
«La Gracieuse» à Lonay est un exemple rare de résidence hôtelière pour le troisième âge.

SHV · SSH · SSA

Diplomfeier HGF Thun 19

Nach fünf Semestern Ausbildung an der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun (HGF) konnten an der Frühjahrs-Diplomfeier 39 Absolventinnen und Absolventen ausgezeichnet werden. Ebenso wurden wiederum Sonderpreis-träger und -trägerinnen benannt.

Thermalisme



Les projets se multiplient en Valais

Le Valais va-t-il bientôt devenir l'un des pôles forts du thermalisme en Suisse en ajoutant trois nouveaux centres thermaux aux quatre déjà en activité? En tout cas, différents projets ont vu le jour ces

derniers temps à Crans-Montana, à Grimentz et à Val d'Illiez. Le projet le plus imposant, «Aquamur» à Crans-Montana, est devisé à 100 millions de francs. Tous ces nouveaux centres donneront à

n'en pas douter un nouveau profil «thermalisme» au tourisme valaisain. Le Valais du vin pourrait ainsi devenir le paradis de l'eau. (Photo: Bains-de-la-Bourgeoise de Loèche-Les Bains) Page 16

Fachhochschulen

Lausanne als Retter der Branchenlösung

Nach langem Zögern hat der Bundesrat bestätigt: Die Zurückstellung der Hotelfachschule Lausanne (EHL) als Teil der Fachhochschule Westschweiz wird durch eine Genehmigung mit Auflagen ersetzt. Damit steht die Ampel «Branchenlösung» auf Grün und die uneinige Branche muss sich zusammenraufen.

THOMAS VASZARY

Der Bundesrat genehmigte Anfang März sieben Fachhochschulen (FH); je eine in der Westschweiz, in der italienischen Schweiz, in Bern, in der Zentralschweiz, in Zürich, in der Ostschweiz und in der Nordwestschweiz. Eine Branchen-Fachhochschule wollte der Bundesrat hingegen nie. Dennoch stellt die zunächst 2003 befristete Anerkennung der Hotelfachschule Lausanne (EHL) einen Sonderfall dar. Die EHL wird Teil der FH Westschweiz und wird eigene Fachhoch-

schul-Lehrgänge in den Bereichen Hotellerie und Gastronomie anbieten. Damit hat die EHL mit Präsidentin Marion Getaz und Direktor Jean-Louis Aeschliemann ihr hart umkämpftes Teilstück erreicht. Die Lausanner Polit-Lobby und der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) konnten dank guten Beziehungen bis in die höchsten Schaltstellen Bundesberns die Ampel gerade noch vor «Türschluss» auf Grün stellen. SHV-Direktor Heinz Probst: «Ich hoffe, dass der Gegenwind seitens der Mitkonkurrenten nicht mehr so stark bläst, da doch jetzt die Grundzustände geklärt sind.»

Übertrittsregeln und Mitsprache

Was allerdings nicht «freie Fahrt» heisst. Die sogenannte «Branchenlösung» erhält zwar durch den Entscheid des Bundesrates neue Nahrung. Doch nur wenn die Auflagen rund um die Integration in das Fachhochschul-Konzept erfüllt werden, erfolgt im Jahre 2003 die offizielle Anerkennung. Eine nächste Hürde ist im Mai zu nehmen, wenn Branchenfachleute über die wichtigen Durchlässigkeits-

Bestimmungen sprechen werden. Bei der horizontalen Vernetzung geht es um das Zusammenführen der rund 60 Teilschulen und etwa 250 Studiengänge unter das Dach der Fachhochschulen. Mit der vertikalen Vernetzung ist die Arbeitsteilung zwischen den Fachhochschulen und den Universitäten gemeint. Für die Branche heisst das zum Beispiel: Absolventen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) als Höhere Fachschule (HF) können nach ihrer Spezialistenausbildung übertreten an die FH Zentralschweiz. Dort belegen sie an der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule (HWV) zusätzliche Semester in Betriebswirtschaft und Unternehmensführung und schliessen zusätzlich als Ökonomen FH ab. Will sich der SHL-Absolvent fachspezifisch weiterentwickeln, belegt er an der EHL in Lausanne zusätzliche Semester des FH-Lehrgangs für Hotellerie und Gastronomie und erhält das FH-Branchen-Diplom. Gegenstand der Abklärungen sind zur Zeit eben diese Übertrittsmodalitäten von der einen Schule zur anderen. Dabei geht es

Arvinis

Le vin sud-africain vient aux Vaudois

L'exposition vinicole Arvinis, qui se déroulera du 22 au 27 avril à Morges, accueillera l'Afrique du Sud comme hôte d'honneur étranger. Cette idée reflète bien l'ouverture du marché suisse, mais elle n'en reste pas moins iconoclaste. Il n'y aura pas de Romands pour présenter ces vins. Les sept importateurs présents à cette manifestation seront en effet suisses alémaniques. La manifestation morgienne réunira 130 exposants qui devraient accueillir environ 16 000 visiteurs, soit 2000 de plus que l'an passé. Page 17

Expo.01

Restorama erhielt den Zuschlag

Für die Verpflegung der vielleicht 10 Mio. Besucher an der Expo.01 zeichnet nun die Restorama verantwortlich. Allein die Wirtschaftlichkeit des Angebots ist laut Expo-Direktion der Grund für den getroffenen Entscheid. Der Gemeinschaftsverpfleger spricht bei dem Mandat vom gegenwärtig lukrativsten Auftrag. Für die Bewirtschaftung selbst werden noch bis zu 30 Konzessionspartner gesucht. Doch jetzt heisst es erstmal, die möglichen gastronomischen Formen überhaupt zu definieren. Seite 11

Miele
Wäscherei-Leasing
3.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Rosenthal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



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

Adecco
HOTEL & EVENT

Personalberatung
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus

Beachten Sie
die aktuellen Stellenangebote
in der «stellen revue».

REBAG
DATA
AG ...

Hotel-
Informatik
Beratung
Organisation



keysy

Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

Herausforderung für SDM: Expo-Tickets

Die Tickets für die Expo.01 werden über Switzerland Destination Management (SDM) vertrieben. Nun sind die Regionen und Leistungsträger aufgerufen, ihre Packages zu schnüren: Sie sollen für den STM 1999 verfügbar sein.

CHRISTINE KÜNZLER

Nicht die Expo selber wird die Eintrittskarten vertreiben, sondern sie werden über SDM als zentrale Verkaufsstelle abgesetzt, erklärte Rudolf Burkhalter, Expo-Finanzdirektor, am Tourismustag in Chur. Die interessierten Anbieter ihrerseits können die Tickets dort beziehen und sie in ihre Packages integrieren. Denn, um das Parkplatzproblem zu lösen, sollen die Eintritte gekoppelt mit einem Pauschalangebot oder einem Transport abgegeben werden, so Burkhalter. Es werden nur wenige Einzelpersonen – direkt und zu einem erhöhten Preis – an den Eingängen verkauft. «Ein Expo-Tag soll etwa gleichviel kosten wie ein Skitag», so Burkhalter. Vorgesehen ist ein Eintrittspreis von etwa 45 Franken. Erklärtes Ziel der Expo-Leitung ist ein zweitägiger Expo-Be-

such, deshalb soll der zweite Expo-Tag preislich entsprechend günstig liegen.

Mit dem Schnüren beginnen
Regionen und Destinationen sind nun aufgerufen, ihre Packages zu schnüren, sagte Burkhalter. Trois-Lacs Tourisme mit Sitz in Neuenburg, die als Koordinationsstelle gegründet worden ist, nimmt die Vorschläge entgegen. Aber auch von der Dreiseen-Region selber erwartet Burkhalter mehr Engagement, damit sich die Region auch nach der Expo touristisch weiterentwickeln und auf den Bekanntheitsgrad aufbauen könne.

Wer von der Expo.01 profitieren will, muss an Deskline angeschlossen sein – denn allein diese Angebote werden vermittelt, hielt Burkhalter fest. Ob es technisch lösbar ist, dass auch kleinere, nicht angeschlossene Orte ihre Angebote entsprechend aufbereiten lassen können, ist noch offen. In Frage kommen Hotels im Umkreis von 60 Kilometern. In der Region selber fehlten Hotels hoher Kategorie, wo VIP-Leute untergebracht werden können, gab Burkhalter zu bedenken.

Die Zeit drängt: Am Switzerland Travel Mart, der im April 1999 in Neuenburg stattfindet, sollen die Packages ins Ausland verkauft werden können. 1999 soll die Schweizer Bevölkerung Optionen –

besonders für die beliebten Wochenenden – ordern können. Damit will die Expo-Leitung ihr Finanzloch «günstiger als mit Bankgeldern» stopfen. Von den 6,1 Mio. erwarteten Besuchern und 10 Mio. Eintritten sollen nach Burkhalters Schätzung ein Drittel aus dem

Ausland und zwei Drittel aus der Schweiz stammen. Schweiz Tourismus will im Oktober oder November dieses Jahres mit den Expo-Verantwortlichen zusammen einen Workshop für Touristiker durchführen. Das genaue Datum steht noch nicht fest.

Neigezüge als Expo-Werbeträger

Die SBB, Kommunikationspartner, Hauptsponsor, Generalunternehmer und Projektleiter öffentlicher Verkehr der Expo.01, bringen die Werbetreibenden für die Expo unter die Bevölkerung. Die 24 Neigezüge für die Bahn 2000, die zur Zeit noch gebaut werden, sind als Werbeplattformen für die Expo.01 bestimmt. Auf die Expo hin nehmen die SBB zahlreiche Ausbauten im Rahmen der Bahn 2000 in Betrieb, um mehr Kapazität und schnellere Verbindungen zu schaffen. Der Ausbau der Jurastrecke zwischen Yverdon und Solothurn werden bis 2001 die Fahrzeiten um 15 Minuten verkürzen.

Ein spezieller Expo-Fahrplan sowie neue Verkaufs- und Informationssysteme sollen dazu beitragen, den vom Bundesrat geforderten Marktanteil des öffentlichen Verkehrs von 40% deutlich

zu übertreffen. An Spitzentagen rechnen die SBB mit bis zu 65 000 Besuchern, an Wochenenden mit über 100 000. Der flexible Expo-Fahrplan und zusätzliches Rollmaterial sollen dafür sorgen, dass mehr als die Hälfte der Besucherinnen und Besucher mit öffentlichen Verkehrsmitteln an die Zielbahnhöfe Biel, Neuenburg, Yverdon und Murten reisen. Während sechs Monaten verstärken zusätzliche Züge aus der Ostschweiz den ordentlichen Fahrplan. An Wochenenden werden zusätzliche Verbindungen ab Genf, Lausanne, Bern, Fribourg und Basel angeboten. Die Fahrgäste werden zuhause abgeholt mit Sammeltaxis sowie Ruf- und Sammelbussen. Der Preis für ein Bahnbillet mit Eintritt kostet etwa gleichviel wie ein Eintritt separat gekauft mit Parkplatz. CK

Leukerbad Tourismus

Über Dienstleistungen zum Profitcenter

Leukerbad Tourismus mit seinen neuen Strukturen wird immer mehr zu einem Profitcenter, das als Dienstleistungsplattform den Leistungspartnern vor Ort zur Verfügung steht. So werden ab diesem Herbst auch Ferienwohnungen über das Direktreservationsystem vermarktet.

GERMAN ESCHER

Die enormen Investitionen in die Infrastrukturanlagen belasten nicht nur die Finanzen der Gemeinde und der Tourismusorganisation, sie verlangen auch nach einer effizienteren Vermarktung. Vor diesem Hintergrund betrachten die einzelnen Partner ihren Ort immer mehr als das gemeinsame Unternehmen Leukerbad. Wichtiger Bestandteil dieser Entwicklung ist das Direktreservationsystem, an dem alle 28 Hotels angeschlossen sind. «Wir haben im vergangenen Jahr einen Umsatz von rund einer Million Franken erzielt», freut sich Beatrice Meichtry, stellvertretende Tourismusdirektorin. Davon flossen 8% als Kommission in die Kasse der Tourismusorganisation. Neu wird auch die Parahotellerie ins Direktreservationsystem aufgenommen. Das Echo des FEWO-Vereins sei sehr positiv, sagt Meichtry. Allerdings werden nicht alle 1700 Apartments angeboten. Offen ist auch noch die Frage, ob man sich am nationalen System Deskline anschliessen will oder nicht. Der neue Tourismusdirektor Viktor Bortler ist aber überzeugt, dass die neuen Informationsbedürfnisse der Gäste heute ohne moderne Informations- und Reservationssysteme mit den



Leukerbad setzt sich ehrgeizige Ziele: Die Anzahl Logiernächte soll in den nächsten zehn Jahren um 20% steigen. Foto: zvg

entsprechenden Internet-Verbindungen nicht mehr zufriedenstellend erfüllt werden können. Das belegen auch die neuesten Zahlen: Allein im Januar hat Leukerbad Tourismus 4262 Anfragen bearbeitet und 259 Reservationen mit einem Umsatz von 200 000 Franken getätigt.

Die neuen Kanäle erlauben dem Gast allerdings auch raschere Preisvergleiche. Deshalb kommt dem Euro laut Bortler eine enorme Bedeutung zu: «Tourismusbetriebe sind gefährdet, wenn sie die Euro-Problematik nicht aktiv anpacken.» Leukerbad Tourismus wird deshalb ab

kommendem Herbst sämtliche Preise auch in der neuen Einheitswährung offerieren und ein entsprechendes Euro-Konto eröffnen.

20% Wachstum als Ziel

Laut der kürzlich vorgestellten Marketingstrategie setzt sich Leukerbad Tourismus ehrgeizige Ziele: In den nächsten 10 Jahren soll die Zahl der Logiernächte um 20% erhöht werden. Aufgrund des hohen Bekanntheitsgrades will sich Leukerbad in 1. Priorität ausschliesslich auf den Inlandmarkt konzentrieren. In 2. Priorität folgen die Nachbarregionen der angrenzenden Länder. Die Benelux-Staaten sowie die restlichen Regionen von Deutschland, Italien und Frankreich werden erst in 3. Priorität behandelt. Geringe Beachtung in der Marktbearbeitung wird Ost-europa, Japan und Südostasien beigegeben.

Das Thermalwasser bleibt auch in Zukunft «eine strategische Erfolgsposition des Leistungsangebotes.» Der Begriff Wasser muss laut Marketingstrategie aber stärker mit Begriffen wie Kraft aus den Bergen, Natur und Behaglichkeit assoziiert werden. Nebst dem Wellness- und Gesundheitsgast will man sich deshalb vor allem auf den Vergnügungsgast konzentrieren. Entsprechend vielfältig ist das Animationsprogramm, das häufig für Erwachsene und Kinder zeitlich parallel angesetzte Veranstaltungen vorsieht. Mit besonderen Kinderaktionen will Leukerbad diesen Sommer vermehrt die Familien ansprechen: So können Kinder bis 16 Jahre im Hotelzimmer der Erwachsenen kostenlos übernachten. Wer ein eigenes Zimmer beansprucht, bezahlt pro Altersjahr und Hotelstern 1 bis 4 Franken pro Nacht.

TopTV

Morgen startet der Sender

Der Schweizer Tourissender TopTV geht morgen Freitag erstmals auf Sendung. Allerdings wird TopTV aus technischen Gründen noch nicht in der ganzen Deutschschweiz zu empfangen sein. Bereits hat auch das Tessin Interesse angemeldet.

Über 80% der Kabelabonnenten in der Deutschschweiz werden TopTV in den nächsten drei Wochen zu sehen bekommen, sagt Willi Giger, Geschäftsführer des neuen Senders und Inhaber der Wigr Gruppe. Offiziell geht TopTV morgen auf Sendung. «Infolge technischer Probleme ist der Sender noch nicht in der ganzen Deutschschweiz zu empfangen», erklärt Giger. Das Oberwallis beispielsweise wird voraussichtlich erst in neuen Monaten und Solothurn im Herbst dazustossen. Auch die CableCom-Abonnenten im Glarnerland müssen vorerst auf TopTV verzichten. «Das ist eine Kostenfrage», so Giger. Die Verbindung, die zum jetzigen Zeitpunkt Tausende von Franken kosten würde, komme in etwa einem Jahr kostenlos. Diese Frist nicht abzuwarten, wäre für Giger «ein Verhältnisblödsinn.» Auch die Tessiner bekunden Interesse am Sender. «Bis in einem Jahr besteht die Verbindung durchgehend, so dass wir TopTV aufschalten können.»

Initianten dieses Schweizer Tourissenders sind Willi Giger und Jörg Kachelmann mit seiner Meteomedia AG. TopTV wird schwergewichtig Wetterberichte rund um die Uhr senden. Die moderierte Meteosendung wird viertelstündlich übermittelt und mindestens stündlich aktualisiert. Zu sehen sein werden auch die TopIn-Wetterbilder, Verkehrs- und Gesundheitsinfos, Kurzfilm und Werbespots.

April-Budget erreicht

Obwohl «viele erst abwarten wollen, wie der Sender ist», sei das April-Werbudget bereits erreicht, hält Giger fest. Die Kunden, die bei TopTV Spots schalten, sind – mit Ausnahme von der Swissair – jedoch nicht aus der Tourismusbranche. Es sind Grossunternehmen wie Migros, Sonny, Sunrise, Cash, Globus Appenzeller Käse und die Schweizer Familie. Vorerst noch keine Konkurrenz bekommt TopTV aus Österreich. Der österreichische Tourissender TW1 ist noch nicht im Schweizer Kabelfernsehen aufgeschaltet. Jedenfalls kennt man den Sender bei der CableCom in Bern, Zürich und St. Gallen nicht. CK



Morgen Freitag geht die Wigr mit TopTV erstmals auf Sendung. Logo: zvg

REKLAME

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 Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.

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

SWISSORAMA

Crossair fliegt elf spanische Flughäfen an. Die neuesten sind Malaga und Geron. Malaga wird im Auftrag der Swissair wöchentlich fünfmal ab Basel via Genf angefliegen. Geron bekommt mit zwei wöchentlichen Saisonflügen (Juni bis September) erstmals eine Linienverbindung zur Schweiz. Zudem bietet Crossair erstmals eine Nonstop-Flugverbindung zwischen Basel und Lissabon an. Nebst weiteren zusätzlichen Flügen arbeitet die Crossair neu mit der französischen Linien-Fluggesellschaft Crossair Europe zusammen. Diese fliegt ab Basel mit zwei von der Crossair gemieteten Saab 340-Flugzeugen nach Mailand Malpensa (3x täglich) und ab Anfang Mai nach Venedig und Marseille, ab Juni nach Ajaccio. Insgesamt fliegt die Crossair dieses Jahr 81 europäische Ziele im Linienverkehr und 59 Destinationen in 16 Ländern im

Charterverkehr an. 39 Orte fliegt sie im Auftrag der Swissair an. CK

für neue Casinos in bernischen Gemeinden ausarbeiten. CK

Magier-Kongress, sowie 1999 das Meeting der internationalen Luftfahrtversicherer. FM

Entscheidungsgrundlagen zur Beurteilung von Freizeitpark- und Casino-Projekte: Das soll eine verwaltungsinterne Arbeitsgruppe im Kanton Bern erarbeiten. Der Regierungsrat hat dafür einen Kredit von 60 000 Franken gesprochen. In der letzten Zeit wurden im Kanton Bern mehrere Projekte für Freizeit- und Erlebnisparks lanciert, und das Interesse an Standorten für Spielcasinos wird immer grösser. Die Arbeitsgruppe soll nun solche Projekte im Verhältnis zu den Zielen der Raumordnungs-, Wirtschafts- und Umweltpolitik beurteilen. Zudem soll sie Kriterien für die Behandlung solcher Gesuche definieren und einen Kriterienkatalog zur Behandlung von Gesuchen

Zürich belegt als Kongressstadt europaweit den 22. Rang. Dieses Resultat stammt aus der neuesten Statistik der International Congress & Convention Association (ICCA). Europas Spitzenplätze halten Kopenhagen, Wien und Budapest inne. Weltweit teilt sich Zürich zusammen mit Taipei, Kapstadt und San Francisco den 35. Platz. Innerhalb der Schweiz nimmt damit Zürich punkto Kongressstädte vor Genf den Spitzenplatz ein. Destinationen wie Jakarta, Rio de Janeiro und New York sind hinter Zürich klassiert. Zürich Tourismus konnte für 1998 und 99 bereits über 40 Anlässe buchen. So die Eishockey-A-Weltmeisterschaft 1998, der Dreiländer-

Kanton Solothurn will Spielcasino. Region Solothurn Tourismus und Kanton Solothurn Tourismus haben zusammen mit ihrem Partner Swiss Casinos die CSO Casino Solothurn gegründet. Im fünfköpfigen Verwaltungsrat des Unternehmens sitzen zwei Vertreter der beiden Solothurner Tourismusverbände. Ziel der neugegründeten Gesellschaft ist es, im Kanton Solothurn Casinos zu errichten und zu betreiben sowie touristische Institutionen und Anlässe zu unterstützen. Man will sich um eine Konzession für eine Grand Casino (Konzession A) oder einen Kursaal (Konzession B) bewerben. SR

Pressespiegel ST-Neuauftritt

Kritisches Echo auf Ferienkampagne

Der Neuauftritt von Schweiz Tourismus und die Werbekampagne stiessen bei den Schweizer Medien nicht überall auf Gegenliebe. Die Meinungen sind gemischt.

FELIX MAURHOFER

Nach der Präsentation des ST-Neuauftritts mit der Hauptbotschaft «Wir wollen Ferien statt Tourismus» hat es im Blätterwald ganz schön gerauscht. Zwar halten sich die ablehnenden Berichterstattungen mit den zustimmenden ungefähr die Waage, doch bei den Kommentaren hielten sich die Autoren nicht zurück. So bezeichnet die NZZ in ihrem Kommentar die Botschaft als etwas vollmundig, denn wer garantiere, dass wirkliche Feri-

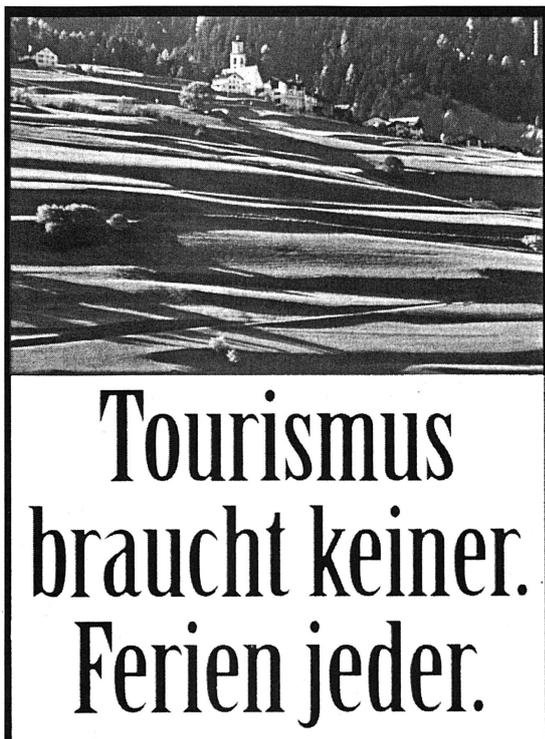
enqualität nur in der Schweiz zu haben sei und anderswo bloss Tourismus angeboten werde. Die Wortspielerei «Ferien statt Tourismus» sei nicht auf Anhieb verständlich und dürfte vielerorts auch Kopfschütteln auslösen. Gemäss der NZZ tue die Schweiz gut daran, nicht das touristische Massengeschäft ins Land zu holen, sondern das Image der Schweiz als Ort mit hoher individueller Ferienqualität zu pflegen. Doch sei fraglich, ob die radikale Abkehr von jeglichem Tourismus nicht über das Ziel hinausschiesse, schreibt die NZZ. Die Zeitung bezweifelt auch, ob die durch die neue Kampagne geweckten hohen Erwartungen dann auch erfüllt werden können.

Globetrottel

Der Titel des Wirtschaftsmagazins Cash zum Neuauftritt von ST ist vielsagend: «Den Touristen zum Globetrottel gemacht». Bereits im Lead schreibt Cash, dass sich ST mit der neuen Werbekampagne gleich selbst ein Ei gelegt habe. Grund: Schon wieder müsse sich ST einen neuen Namen geben. Die Idee von Werber Reinhold Weber sei ebenso simpel wie verwirrend. Die ST-Botschaft könne leicht als Zweiklassendenken interpretiert werden: «Hier in der Schweiz die qualitativ guten Feriengäste, dort im Ausland die anspruchslosen Touristen. Die Bündner Zeitung findet die Botschaft des Ferienlandes Schweiz nicht revolutionär, da sich Graubünden bereits seit längerem den Ferien verschrieben hat. Der neue Werbeauftritt sei zwar originell, doch lenke er von den echten Problemen ab. Erstaunlich sei eher, mit welchen Wort- und Gedankenspielen die Tourismus- und Ferienbranche um Aufmerksamkeit buhle.

Spitze Feder

Hart ins Gefecht zieht die Neue Mittel-land Zeitung mit oder gegen die Werbekampagne: «Was der Top-Werber Reinhold Weber in Chur präsentiert, hat mit der traditionellen Tourismus-Werbung nicht mehr viel gemein.» Textlastige Anzeigen würden dem Publikum empfehlen, nicht mehr an den Tourismus sondern an dessen Produkt, die Ferien, zu denken. Dabei sei doch gerade der Tourismus ein wichtiger Faktor unserer Wirtschaft. «Der Slogan «weniger Tourismus – mehr Ferien» passt eher zur Branche selbst: Weniger organisierter Tourismus,



Was hat der Tourismus Sie das letzte Mal Ihre Ferien gekostet? In der Schweiz sind Sie Feriengast, Guden Ruhe und Erholung. Und zehn Minuten danach Kultur, Nachleben und Shopping. Und wieder zehn Minuten danach eine Kirschen. Die Schweiz hat Ihnen alles zu bieten, von Wäldern über Spitz- und Wanderferien bis zu Familien- und Wäldern. Nur den Tourismus, das werden Sie ziemlich lange suchen. Mehr Ferien unter www.schweiz.ch oder in einem unserer neuen Prospekte: Info-Edition 01 268 12 12. **Einmalig Ferien. Ihre Schweiz.**

Ob wirklich keiner den Tourismus braucht, darüber sind sich die Medien nach dem ST-Neuauftritt nicht einig.

weniger Vereine und Strukturen – mehr Ferienatmosphäre.»
«Ohne Tourismus mehr Feriengäste – wie geht das?» titulierte der Sonntags Blick die neue Werbekampagne. Befürwortende Statements sind denn auch im Lauffext kaum zu finden. Der Grund-

tenor des Artikels zielt dahin, dass die Kampagne wenig Pfiff und Lust vermittelt. Unter anderem kommt Zermatts Kurdirektor Amadé Perrig zu Wort: «Die neue Kampagne von Schweiz Tourismus zeigt, dass die in Zürich nicht so recht wissen, was an der Basis abläuft.»

Kommentar

Nur «Ferien»!

Nach der Phase der Über-raschung folgt nun bei vielen Touristikern die Phase der Reflexion. In der Presse und auch bei persönlichen Feldtests kommen Fragen auf.

Die Disqualifizierung des Begriffs «Tourismus» als minderwertig sollte nach meiner Meinung tunlichst unterlassen werden. Selbst Fachleute sind sich nicht einig, ob «Tourismus» nun negativ besetzt ist (im Sinne von Massen-, Billig-, Sex- oder Abfalltourismus) oder als «terminus technicus» neutral wirkt.

In keinem Fall sollte der unworbene Gast in diese Diskussion verwickelt werden. Denn negative Neben-Botschaften beeinträchtigen auf der Gefühlsebene die positive Haupt-Botschaft. Viele Gäste missverstehen diese Gegenüberstellung als unnütze Wortklauberei. Oder sie haben schlicht keine Lust, sich auf dieses Thema einzulassen. Oder sie verstehen den Witz und die Ironie nicht. Andere wiederum fühlen sich als «tourists» sawohl. Sie haben Freude daran, auf das Jungfraujoch transportiert oder durch Luzerns Uhren-geschäfte geschleust zu werden. Warum sollte man ihnen den Spass verderben?

Der zweite Teil der Kampagne, nämlich Ferien = Schweiz, verdient hingegen Beifall. Die Schweiz als (fast) ideale Feriendestination, als Inbegriff für Ferien überhaupt – das ist eine positive Botschaft, die auch ein «Tourist» gerne hört und glaubt. Selbst wenn er sie ein Kongress-teilnehmer oder eine Geschäftsrei-sende ist. Denn wer möchte nach dem Kongress nicht noch einen oder zwei Tage anhängen und eine Prise Ferien einsaugen? Und von welchen Gästen würden unsere Städte in den Monaten Juli und August sowie am Wochenende leben, wenn nicht von Feriengästen?

Ferien als die schönsten Tage oder Wochen des Jahres – das ist ein Versprechen, das mit vielen positiven Emotionen verbunden ist. Ein Versprechen aber auch, das hohe Erwartungen bezüglich Qualität und Gastfreundschaft weckt. Eine Botschaft, die das Ferienland Schweiz als hoch-klassiges Gut positioniert – eine Herausforderung für jede und jeden im Tourismus!
Peter Kühler

Marke schärfer positionieren

Die in Chur vorgestellte, neue Werbekampagne von ST soll 1999 weltweit kommuniziert werden. Gemäss Rainer Müller, Gästemarketing bei ST, steht ein Budget von 3 Mio. Franken zur Verfügung, um die Grundbotschaft der Kampagne weltweit positionieren zu können. Dieses Budget ist beispielsweise im Vergleich zum Newbranding von Smart, das auf 80 bis 100 Mio. Franken geschätzt wird, schmal. ST hat sich aber laut Müller zum Ziel gesetzt, die Werbeaufwendung mittels nichtbezahlter Kommunikationsplattformen wie Medienniederschlag zu multiplizieren.

Über die Kosten des neuen Werbeauftritts wollte sich Rainer Müller nicht äussern. Der Aufwand sei aber im Rahmen der bisherigen Kampagnen gewesen. Mindestens drei Jahre soll nun die neue Kampagne laufen, dann werde über die Bücher gegangen und neu optimiert, was aber nicht heisse, dass die Agentur gewechselt werde oder gar eine Neupositionierung nötig sei. Ob nun in Zukunft auch Schweiz Tourismus zu Schweiz Ferien wird, darüber habe er sich noch keine Gedanken gemacht, so Müller. Der neue Name habe zurzeit nicht erste Priorität.
FM

Euro

Unsichere Aussichten für Tourismus

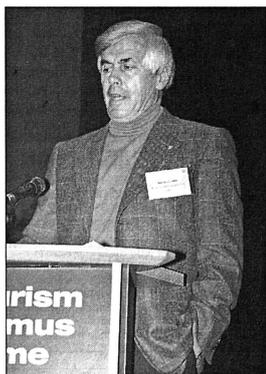
Der Euro kann dem Schweizer Tourismus einen Rückgang der Logiernächte bringen. Durch die Einführung des Euro steigt die Markttransparenz für Tourismusleistungen. Das bedeutet, die Nachfrage reagiert empfindlicher auf Preiserhöhungen.

CHRISTINE KÜNZLER

Würde der Schweizer Franken gegenüber den Währungen der Euro-Länder um 5% ausgewertet, gingen die Logiernächte in der Schweizer Hotellerie jährlich um rund 500 000 zurück. Bei dieser Reduktion sind die Gäste aus Finnland, Irland, Portugal und Luxemburg nicht mitberücksichtigt. Das entspricht 4,8% der Logiernächte von Gästen aus Euro-Ländern. 1997 waren 34,6% aller Logiernächte aus dem Euro-Raum. Davon stammen 46,9% aus Deutschland, 10,9% aus Grossbritannien. Diese Rechnung präsentierte Bernd Schips, Professor an der Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich, am Tourismustag.

Verteuerung durch Umtausch

Der Euro wird eine erhöhte Preistransparenz mit sich bringen, was den Wettbewerbsdruck für die Schweiz verstärkt. Denn Gäste, die von einem Euro-Land in ein anderes reisen, bezahlen keine Umtauschkosten und Gebühren mehr, was die Transaktion verbilligt. Die World Tourism Organization (WTO) schätzt die so zustande kommende Kosteneinsparung auf rund 50 DM (etwa 40 Franken) pro Gast. Für die Schweiz gilt dies jedoch nicht; dadurch entsteht ihr ein zu-



Laut Bernd Schips sind die Auswirkungen des Euros schwebelabschätzen. Foto: Christine Künzler

sätzlicher Preisnachteil. Übernimmt der Euro die Rolle des US-Dollars, müssen inländische Tourismusanbieter für ausländische Gäste zudem das Währungsrisiko übernehmen, wenn sie ihre Angebote in Euro ausschreiben. Und das sollte so rasch als möglich geschehen, raten die Vertreter der Schweiz Tourismus Aus-landstellen.

Nachfrage reagiert empfindlich

Je unentbehrlicher ein Gut, desto weniger reagiert die Nachfrage auf Preiserhöhungen, erklärte Schips. Je leichter ein Gut ersetzt werden kann, desto stärker sinkt die Nachfrage bei Preiserhöhungen. Tourismusleistungen gehören zu den leicht ersetzbaren – demnach rea-

giert die Nachfrage stark auf Preisveränderungen. Wegen der gestiegenen Markttransparenz – Preise sind nur noch in Euro ausgeschrieben – wird die Nachfrage künftig aber noch empfindlicher auf Preiserhöhungen reagieren. Ob seine Schweiz Ferien teurer ausfallen, weil die Preise höher oder der Franken aufgewertet wurde, spielt für den ausländischen Gast ohnehin keine Rolle.

Nicht alle Gäste reagieren gleich auf Preiserhöhungen. Laut einer Studie der ETH sind beispielsweise die Holländer sensibler für Preiserhöhungen im Schweizer Tourismus als die Deutschen.

Spätestens 2002 kommt der Euro

Am 2. und 3. Mai dieses Jahres wird in Brüssel entschieden, welche Länder definitiv an der Währungsunion teilnehmen, und es werden die bilateralen Wechselkurse bestimmt. Bis zum Beginn der Währungsunion am 1. Januar 1999 werden die Unsicherheiten bezüglich Euro-Kurse bestehen bleiben, hielt Schips fest. Laut einer Prognose der UBS soll per 31.12.98 der Kurs Franken/Euro 1,61 betragen, was dem heutigen ECU-Kurs entspricht. Die nationalen Währungen bleiben als Untereinheiten des Euro bestehen. Spätestens ab 1. Januar 2002 ist der Euro im Umlauf. Er wird laut Schips längerfristig als internationale Handels-, Reserve- und Anlagewährung an Bedeutung gewinnen. Weil der Schweizer Franken als sichere Währung gilt, könnten Unsicherheiten bezüglich dem Euro temporäre Frankenaufwertungen zur Folge haben, meint der Wirtschaftsfachmann. Aufgrund des höheren Ertragsbilanzüberschusses sei auch mittelfristig mit einer Aufwertungs-tendenz des Frankens zu rechnen.

Mitarbeit: Brigitte Zaugg

Zürich Tourismus

Konzentration auf Teilmärkte

Zürich Tourismus will sich nach der Restrukturierung neu ausrichten und auf die Teilmärkte Conventions und Incentives, Leisure sowie Kultur und Events konzentrieren sowie die Produkte aktiv verkaufen.

Zürich Tourismus hat sich nach der Struktur- und Effizienzanalyse der Organisation bereits neu ausgerichtet und konzentriert sich nun auf die Teilmärkte Conventions, Leisure und Culture. Für diese Produktlinien sind die entsprechenden Product Managements bereits aktiv. Sie sind daran, in ihren Märkten Allianzen mit den Leistungsträgern zu schliessen, gestalten marktgerechte Angebote und vertreiben diese in buchbarer Form über die Operations Center. Als wichtigste Zielgruppen sollen Geschäfts-, Kongress- sowie Incentivereisende, Urlauber und Tagestouristen angesprochen werden. Damit bewegt sich Zürich Tourismus zielstrebig vom Dienstleistungsbetrieb hin zum aktiven Verkauf. Das Marketingbudget soll bis ins Jahr 2000 von heute 800 000 auf rund 2 Mio. Franken erhöht werden. Nebst den Product Managern ist der Tourist Service für Informationen und Administration zuständig.

Auf dem Markt tritt Zürich Tourismus zurzeit mit einer neuen Sommerbroschüre auf, die buchbare Angebote enthält. Ab Mai plant die Tourismusorganisation einen neuen Internet-Auftritt mit Packages. Der Aufbau der touristischen Greater Zürich Area, welche die Kantone Aargau oder Schaffhausen miteinschliesst, wird Ende dieses Jahres abgeschlossen sein.
FM

SWISSORAMA

Start für «Grenzpfad Napfbergland» im Frühling 1998. Vor 150 Jahren war das Napfgebiet aufgrund der konfessionellen Unterschiede Schauplatz des Sonderbundskrieges. Im Jubiläumsjahr sollen nun die touristischen Angebote verknüpft und der Bevölkerung nähergebracht werden. Der neue «Grenzpfad Napfbergland» soll die Napfregion der Kantone Bern und Luzern touristisch, kulturell und staatspolitisch verbinden. Der Weg führt von St. Urban/LU entlang der Kantonsgrenze nach der Brienzler Rothorn. Die Interessengemeinschaft «Grenzpfad Napfbergland» wurde 1995 ins Leben gerufen.
SR

REKLAME



Ihr Partner für Hotel EDV

★ ★ ★ ★ ★

euro

Sind Sie bereit?

★ ★ ★ ★ ★

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG
Buzibachring 1 • CH-8023 Rothenburg
Tel: 041 289 10 10 • Fax: 041 289 10 20



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

**Finanzen:
Der Businessplan als Führungsinstrument**

Datum/Kursort: Donnerstag, 2. April 1998, Hotel Ascot, Zürich
Referent: Thomas Bruppacher, lic. oec. HSG, Unternehmensberater, Herisau
Kursziele: Sie erkennen Zweck und Inhalt eines Businessplanes als Führungsinstrument und lernen in diesem Kurs anhand von Arbeitsvorlagen die Instrumente für den logischen Aufbau des eigenen Businessplanes einzusetzen.
Kursinhalte: – Notwendige Angaben zur Unternehmung und zur Organisation
 – Eigene Dienstleistungen und angestrebte Kundennutzen
 – Absatzmärkte und Kundenstruktur
 – MitarbeiterInnen
 – Marketingschwerpunkte
 – Analyse der finanziellen Situation
 – Mittelfristige Planung
 – Präsentation und Dokumentation
Kurspreis: Mitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 360.– (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 420.– (inkl. MwSt)

**Führung:
Die betriebliche Schulung – eine wichtige Führungsaufgabe**

Datum/Kursort: Dienstag, 5. Mai 1998, Hotel Freienhof, Thun
Referent: Fritz Sierchi, eidg. dipl. PR-Berater, Qualitätsbeauftragter SHV, Bern
Kursziele: Für Sie bedeutet führen auch ausbilden. Sie wollen Wissen an Ihre Mitarbeiter weitergeben und diese noch wirksamer ausbilden. Sie haben nur wenig Zeit für die Schulung im Betrieb, wollen aber trotz kurzer Vorbereitungszeit effizient und mit Erfolg ausbilden. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie Ihre Ausbildung im Betrieb aufbauen müssen, damit das Gelernte nicht nur in den Köpfen der Mitarbeiter verbleibt, sondern sich in der beruflichen Praxis niederschlägt. Sie erhalten konkrete Checklisten und Planungsinstrumente, die Sie im Alltag im Betrieb unterstützen.
Kursinhalte: – Betriebliche Ausbildung und Wettbewerbsfähigkeit
 – Wann ist eine Ausbildung gut?
 – Wirksamkeit als wichtigste Messgrösse
 – Kurze Vorbereitung – wirksame Ausbildung
 – Einsatz von Methoden und Hilfsmitteln
 – Erfolgskontrolle von Ausbildungsaktivitäten
Kurspreis: Mitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 360.– (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 420.– (inkl. MwSt)

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

101711/84735



HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung



Inhaberin: Michèle Galmarini
**International ausgerichtete
Fachausbildung mit
Diplom-Abschluss der ersten
Barfachschole der Schweiz.**

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
**Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66, Fax 01 261 50 05**

Name: _____
 Vorname: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____

90373/262895

IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel,
Neuchâtel, Switzerland

**Hotel Management
STUDY 3 YEARS ONLY!**

3-Year internationally recognised University Degree
& Higher Diploma recognised by 24 Cantons

2½-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Post-Graduate Diploma

1-Year Certificate Courses

Ask Maria Bels for information
at our head office:
 IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland
 Phone: ++41 61 312 30 94
 Fax: ++41 61 312 60 35
 E-mail: headoffice@ihtti.ch
 Web-page: http://www.ihtti.ch



**Top Jobs
weltweit**

ENGLISH SCHOOL OF ENGLISH
 SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
 stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie und Gastgewerbe.
 13. April bis 22. Mai 1998
 2. November bis 11. Dezember 1998
 Der Eintritt in Grund- und Intensivkurse ist rund ums Jahr jeden Montag möglich.
 Eva Friedl und Kurt Metz beraten Sie während den Bürozeiten persönlich und am Telefon
 031 950 28 27, Fax 031 950 28 29
 metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümliigen

Italienisch in Italien

Kurse für Hotellerie und Gastgewerbe
 Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
 Annemarie+Rolf Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa
www.sprachausbildung.ch



**Diplomelehrgang
Hotel- und
Gastro-
management**

Brauchen Sie theoretische und praktische Kenntnisse für eine erfolgreiche und zeitgemässe Betriebs- und Mitarbeiterführung?

Wir haben für Sie einen Intensivkurs in der Zwischensaison:

In Chur: 4 Wochen (Mo-Fr/So) vom 14.4. bis zum 8.5.98

In Luzern: 10 Wochen (2 Tage/Woche) vom 27.4. bis zum 30.6.98

Die Fächer: Mitarbeiterführung, Marketing, Food&Beverage Management, Führen mit Finanzkennzahlen, Mitarbeitermanagement und Finanzbuchhaltung.

Verlangen Sie jetzt unsere Unterlagen und informieren Sie sich im Detail.

Klubschule Chur
 081 252 66 88
 Klubschule Luzern
 041 418 66 66



Weiterbildung SHV
speziell für Sie
031 370 41 11

**HOTELSCHULE
LÖTSCHER**

Schönbühlring 6, 6005 Luzern
 Telefon/Telefax 041 360 07 09

Unsere nächsten Kurse im
 ***Hotel Alpina in Klosters

Réceptionskurs
 Intensivkurs 20. April - 15. Mai 1998

Mitarbeiter-Management
 von A - Z mit MIRUS Software
 25. Mai - 29. Mai 1998

Kartengestaltung
 Einführung in Corel DRAW 7 und Gestaltung von Speise/Getränkemarken
 3. Juni - 5. Juni 1998
 Gerne senden wir Ihnen dazu die näheren Kursunterlagen.



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

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares
FRANZÖSISCH
 OCIEL, Negressauve
 F-79370 CELLES/BELLE
 Tel/Fax 0033-5-49-278-275
<http://www.mellecom.fr/ciel>

- * Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- * Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
- * inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
- * Massgeschneiderte Kursangebote, auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- * Partnerschule für Spanisch in Mexico

Sprachausbildung

mit hervorragenden Schülern in
**England USA Kanada Australien
 Neuseeland Frankreich Italien**
 Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
 Annemarie+Rolf Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa
www.sprachausbildung.ch

Réceptionkurs
Erste Bausteine für den Einstieg an die «Front»

Ziel: Optimale Vorbereitung auf einen geplanten oder gewünschten «Front Einsatz». Erarbeiten eines praxisbezogenen Basiswissens im Bereich Réception für den beruflichen Alltag.
Inhalte: Teil 1: Die Aufgaben der Réception, Teil 2: Kasse, Zahlungsverkehr, Verhaltens- und Verkaufskunde etc.
Teilnahmebedingungen: ● Mindestalter 20 Jahre
 ● Abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe oder kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung
 ● Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse

Ihre Investition: Fr. 2100.– (inkl. Kursunterlagen, Mittagessen, Seminar- und Pausengetränke)

Kursdatum: Teil 1: 17. bis 21. August 1998
 Teil 2: 24. bis 28. August 1998

Kursort: Hotel Aarauerhof, Aarau

Weitere Auskünfte
GASTRO SUISSE, Weiterbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Telefon 01 377 51 11, Fax 01 372 14 92

Sprachkurse weltweit

- 46 Kurszentren in 13 Ländern
- Intensiv- und Feriensprachkurse
- Langzeit- u. Examenkurse
- Sprachferien für Schüler

Broschüren und Beratung:
ISI Sprachreisen
 Seestrasse 412 e
 8038 Zürich
 Telefon 01 / 4 82 87 65
 Fax 01 / 4 82 80 35



**STEINHAUSWEG 1
CH-8006 ZÜRICH**

FON: +41-1-310-21-50
 FAX: +41-1-310-21-51

E-MAIL: INFO@BARSCHULE.CH
 WWW.BARSCHULE.CH

Ein OHAFTES
 CHEERS & SHAKE
 IT EASY

- Neuartige Schulung ✓
- Videoaufzeichnung ✓
- Diplomabschluss ✓
- Training mit dem Schweizer- und Vizeweltmeister ✓
- Viele praktische Übungen ✓

Handels- und Verkehrsschule Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
 Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



Kursbeginn August / Februar
 Name: _____
 Adresse: _____
 PLZ/Ort: _____

FORUM

Kunden- oder Gästeorientierung



Bruno Gerber, Direktor Davos Tourismus

Kaum hat man begonnen, geistig die (gute) neue Ferienbotschaft von Schweiz Tourismus zu verarbeiten, holt einen der Alltag ein. Verdammst: ob als Tourismus- oder als Feriendirektor – es ist der präzise gleiche Alltag. Was Davos betrifft, werden wir die Ferienstossrichtung von Schweiz Tourismus angepasst zu multiplizieren versuchen. Nur, wegen der limitierten Mittel wird der Versuch wohl nicht flächendeckend wahrgenommen werden. Wegen der limitierten Mittel werden wir weiterhin beharrlich kleine Brötchen backen. Ein Brötchen ist schon lange im Ofen. Es wird einfach nicht knusprig werden. Es ist das Brötchen, das dem Gast am besten bekommt. Das Rezept ist bekannt und einfach: genau das backen, was der Gast erwartet und will; nicht das, was wir als backbar erachten. Konsequente Gästeorientierung als Grundsatz! Von niemandem bestritten. Fast von niemandem umgesetzt in der Szene der Tourismusvereine. Neutralität gegenüber den Mitgliedern gäbe es nicht mehr. Keine Angst: Parteilichkeit wäre nicht die Folge. Die In-

teressen des Gastes würden denjenigen des einzelnen Mitglieds vorangestellt. Empfohlen, vermittelt und verkauft würde das, was der Gast wünscht. Machbar? Sicher! Für Tourismusvereine muss der bewusste Umbau von der Mitglieder-Dienerorganisation zum kompetenten und gästeorientierten Spezialisten das Hauptziel sein. Müsste reicht nicht mehr. Angenommen, man wollte den Faden weiterspinnen und käme mit der Maxime der Kunden- und Gästeorientierung ins Feld der Ferienortsentwicklung, bräuchte man einen starken Faden. Entwickelt, gebaut und betrieben würde konsequent nur das, was vom Gast gewünscht oder erwartet und von ihm folglich auch breit akzeptiert und genutzt würde. Auf der Strecke blieben dann womöglich viele Projekte, deren Ursprung bei Gruppierungen liegt, die knallhart Eigeninteressen verfolgen. Schade, dass der Gast bei Ferienortsentwicklungen nicht mitbestimmen kann. Schade, dass bei Abstimmungen in Ferienorten bei den Vereinen oder an der Urne die Gästesicht unser Urteil wenig zu beeinflussen vermag. Das ist kein Plädoyer dafür, dass man nur reagiert und nachvollzieht, was der Gast längst wünscht. Bei der Ferienortsentwicklung sind Visionen gefragt und Risiken sollen eingegangen werden. Aber nur bei Entwicklungen und Projekten, bei denen der Nutzen für den Kunden und Gast im Mittelpunkt steht. In Davos ist das gästeorientierte Brötchen im Ofen. Am Backen. Hoffentlich verbrennt's nicht.

VSTD GV

Konstruktive Tourismusedirektoren

Kurz vor dem mit Spannung erwarteten Tourismustag hielt der Verband Schweizer Tourismusedirektoren seine Generalversammlung in Chur ab. Präsident Max Nadig signalisierte die konstruktive Unterstützung des Verbandes zu den aktuellen touristischen Projekten der Schweiz.

PETER KÜHLER

Der VSTD will – nach den Worten seines Präsidenten – die Entwicklung des Destinationsmanagements unterstützen. Im Anschluss an das erfolgreiche Seminar zu diesem Thema in Luzern 1997 soll die VSTD-Arbeitsgruppe «Destinationsmanagement» als Anlaufstelle für interessierte Touristiker dienen. Erfahrungen auswerten und Denkanstösse vermitteln – das ist das Ziel. Auch der Aufbau des Qualitätsgütesiegels für den Schweizer Tourismus ist ein kontinuierliches Anliegen des VSTD. Der VSTD ist Mitglied im Qualitätsrat und wirkt aktiv im Qualitätsentwicklungs- und sicherungsteam von Schweiz Tourismus mit. Gefordert werden die VSTD-Mitglieder von der sich überstürzenden Entwicklung im Telematik-Bereich. «Switzerland Destination Management/SDM» und «Deskline» werfen viele Fragen auf. Der VSTD-Vorstand unterstützt den Aufbau eines nationalen Verkaufsinstrumentes, fordert aber für die lokalen Verkehrsvereine finanziell tragbare Lösungen. Der Ausbildung des Nachwuchses dient



Erleuchtet von den Emblemen im ehemaligen «Tempel» der Freimaurer im Hotel Stern in Chur: Max Nadig, Präsident VSTD. Foto: Peter Kühler

der von Arthur Grossen und Verbandssekretärin Christine Miller überarbeitete Lehrlingsmodellehrgang. Dieses lange ersehnte Lehrmittel soll bis zum Frühjahr 1999 in der Praxis breit eingesetzt werden.

100 Tourismusexperten

Roland Huber, Präsident der Prüfungskommission für die höhere Fachprüfung zum Tourismusexperten, teilte mit, dass nun bereits 100 Personen diese höchste ausseruniversitäre Ausbildung erfolgreich absolviert haben und 62 weitere Kandidaten sich auf ihre Prüfung im November 1999 vorbereiten. Bilanz und Jahresrechnung 97 geben nicht zu reden, obwohl bei Einnahmen von rund 66 000 und Ausgaben von

83 000 Franken ein Verlust von 17 000 Franken entstand. Dies als Folge eines vorübergehenden Rückgangs des Mitgliederbestands und der Kostenbeteiligung an die Entwicklung des schweizerischen Qualitätsgütesiegels. Das Budget 98 sieht einen Verlust von rund 5000 Franken vor.

Zum Ehrenmitglied gewählt wurde Kurt Diermeier, bis 1997 Direktor von Zentralschweiz Tourismus. Als Aktivmitglieder aufgenommen wurden: Andreas Allenspach, Goms Tourismus; Francois Bryand, Genève; Oliver Federspiel, Graubünden Tourismus; Roger Fischer, Bergün; Els Mettler, Sarnen; Michele Schandrossch, Locarno; Blandina Werren, Baden. Als Kandidaten waren auf die Aufnahme: Roland Fischer, Adelboden; Erwin Tanner, Weggis und Chris Zoebeli, Montreux.

BÖRSENSPIEGEL MÄRZ

Kleine Bergbahnen verdienen Beachtung

Meist wird in den Medien von den grossen, bekannten Bergbahngebieten, die schweizerisch und international bekannt sind, berichtet. Sporadisch entstehen auch Finanzanalysen über diejenigen Bergbahngesellschaften, die für den Anleger von Interesse sein können. Kleinere Gesellschaften finden jedoch wenig Beachtung und teilweise ist kaum bekannt, dass Aktien gekauft respektive gehandelt werden können.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Beim Kauf kleinerer Gesellschaften ist jedoch Vorsicht walten zu lassen, da der Handel sehr illiquid ist und Kursauschläge meist zweistelligen Prozentzahlen aufweisen können. Entsprechend sind auch die grossen Agios zwischen Angebot und Nachfrage (Geld/Brief). Leider sind auch die Gesellschaften nicht in der Lage, entsprechende Kurspflege zu vollziehen, um so den Interessenten besser bedienen zu können.

Kerngesunde Bilanz

Die Sportbahnen Danis AG, Lenzerheide, weisen zum Beispiel eine kerngesunde Bilanz mit hoher Ertragskraft aus. Ebenso verfügt die Gesellschaft über einen hohen Eigenfinanzierungsgrad. Die Dividende wird kontinuierlich mit 10% aufrechterhalten. Der Kurs liegt heute bei 1800 Franken Geld und 1900 Franken Brief, wobei die Transaktionen als sehr sporadisch eingestuft werden können. Leider ist die Liquidität der Titel sehr gering, da von 3,8 Mio. Franken betragenden Aktienkapital bereits über 10 000 Titel bei der Gemeinde Vaz/Ober- vax liegen. Ein Engagement ist nur über einen limitierten Kaufauftrag zu empfehlen.

Steigender Cash flow

Nicht zu vergessen sind die Werte der Klosters-Madrisa-Bergbahnen AG, die deutlich verbesserte Erträge registrieren und im letzten Jahr einen markant höheren Cash flow von über 90% erwirtschafteten. Das relativ grosse Fremdkapital konnte weiter abgebaut

werden. Das Aktienkapital von 3 Mio. Franken ist klein und so auch das floatante Aktienmaterial. Die Titel wurden letztlich bei 600 Franken umgesetzt. Eine Wiederaufnahme der Dividendenzahlung ist in den nächsten Jahren nicht wahrscheinlich, jedoch ist die Gesellschaft mittel- bis längerfristig verfolgungswert. Die AG Luftseilbahn Klosters-Gotschnagratt-Parsonen, Klosters, weist wiederum einen sehr guten Cash-flow-Wert auf und eine höhere Dividende kam zur Ausschüttung. Nach den grossen Investitionen der letzten Jahre (über 12 Mio. Franken) sind die Anlagen heute auf ca. 50% abgeschrieben. Die Gesellschaft hat eine Beteiligung an der Klosters-Madrisa-Bergbahnen AG, die auf ca. 45% geschätzt wird, wobei in den letzten Jahren eine kleine Aufstockung vollzogen worden ist. Für langfristige orientierte Anleger darf ein Erwerb an der Aktie auf der heutigen Basis von 1450/1475 Franken getätigt werden.

Fusionen sind interessant

Die Furttschellas-Bahn AG, Sils i. E., hat ein sehr erfolgreiches Berichtsjahr hinter sich. Der Cash flow beträgt knapp 24% vom Umsatz, was ca. 1,05 Mio. Franken ausmacht. Die Bilanz ist gesund und weist einen Eigenkapitalanteil von knapp 52% aus. Der Titel lag in den vergangenen Jahren in einer engen Bandbreite von 160/200 Franken. Das Nominal beträgt 200 Franken, davon wurde eine Dividende von 5% ausbezahlt. Vielleicht ergeben sich auch gewisse Fusi-

onsüberlegungen Richtung Pontresina, St. Moritz, was für den Investor nicht uninteressant sein könnte. Derzeit ist der Titel knapp unter dem Nominalwert zu haben. Die Werte der Nandrö-Bergbahnen AG, Savognin, sind günstig bewertet. Da Aktienkapital von lediglich 3,63 Mio. Franken weist nur einen geringen floatanten Aktienanteil aus. Die Papiere werden weit unter dem Nominalwert von 200 Franken gehandelt, nachdem die Bilanz doch eine sehr gesunde Position erbringt. Die Gesellschaft liegt mit den Investitionen à jour und in den letzten Jahren wurden gute Resultate erzielt. Auf eine Dividende musste jedoch verzichtet werden. Die ausstehenden Partizipationsscheine, die nur noch wenige Bergbahnen besitzen, werden zur Hälfte des Nominalwertes von 50 Franken gehandelt.

Perlen da und dort

Als eine Perle unter den kleinen Bergbahngesellschaften darf sicher die Stanserhornbahn-Gesellschaft, Stans, genannt werden, weil sie kaum über Fremdkapital verfügt und die laufenden Investitionen aus der Betriebsrechnung zahlt. Die Gesellschaft schüttet eine 12prozentige Dividende aus, was einen sehr geringen Aufwand für das nur 1,38 Mio. Franken betragende Aktienkapital ergibt. Die Titel wurden kürzlich bei 700 Franken umgesetzt, wobei der Handel nur sehr sporadisch wirkt und eine grosse Warteliste für Interessenten vorhanden ist. Unter den kleineren Werten sei einmal mehr die Aktie der Bergbahnen Obersaxen AG, Obersaxen, erwähnt, die zurzeit auf kaum grosses Interesse stösst. Die Bilanz weist hervorragende Finanzverhältnisse auf und der Umsatz zum Cash flow liegt bei 35%, was an der oberen Spitze der schweizerischen Bergbahnen liegt. Der Substanzwert wurde, falls dies bei einer Bergbahn überhaupt möglich ist, auf ca. 3000 Franken geschätzt. Gemessen am Umsatz, liegt die Bergbahn Obersaxen mit einem sehr geringen Betriebsaufwand fast an der Spitze der schweizerischen Bahnen. Die Gesellschaft zahlt 12% Dividende auf dem kleinen Aktienkapital von 1,28 Mio. Franken. Dementsprechend ist der sogenannte Freeflow der Aktien sehr gering. Erstaunlicherweise hat sich der Kurs in den letzten zwei Jahre reduziert statt erhöht und ist von 1600 Franken bis auf 1425 Franken zurückgeglitten. Eine mittel- bis längerfristige Investition darf in diesem Titel getätigt werden.

Aktienbörsen bleiben in der Höhe

An verschiedenen Aktienbörsen wie in Deutschland, der Schweiz und speziell in den USA hat der Höhenflug angehalten. Spitzenkurse erzielt haben unter anderem US-Airlines.

WERNER LEIBACHER

Trotz vereinzelter Ermüdungserscheinungen hat der Höhenflug an den verschiedenen Aktienbörsen angehalten: in Deutschland, der Schweiz und speziell in den USA kam es im März verschiedentlich zu neuen Kursrekorden. Als gesundes Zeichen kann angesehen werden, dass es immer wieder zu Gewinnmitnahmen gekommen ist, dass also die Hausse nicht einfach blindlings weitergegangen ist. Das zeigt doch, dass etliche Anleger langsam vorsichtiger werden. Wenn die Korrekturen – wenigstens bis jetzt – noch nicht zu krass ausgefallen sind, dann in erster Linie wegen eines weitverbreiteten Anlagenotstands; solange die Renditen derart tief sind wie jetzt, fallen für viele Anleger Festverzinsliche als Anlagelternative weg. Zu den Marktleadern an den verschiedenen Börsen gehörten unverändert die Blue Chips, in der Schweiz also etwa die Pharmawerte, die Bank- und Industrieaktien. Daneben wurden vermehrt auch Nebenwerte entdeckt und nachgenommen. Das gilt in der Schweiz etwa für Titel wie Prodega, Danzas, Feldschlösschen-Hürlimann, Mövenpick usw., die zum Teil kräftig haussierten. Einen mächtigen Satz von mehr als 1000 Franken taten auch Kuoni; hier leistete der Erwerb der auf Geschäftsreisen spezialisierten deutschen EuroLloyd von Karstadt und Lufthansa die entscheidende Schützenhilfe. Auf einen Spitzenplatz kam auch Mövenpick; hier überzeugten positive Gesellschaftsmeldungen. Leicht verbessern konnten sich aus die Hotelaktien Montreux-Palace und Victoria-Jungfrau, doch belegen die Umsätze, dass es sich dabei nicht um Volksaktien handelt.

Airlines kletterten Gut im Rennen sind auch Crossair und SAirGroup geblieben. SAirGroup etwa liessen die Marke von 2000 Franken klar hinter sich. Sie bewegt sich damit im Rahmen der übrigen Airlines. Vor allem die US-Airlines überboten sich mit Spitzenkursen fast am laufenden Band. Das gilt insbesondere für AMR (American Airlines) und UAL (United Airlines). In

Europa kletterten dank sehr guter Abschlüsse vor allem Lufthansa und KLM spürbar nach oben, mit der British Airways im Schlepptau. Gerade die britische Airline ist aber für das Investmenthaus Salomon Smith Barney unverändert der Spitzentitel in diesem Bereich. Eher Mühe hatten ostasiatische Papiere wie Japan Airlines und Singapore Airlines; sie bekommen den Verkaufszusammenbruch auf vielen Strecken wegen der Südostasienkrise massiv zu spüren. Erfreulich entwickelt sich auch der Bereich Hotellerie in den USA, der nach wie vor von den hohen Auslastungsziffern profitiert. Bei Hilton, die wieder deutlich über 30 Dollar vorgestossen sind, kamen Gespräche hinzu, die mit Circus Circus Enterprises geführt worden sind. Ziel ist die Übernahme des Kasino-Betreibers durch Hilton. In Europa ergab sich etwas mehr Nachfrage für EuroDisney. Der Vergnügungspark hat von etwas besseren Winterzahlen profitiert, wohl aber noch mehr von gut begründeten Erwartungen für eine wieder bessere Sommer-Hauptsaison. Dagegen hat die Erholung bei Eurotunnel nicht lange angehalten; die Kurse fielen wieder unter 600 P zurück.

REKLAME

CHECK IN DATA

Front-Office, Food & Beverage, Sales & Catering, Engineering Management, Alles mit Komplettservice.

Darum Fidelio von Check-In Data.

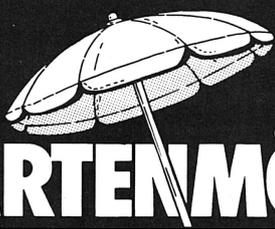
Check-In Data AG
Schlieren (Zürich), Tel 01 733 74 00
Check-In Data SA, Montreux, Tel 021 966 15 55

per 20. 3. 1998	Geld	Brief	± Vorm. Geld
Bahnen			
Arosa Bergbahnen AG, N*	245	255	+ 5
BET Engelberg-Tillis, I*	930	950	+ 10
Davos-Parsonen AG, N*	300	305	
Furttschellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	190	200	
LSB Surlet-Silvaplana-Corv. AG, I*	860	900	+ 10
Schilthornbahn AG, Mürren, N	840	860	+ 10
Weisse Arena, Laax	140	145	+ 5
Übrige			
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	220	250	+ 5
Seller Hotels Zermatt	400	425	
Schweizer Mustermesse, Basel	350	400	
Thermalbad Zurzach AG, I	715	725	- 10
Schlussstand 15. 3. 1998	114,50 Punkte		
Schlussstand Vorperiode (15. 2. 1998)	114,77 Punkte		
Extremstände 1993/98 Tiefst/Höchst	112,67/127,90		

I = Inhaberkonten; N = Namenaktien; *Index-Titel

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

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



IGMA

INTERNATIONALE

GARTENMÖBEL AUSSTELLUNG

Freitag, 27. März bis
Mittwoch, 01. April 1998
auf Zürichsee-
Schiffen, am
Bürkliplatz Zürich
Öffnungszeiten:
10.00-20.00 Uhr



THOMSON 36 MT 16 Hotelzimmer TV/Radio

Nach dem Ausstieg aus dem Telefonrundspruch haben wir kostengünstige Alternativen zur perfekten Lösung Ihrer Probleme. Verlangen Sie unverbindliche Unterlagen und Beratung.

HOTEL KOMMUNIKATION
Paul Welker
Postfach 552
8305 Dietlikon
Telefon 01 833 05 58
Fax 01 833 05 18

101162/391122

Suchen Sie eine
 **kreativ, dekorative
 U M G E S T A L T U N G
 in Restaurant,
 Dancing, Bar ?**
Mit Besten Referenzen:
ATELIER ARNOLD
031- 911 54 00

Druckvorlagen, Logos, Signete

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

Geeignete Vorlagen:

- Offsetfilme
- Papierbelichtungen
- gute Schwarz/Weiss-Vorlagen
- Kunstdrucke
- Reinzeichnungen
- Briefbogen

Verwendeter Raster:

40er Raster, Tonwert mind. 20 Prozent, 1:1, d.h. Rastervorlagen dürfen nicht vergrößert oder verkleinert werden (ergibt eine schlechtere Rasterqualität).

Weniger geeignete Vorlagen:

- Mehrfarben-Logos
- zu fein oder zu schwach gerasterte Vorlagen
- Zeitungsausschnitte
- Faxe, Kopien
- sehr helle Vorlagen

Nach Absprache können Sie Ihre Inserate auch als Dateien auf Diskette (Macintosh) liefern.

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

hotel + tourismus revue
Verlag

Hotel - Rest. - Bar - Disco

Professionelle Einrichtungen
von A-Z

DIREKT AB FABRIK

Konkurrenzlose Preise

Möbiliar für Hotel-Restaurant, Zimmer, Terrasse, Küche, Geschirr, Bestecke, Accessoires, Gestaltung von Bars und Wintergärten, Bodenbeläge, Vorhänge, Lampen, Aussenbeleuchtungen. 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)

99443/391168

Kapital

Liquiditäts- und Finanzprobleme?

Schnelle Hilfe durch Sanierungs-Konzept, Neufinanzierungen, Umfinanzierungen, Hypothek oder Immobilienleasing.

Telefon 031 720 30 50
Fax 031 720 30 59

100707/391615

Spende Blut. Rette Leben.

BAZAR

Zu verkaufen von Privat

HOBART Kombi-Steamer

Modell CSD-0612 E, GN 1/1, mit 6 Einschüben, inkl. Unterbau und Brita Aqua Quell, wenige Monate im Einsatz, Top-Zustand, VP Fr. 7000.- (NP Fr. 18 500.-). Telefon 071 841 35 32

101788/394124

Beschriftungen
Selbstklebend
+ Folien, wetterfest
für Schilder + Markierungen
in allen Farben + Größen
für jeden Zweck

Schriftarten Buchstaben
5122 Größen
062/842 25 02
062/842 38 76

Optidisk

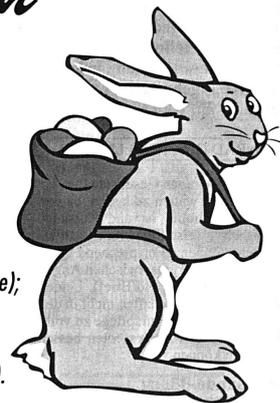
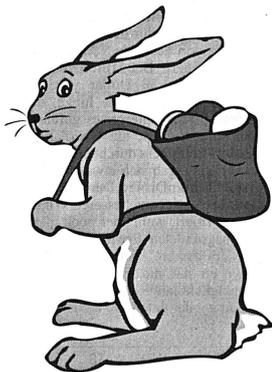
Inserateschluss über Ostern

Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:

Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 9. April 1998: Donnerstag, 2. April 1998, 17 Uhr;
Ausgabe Nr. 16 vom Donnerstag, 16. April 1998: Mittwoch, 8. April 1998, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der stellen revue:

Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 9. April 1998: Freitag, 3. April 1998, 17 Uhr
(ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate);
Ausgabe Nr. 16 vom Donnerstag, 16. April 1998: Donnerstag, 9. April 1998, 13 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate
ist am Donnerstag, 9. April 1998, 17 Uhr (nur per Fax möglich: 031 370 42 23 oder 031 372 23 95).



AUS-WEITERBILDUNG



Der Schweizer Hotelier-Verein und seine Bildungs-
Institutionen - die Partner für Ihre berufliche Aus-
und Weiterbildung im Gastgewerbe

Weiterbildung SHV Formation permanente SSH

- Bern 031 370 41 11
- Lausanne 021 320 03 32

Schulhotels SHV Hôtel-écoles SSH Albergo-scuola SSA

- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- Suisse Romande 021 320 03 32
- Tessin 091 826 20 38

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 392 77 77

Hotel-Handelsschulen SHV Ecole de secrétariat hôtelier SSH Scuola cantonale di segretariato d'albergo SSA

- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 655 50 30
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 368 40 20
- Engelberg (SSSE) 041 639 63 24
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 091 821 60 10

Ecole hôtelière SSH Lausanne 021 785 11 11

Höhere Gastronomie- und
Hotelfachschule SHV Thun 033 221 55 77

SHA Hotel Management School
«Les Roches» Bluche 027 481 12 23

Firmenmarketing Schweizerhof Bern

Über den Teller ins Hotelbett

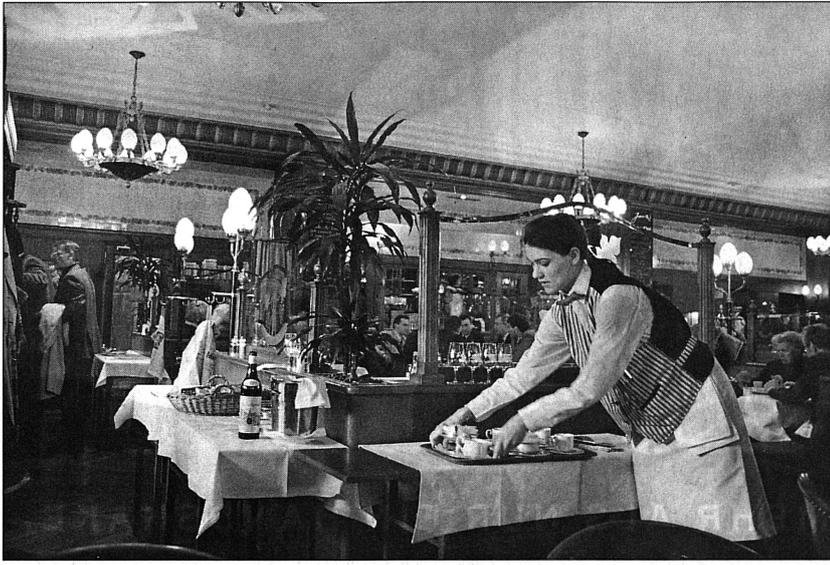
Der «Schweizerhof» in Bern sucht sich potentielle Mitglieder für seinen «V.I.P. Club» unter den Firmen im Grossraum der Bundesstadt. Geworben wird dabei zwar mit dem Teller, angepeilt sind jedoch die Hotelbetten, die besser ausgelastet werden sollen.

ANDREA FIEDLER

Was bisher vor allem Grossbanken mit ihren club-ähnlichen Angeboten praktiziert haben, nimmt man beim «Schweizerhof» in Bern jetzt selbst in die Hand: «Schweizerhof V.I.P. Club» heisst sein jüngstes Marketingprojekt. Potentielle Mitglieder sind rund 500 Firmen aus dem Grossraum Bern, die vor allem bei ihrem Spesen-Management profitieren können. Für 295 Franken werden ihnen sogenannte «V.I.P. Karten» angeboten, die bis April 1999 gültig sind. Die Karte verspricht den Mitgliedern folgendes: Zwölfmal können sie mit mindestens zwei Personen in eines der drei Hotel-Restaurants im Schweizerhof sowie im Hotel Lausanne Palace kommen, das Essen ist dann für eine Person gratis; sie können einmal gratis in einem Doppelzimmer im «Schweizerhof» übernachten; sie bekommen drei Gutscheine für eine 50%-Ermässigung auf eine Übernachtung in Bern oder Lausanne, wie auch in Partnerhotels in Lugano, Genf, Paris, Wien und Nizza. Zudem ist die Karte frei übertragbar.

Corporate-Businessverträge

Für Schweizerhof-Direktor Martin Studer ist diese «V.I.P. Club»-Ausgestaltung ein «Nullsummenspiel». Denn: «Die Gäste profitieren, und wir machen unser Haus bekannter.» Der «Schweizerhof V.I.P. Club» sei in erster Linie ein «Gästegewinnungsprogramm», und er solle das Hotel im Raum Bern bekannter machen. Auffällig ist jedoch, dass mit dem Club ausgerechnet die Restauration des Berner «Schweizerhof» zusätzlich beworben wird. Das 5-Stern-Hotel macht aber schon rund 75% seines Gesamtumsatzes mit Food und Beverage. Für ein Hotel im gehobenen Preissegment ist das ein hoher Anteil. Rendite ist nämlich vor allem im Logement zu machen. Und genau da setzt Martin Studer an: Über den Tellerrand hinaus will er die



Die Brasserie im Berner Schweizerhof: Die Gäste sollen hier künftig nicht nur essen, sondern auch für ausgelastete Betten im Haus sorgen.

Foto: Alexander P. Künzle

bisher reinen Restaurantbesucher zu Zimmerbuchern machen. Nicht ohne Grund werden deshalb gerade Firmen um eine Mitgliedschaft angegangen. Denn Martin Studer geht davon aus, dass Firmen, die über eine Clubmitgliedschaft an den «Schweizerhof» gebunden sind, künftig ihre Klientel im Hotel unterbringen werden. Deshalb ist die Karte denn auch frei übertragbar. «Wir wollen mit den Unternehmen Corporate-Businessverträge abschliessen», sagt er.

Aktives Marketing

Anders als bei Schweizer Hotels oft üblich, geht der «Schweizerhof» mit seiner Aktion nicht über Inserate auf den Markt, sondern via Telefon. Seit Februar bis Ende April dieses Jahres rufen Hotelmitarbeiterinnen potentielle Kunden an. Sie halten sich dabei an Leute, von denen sie davon ausgehen, dass sie auch sonst Gäste in 5-Stern-Häusern sind. Und sie machen ihnen eine Mitgliedschaft

schmackhaft. Der administrative Aufwand soll möglichst klein bleiben: Schriftliche Unterlagen werden erst bei einer Zusage versandt. Die Zukunft der Aktion lässt Direktor Studer offen. Er sei sicher, dass mit dem «V.I.P. Club» der Kundenstamm wachsen werde. Nach dem ersten Jahr werde man weitersehen.

*

Wenn ein 5-Stern-Hotel in der Schweiz seine Gäste per Telefon selbst sucht, dann ist das noch nicht ungewöhnlich. Auch nicht, wenn es recht aggressiv an seine künftigen Gäste herantritt. Ungewöhnlich ist hingegen, wenn das Hotel für seine Restauration wirbt und eigentlich seine Zimmer auslasten möchte – so geschehen im «Schweizerhof» in Bern. Auf den ersten Blick scheint diese Marketingidee wenig einleuchtend. Denn selten sind Restaurantbesucher die gleichen Gäste, wie jene, die übernachten – besonders in einem Stadthotel, wo die Re-

staurants von guter Kundenlage profitieren. Aber beim «Schweizerhof» hat man offenbar andere Überlegungen angestellt, nämlich wie sich der F&B-Bonus aufs Logement ummünzen liesse. Dass in diesem Zusammenhang dann ausgerechnet auf Firmen zugegangen wird, macht durchaus Sinn. Dies noch vielmehr, weil die Konkurrenz in Bern immer härter wird: Vor rund einem Jahr wurde das Hotel Grauholz eröffnet, das, direkt an der Autobahn gelegen, für Geschäftsreisende interessant ist; im kommenden Oktober wird das 4-Stern-Hotel Allegro beim Kursaal eröffnet. Auch dieses Haus will als «innovatives, fröhliches Businesshotel» auf den Markt. Und weitere Hotels sind geplant. Besonders die Spesenverantwortlichen in den Unternehmen werden sich jetzt freuen über günstige Angebote, wie gerade den «Schweizerhof V.I.P. Club», wo es Prozente auf Essen und letztlich auch Übernachtung gibt.

Andrea Fiedler

Swiss Holiday Park, Morschach

Endausbau gesichert

Vor über einem Jahr wurde der Swiss Holiday Park zwar eröffnet, aber seither nicht fertiggebaut. Vor dem Park lag deshalb unvollendet die Tiefgarage, weil die Finanzierungsfrage offen blieb. Der Bauherr, Meinrad Camenzind, hatte den Holiday Park im Alleingang über seine Einzelfirma realisiert (50 Mio. Fr.), wie die «Luzerner Zeitung» vom 24. März schreibt. Letzten Herbst kündete man deshalb die Gründung einer Swiss Holiday Park AG an, um den Park aus der Einzelhandlung der Bauherrn loszulösen. Camenzind hat inzwischen zusätzliches Aktienkapital eingebracht, so dass die AG im April mit dem aufgestockten Kapital von 22 Mio. Fr. ins Handelsregister eingetragen wird. Damit sollten die Umstrukturierungen abgeschlossen sein. VY

HOT TELL

Übernahmekampf um das Londoner Luxushotel Savoy am «Strand». Zwei sogenannte REITs, das heisst steuerbefreite US-Trusts im Hotelimmobilienbereich, kämpfen um die Kontrolle des legendären «Savoy» in London. Die Familie Wontner, die seit 1953 das «Savoy» besitzt und schon Lord Forte grösstes Kopferbrechen gemacht hat, habe sich gemäss der «Times» vom 20. März zum Verkauf entschlossen. Die beiden REITs, Starwood und Meditrust, werfen offen über 1 Mia. Franken auf, um ins Geschäft zu kommen. Nutzniesser des Kampfes dürfte die Granada-Gruppe sein, die vor zwei Jahren das Forte-Imperium aufgekauft und seither die Luxushäuser einzeln «verhöckert». Granada besitzt nämlich 68% der Savoy-Aktien (aber nur 42% der Stimmrechts-Aktien). APK

MEINE MEINUNG

Euro: Wird der Schweizer diskriminiert?



Liest man die plötzlich anschwellende Artikelflut rund um die Einführung des Euro, geht leicht vergessen, dass die hier seit mehr als zwei Jahren darüber schreibt. Als Fachzeitung wollte man genau das verhindern, was sich jetzt dennoch abzeichnet: Eine Angst, die man als typischen Zustand des gehetzten «5 vor 12»-Managers umschreiben könnte. Die Angst dessen, der sich noch nicht genügend damit auseinandergesetzt hat und jetzt vor dem Fat accompli steht. Währungsunion? Der geschichtsbeflissene Schweizer horcht auf. Das Thema kennt man doch aus der Schulzeit. Dennoch erinnert sich kaum jemand rund um die 150- und 200-Jahr-Feierlichkeiten der modernen Schweiz, dass der Bund 1848 den Kantonen eine Währungsvereinheitlichung aufzwingen musste, die offenbar seither niemandem geschadet hat.

Oder doch? Zumindest während der letzten Jahre tut der Franken dem Hotelier weh. Er sollte sich deshalb am allerwenigsten vor dem Euro fürchten, denn für ihn fiele das lästige Wechselkurs-Fallbeil endlich weg, wenn der Franken im Euro aufginge. Kurzfristig denkende Gemüter äussern aus diesem Grund die Furcht, der Franken könnte sich in der Euro-Anfangsphase stark verteuern, wie immer, wenn Unsicherheit herrscht. Das mag stimmen, doch

langfristig sieht es für die Schweiz ganz anders aus: Der Franken riskiert, an Wert zu verlieren, weil sich sein Wirkungskreis und seine Relevanz als akzeptiertes Zahlungsmittel und als Reservewährung einengt. Besonders, wenn sich die verbleibenden Schweizer Grossbanken aus Geschäftsgründen dem Euro öffnen.

Falls die europäische Währungsunion Bestand haben wird, ist es doch illusorisch zu glauben, dass ausgerechnet die Schweiz (und Liechtenstein) sich mit ihrem Franken behaupten könnte. Nehmen wir als Beispiel die Hotelpreise: Die Schweizer Hoteliers werden die ersten sein, die ihre Preise im Ausland in Euro ausschreiben. Und zwar wenn möglich zu Tiefpreisen. Falls Schweizer Konsumenten diese Angebote sehen, werden sie Schweizer Hotels (übers Ausland) in Euro buchen, sicher nicht in teureren Frankenpreisen. Und der Hotelier wird darauf achten müssen, dass sein Yield Management nicht zur kruden Diskriminierung von Gästesegmenten je nach Nationalität ausartet. Weiss man um die Exportabhängigkeit nicht nur der Hotellerie, sondern der gesamten Wirtschaft, ist zumindest denkbar, dass der Franken, weil teures Zahlungsmittel, unbeliebt wird. Wer will dem Schweizer Konsumenten verbieten, seine Kreditkarte in Euro statt in Franken abrechnen zu lassen? Dann hat er die Umrechnungen nicht mehr, wenn er, wie viele andere Schweizer auch, seine Karte vor allem im Ausland einsetzt. Und dazu all das im Inland ebenfalls in Euro kaufen kann, was die Touristen ja

auch können werden. Und somit gibt es genau drei Szenarien: Fällt der Franken, geniesst die Schweizer Hotellerie endlich einmal «italienische Verhältnisse», indem sie sämtliche Euro-Konkurrenzdestinationen dank inflationär und weich gewordenem Franken unterbieten kann. Europas Feriengänger werden sich freuen, das Schweizer Volk weniger (Thailands Währungsdebakel lässt grüssen). Steigt aber der Franken, muss die Hotellerie dennoch auf Euro-Preisniveau mitbieten. Sie wird sich bemühen, den Franken im Zahlungsverkehr und doppelten Buchhaltungen möglichst auszuwickeln, um endlich ohne die ewige Wechselkursunsicherheit wirtschaften zu können. Folge: Die Schweiz läuft dann mit zwei Währungen, was nicht lange gutgeht. Bleibt, als drittes Szenario, der Franken gegenüber dem Euro fix, dann lässt er sich währungspolitisch gleich anbinden und wird somit überflüssig. Es ist dann egal, ob jemand zwei Euro oder 3.20 Franken für den Kaffee bezahlt – es ist derselbe Wert. Der Franken würde dann endgültig zum «touristischen Alpendollar», der sich neben Matterhorn, Schoggi und Käse zu den Ikonen unseres Swiss Image reiht und dort das angeschlagene Goldvreneli ersetzt. Alexander P. Künzle

Siehe auch Seiten 3, 5 und 19
Die Ökonomin und SHV-Autorin Brigitte Zaugg hat für die Hotellerie den vielbeachteten Euro-Bericht verfasst, der sich nach wie vor in Bern bestellen lässt. Telefon 031 370 72 04.

Sierre/Wallis

Alternative zur Hotellerie

In Sierre (Wallis) hat Cathy Renggli ihren ersten «Chambre d'hôtes»-Führer herausgebracht. Als komplementäres, nicht konkurrierendes Angebot zur klassischen Hotellerie, wie sie meint. Der Zimmerpreis inklusive Frühstück dürfte 50 Franken nicht übersteigen.

Der neue Walliser «Chambre d'hôtes»-Führer ist zwar in französischer Sprache publiziert, aber ein Codesystem ermöglicht die Lektüre auch in deutsch, italienisch und englisch. Die Initiatorin Cathy Renggli ist nicht über ein Kommissionierungssystem am Umsatz beteiligt, sondern erhält von den Beherbergungsanbietern eine jährliche Gebühr. 10 000 Exemplare des Führers liegen in den Informationsbüros, SBB-Schaltern und den Verkehrsvereinen auf. Wallis Tourismus und Schweiz Tourismus verteilen den Guide ebenfalls. Diese für Sierre neue Beherbergungsform hat die Initiatorin Renggli, wie die meisten anderen Schweizer, im Ausland kennengelernt. Über Zeitungsannoncen hat die Initiatorin erst einmal Accueil-Familien mit einem oder mehreren Zimmern gesucht. Gemäss dem «Nouveliste» vom 10. März hat Renggli 60 Antworten erhalten, «wovon ich zwanzig für die erste Auflage des Guides berücksichtigt habe». In einem zweiten Anlauf, so der «Nouveliste» weiter, hat Renggli nun ihr Angebot auf den gesamten Kanton Wallis ausgeweitet. Der Bed & Breakfast-ähnliche Führer soll jedes Jahr neu aufbereitet werden. Für die kommende Auflage seien bereits doppelt so viele Adressen vorgesehen. «Mein Ziel ist, bis ins Jahr 2000 ungefähr hundert Familien als «Chambre d'hôtes»-Anbieter aufzuführen zu können», meint die Initiatorin gegenüber dieser Walliser Zeitung.

*

Für 50 Franken dürfte eigentlich schon das eine oder andere Budget-Hotelzimmer im Wallis buchbar sein; Gruppengäste zahlen oft noch weniger. Andererseits fehlt das «Bed & Breakfast»-Angebot in unserer als zu teuer bezeichneten Destination seit langem. Falls dieses regionale «Chambre d'hôtes»-Konzept Erfolg haben sollte, besteht die von der Initiatorin behauptete «Komplementarität» des Angebotes vor allem darin, dass die 1- und 2-Stern-Hotellerie im Wallis dieses Segment bisher offenbar gar nicht richtig angesprochen hat. APK

HOT-TELL

Zusammenschluss der «Swiss Backpacker». Übernachtungen in Mehrbettzimmern für weniger als 30 Franken wollen die über die ganze Schweiz verstreuten 17 Backpacker-Hostels anbieten. Deshalb haben sie sich jetzt zum gemeinsamen Marketing zusammengeschlossen. In den Backpacker-Hostels der Städte dominieren ausländische, in den Alpen Schweizer Gäste. Es kommen auch vermehrt junge Familien. SR

REKLAME

Die bessere Lösung!



Hogatex Starlight HMS
Hotel Management System
Die Hogatex-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung Winword von Microsoft

- Front-Office inkl. Debitoren
- Konferenz- und Bankettmodul
- Lohnbuchhaltung
- Finanzbuchhaltung
- Kreditorenbuchhaltung

Standard-Lösungen unter Windows'95 oder Windows'NT

hogatex Tel. 01/743 47 50
fenner HOTEL COMPUTER SYSTEM Fax 01/741 11 12



MEHR ALS NUR EIN HANDSHAKE.

Mehr Leistung, mehr Komfort, mehr Service und mehr Hotelauswahl – in Deutschland, der Schweiz und auf den Balearen. Das bietet Ihnen das Joint Venture der ARABELLA Hotels und SHERATON unter dem Namen ArabellaSheraton mit 3 klar differenzierten Hotelkonzepten "The Luxury Collection", "Sheraton Hotels & Resorts" und "Four Points Hotels".



Für Sie heißt das auch: Die ArabellaSheraton Hotels sind nun in allen Airline Reservierungssystemen unter dem Sheraton-Code SI und unter der weltweiten, gebührenfreien Reservierungsnummer 0 800 55 35 35 rund um die Uhr buchbar.

Informationen auch unter www.sheraton.com



ArabellaSheraton

service first.

in den ArabellaSheraton Hotels: 6x in München, 3x in Oberbayern, 4x in Frankfurt/Offenbach, 1x in Düsseldorf, 1x in Essen, 2x in Zürich, 1x auf Mallorca

Tagen mit Herz

Fünf Hotels suchen Firmengäste

Ende 1996 gründeten 5 Hotels im Tagungsbereich 4-Stern-plus das Tagungs-Tool «Tagen mit Herz», das von Esther Lenzin, M & R Marketing & Representation, betreut wird. Kürzlich wurden die Tagungs-Preise der Hotels Beatus-Merligen, Hof Weissbad, Adula Flims, Seehotel Kastanienbaum Luzern und Grand Hotel Villa Castagnola Lugano vorgestellt. Die Hotels sind von der Grösse her zwischen 75 und 93 Zimmer angesiedelt, und offerieren viel Freizeit, teilweise auch Golfplatznähe und ausgebaute Wellness. Das Beatus, das Adula und das Seehotel bieten Seminarräume zwischen 50 und 80 Plätzen; jedes Hotel offeriert ausserdem kleinere Räume für Sitzungen. Da die Tagungen oft ausserhalb der grossen Saison angesetzt werden, bewegt sich die 24-Stunden-Pauschale in den vier Hotels ohne Villa Castagnola zwischen 185 und 210 Franken Halbpension. Das Castagnola ist mit 270 Franken etwas teurer. Dabei ist die Miete des Plenarsaals oder eines Seminarraums inbegriffen, und zwar mit Technik. Die Tagungspauschale beläuft sich auf 80 bis 85 Franken und 100 Franken im Castagnola, immer inklusive einem 3-Gang-Business-Lunch. **APK**

HOT-TEL

Zürcher «Swiss Tower» mit Hotel. Nicht weniger als 34 Stockwerke, alle fünf Etagen eine rundum führende Balustrade, die zum Flanieren und Einkäufen verleitet, Schnelllifte, Cafés, Restaurants und zahlreiche Läden. Gemäss den Initianten soll der 160 Meter hohe «Swiss Tower», direkt hinter dem Hauptbahnhof gelegen, «das neue Wahrzeichen der schweizerisch-europäischen Wachstumszone» dokumentieren. Nebst den Firmen, die «Swissness» verbreiten, wie etwa Victorinox, ABB oder Swatch sollen auch Hotels im Mega-Tower Unterschlupf finden. Die drei Eigentümer, Feldschlösch/Hürimann, Unternehmer Fred Tschanz und die Schweizerhof Verwaltungen AG (Besitzerin des Hotels Schweizerhof) sollen dem Projekt mit freundlicher Offenheit gegenüberstehen. **HU**

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: htr@swiss-hotels.ch

Herausgeber / Editor:
 Schweizer Hotellier-Verein SHV, Bern.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktion / Rédacteur en chef:
 Dr. Peter Kähler (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 Tourismusexperten (TOUREX);
 Vereinigung Diplomierter Hotelliers-Restaurateure 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-Reisedienste; Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

marktplatz

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

Verlag / Edition:
 Verlagsleitung / Chef d'édition:
 Peter Schibler.

Geschäftsanzeigen Deutschschweiz:
 Christof Ramsieger (Verkaufschweiz);
 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 Feldmolen,
 Tél. 01 / 923 76 36, Fax 01 / 923 76 37.

Druck / Impression:
 Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Konkurrenz in der Hotellerie

Wenn die Last der fixen Kosten drückt

Alleine im Jahr 1996 mussten 157 Hotels und Gasthöfe in der Schweiz ihre Bilanzen deponieren und den Konkurs anmelden. Ist der Markt schuld oder das Management schlecht? Durch einen konsequenten Umbau der innerbetrieblichen Strukturen könnten vermehrt fixe in variable Kosten umgelagert werden und durch eine Betriebsvergrößerung weitere fixe Kosten zusammengelegt werden.

MARC AEBERHARD

Im Jahr 1996 mussten 157 Hotelkonkurrenz angemeldet werden, wie aus der unlängst publizierten Horwath-Studie hervorgeht. Wo genau steckt der Wurm? Gründe dazu liefern immer deutlicher zwei wichtige Bereiche im Hotelmanagement:
 • ungenügende Flexibilität im Umgang mit Kosten und
 • fehlendes Verständnis für Kooperationen.

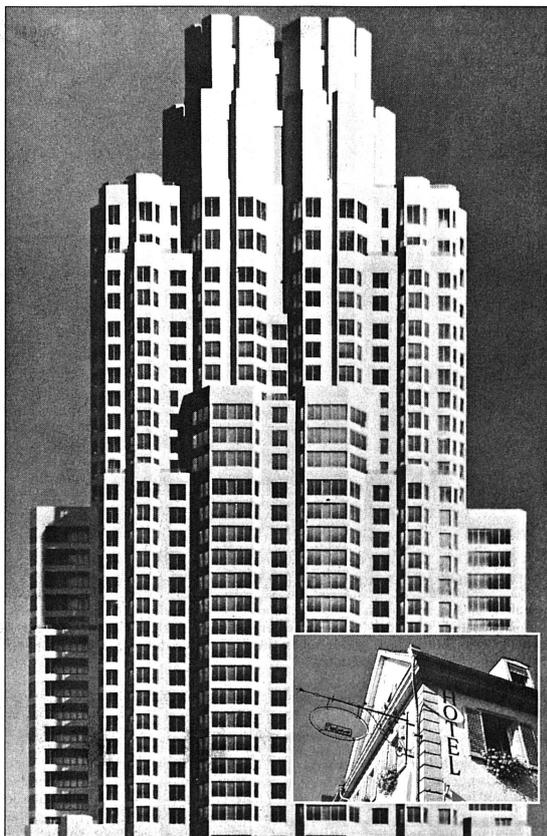
93% Anlagevermögen

Die Analyse der finanziellen Situation, gestützt auf die statistische Jahresbeilage der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), gibt weitere Auskünfte: Der Blick auf die Bilanzen ist gezeichnet durch:

- einen enorm hohen Anteil von Fixkosten im Verhältnis zu den Gesamtkosten (über 60%),
- die extreme Variabilität des Betriebsumsatzes,
- eine übermässige finanzielle Bindung durch Anlagevermögen (93% des Gesamtvermögens) und somit eine ständige Bedrohung wegen Illiquidität. Statt der wünschenswerten Liquiditätskennzahl III von zirka 150% liegt diese in Durchschnitt in der Schweizer Hotellerie bei unter 70%. Bedenklich ist überdies die anhaltende Verschlechterung dieser Kennzahl seit über fünf Jahren,
- eine stetig zunehmende Verschuldung gegenüber Dritten; das langfristige Fremdkapital liegt inzwischen bei 78,8% aller Passiva sowie
- eine ungenügende Risikobereitschaft zu Neuem und somit ein Mangel von einsetzbarem Eigenkapital (Eigenkapitalrentabilität, EK Rn: -6%). Eine negative EK Rn ist gleichbedeutend mit einem Substanzverlust. Als Vergleich sei die EK Rn angeführt, wie börsennotierte Unternehmen sie anstreben: Die derzeitige Rendite der UBS (Union Bank of Switzerland) beträgt um die 12% und soll auf 15% bis 20% gesteigert werden.

Rooms-Divisions-Bereich

Die Studien von Horwath Consulting analysieren in ihren jährlich erscheinenden Ausgaben die Erfolgsrechnungen von 4- und 5-Stern-Hotels. Ihre Betriebsanalysen basieren auf den im angelsächsischen Raum sehr gängigen und praktikablen Abrechnungsmodus «Uniform System of Accounts» (USA). Sie bestätigen vor allem, dass der Personalkostenanteil im Rooms-Divisions-Bereich (RD) in der Schweizer Hotellerie mit 45,5%



Es muss ja nicht gerade ein Wolkenkratzer sein. Dennoch, je grösser ein Hotel, desto effizienter kann es geführt werden. Der Trend geht weg von kleinsten Strukturen. **Fotos: zvg**

mehr als doppelt so hoch liegt wie im europäischen Durchschnitt, der bei 20,5% liegt. Somit stellt dieser die wesentlichste Komponente dar, die den Bruttoerfolg (Gross Operating Profit) auf 13,65% schmälern, gegenüber einem GOP von 30,53% im europäischen Mittel. Die Differenz zwischen der Schweiz und Europa hinsichtlich übriger Kosten (Marketing, Energie, Unterhalt etc.) ist nicht signifikant, sie liegt bei etwas über 2%.

Kosten teilen

Um nun eine gangbare Lösung dieses Dilemmas zu finden, legen einerseits die Erfa-Gruppen und -unabhängig davon - W. Macy Marvel, Fachlehrer an der Hotelfachschule Lausanne, eine Liste von Massnahmen vor:
 Eine Entflechtung und Umlagerung der Kosten sind die einzigen gangbaren Methoden zur Entschärfung dieser Umstände.

Kostenseite: Kooperationen

• Engere Kooperationen mit anderen Unternehmen in den Bereichen F&B, Personalpolitik, Marktbearbeitung, unter

Umständen sogar branchenübergreifend. Die Erfa-Gruppen formulieren hier eine Überprüfung des Gesamtkonzeptes Vollhotels versus Garnihotels.

- Tendenz zu grösseren Betrieben (mehr als 200 Betten), um von den Effekten der «Economy of Scale» zu profitieren. Mit dieser Massnahme können durch eine bessere Verteilung von Kosten bessere Erträge erwirtschaftet werden.
- Umsetzen von alternativen Finanzierungsstrategien wie das Schaffen von Franchisesystemen oder eine Finanzierung über Leasingvereinbarungen. Beispiele im Immobilienbereich (Hotel Allegro, Bern) oder im Innenausbauereich (Hotel Palace, Gstaad) werden heute bereits praktiziert.
- Auslagerung von unrentablen Geschäftsbereichen (Wäscherei, Patisserie etc.).
- Schaffen von Teilzeinstellen und konsequentes Einführen der 3Js (Job Enlargement, Job Enrichment und Job Rotation)

Ertragsseite: Vermarktung

- Die Schaffung eines wahren USP und kollektive Vermarktung, wie dies beispielsweise das Hotel Hauser in St. Moritz mit einigen weiteren Betrieben praktiziert, erlauben eine klare Positionierung auf dem Markt und eine Abgrenzung von Mitbewerbern sowie ein Einsparen von Lohnkosten.
- Die konsequente Vermietung von Geschäftslökalen oder Schavitrinen an Dritte sowie die Auslagerung (Pacht-/Mietverträge) von F&B-Outlets erlauben fixe Erträge.
- Durch die Prüfung der Einführung von Zeitwvrecht-Modellen in Teilen des eigenen Betriebes mittels Schaffen von Residences, Timesharing-Etagen etc. können auch Tiefsaisons ausgelastet werden wie das zum Beispiel die Rey-Hotels und Residenzen in Genf tun.

Hotelkreditgeschäft

Dazu gehört, so Marvel, eben auch die Bereitschaft zu radikalen Strukturveränderungen innerhalb der Branche. Neben den innerbetrieblichen Vorteilen, die beispielsweise ein Zusammengehen bewirken, können darüber hinaus für die ganze Branche positive Signale gesetzt werden. Denn mit gewerblichen Strukturen wird es der Tourismusindustrie - trotz ihres wichtigen Stellenwertes innerhalb der

Grössere 1- und 2-Stern-Hotels

Der Durchschnittsbetrieb der Schweizer Hotellerie weist gemäss einer statistischen Erhebung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) gerade einmal 68 Betten auf. Dabei sind die 4- und 5-Stern-Hotels mit durchschnittlich 117 beziehungsweise 196 Betten bedeutend grösser als die 1- bis 3-Stern-Häuser. Es sind denn auch die Hotels der gehobenen Kategorien, die im internationalen Wettbewerb stehen und mit den grossen Hotelgruppen und -ketten um die Gunst der begehrten Gästeschicht insbesondere in den Bereichen Geschäfts-, Incentive- und Seminarerträge oder Gruppen kämpfen. Sie haben erkannt, dass nur Betriebe mit einer minimalen Grösse in diesem Reigen überhaupt erst eine Überlebenschance haben. Nils Pederson, CEO der Supranational Hotels in London, spricht von einer Minimalgrösse von idealerweise 100 Zimmern. Die Ergebnisse aus «Schweizer Tourismus in Zahlen» zeigen denn auch deutlich auf, dass bei nahezu gleichbleibender Anzahl von Hotelbetten die Zahl der Hotelbetriebe deutlich abgenommen hat. 1985 zählte das Land noch rund 7100 Betriebe, zehn Jahre später noch 6100. Kooperationen und sinnvolle Zusammenschlüsse müssen aber nicht grossen und 5-Stern Hotels vorbehalten sein. Auch kleinen und bescheidenen Hotels bleibt diese Möglichkeit offen, sie setzt aber voraus, dass der Wille zur Zusammenarbeit seitens der Hoteliers gegeben ist. W. Macy Marvel von der Hotelfachschule Lausanne kommt ebenfalls zum Schluss, dass nur eine gewisse Minimalgrösse ein effiziente und rentable Betriebsführung erlaubt. Nur durch eine dynamische Gestaltung der Kostenseite der Erfolgsrechnung wird es möglich sein, die durch die Art des Geschäfts vorgegebene weitgehend variable Ertragsseite mit flexibleren Kostenmodellen abzufedern. **MA**

Exportbilanz der Schweiz - nicht gelingen, ein erstzunehmender Partner zu werden. Über die völlig ungenügende Rentabilität und das daraus erwachsende Risiko von Hotelanlagen innerhalb von Finanz-Portefeuilles wird auch bei den Banken zunehmend laut nachgedacht. Eine Neubewertung von Hotelkrediten für das neue Jahr ist, wie aus eingeweihten Kreisen zu erfahren war, nicht mehr auszuschliessen. Was dies für die ohnehin ungenügende Liquidität vieler Hotels bedeutet, liegt auf der Hand. Guter Rat tut also derzeit ganz besonders Not.

REKLAME

Darf es etwas mehr sein?

Tischwäsche

Vergessen Sie herkömmliche Jacquardmuster. Unsere High-Tech-Weberl kann mehr: ein einziges Motiv bis zur ganzen Stoffbreite, in allen wünschenswerten Farben.

Schweizer Verarbeitung und Konfektion lassen keine Wünsche offen: Design nach Ihren Ideen. Masse, Mengen und Artikel auf Ihren Bedarf abgestimmt.

Eine echte Alternative: die aktuelle Schwob-Kollektion, klassische und Trend-Designs kleiden Tisch und Tafe.

Top-Adressen auf der ganzen Welt vertrauen auf unsere Qualität. Begnügen Sie sich nicht mit weniger.

Entscheiden Sie erst, wenn Sie unser Angebot kennen. Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin. Wir freuen uns, Ihre Ideen umzusetzen.

Schwob
 ASHRODIEKTH

Schwob & Co. AG
 Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf
 Telefon 034 428 11 11, Telefax 034 428 12 22
 Internet: http://www.schwob.ch
 e-mail: contact@schwob.ch

Stephen F. Bollenbach, President & CEO, Hilton Hotels Corp.

Die Zeiten der Konsolidierungen sind noch nicht vorbei

Stephen Bollenbach ist einer der bekanntesten und gefürchtetsten Global Player im weltweiten Konsolidierungs-Reigen, der seit Jahren unter den grossen Hotelketten abläuft. Er hat auch die beiden Hiltons wieder zusammengerückt. Beim Bemühen um Sheraton jedoch biss er fast die Zähne aus. Für ihn sind weder die Zeiten der Brandings noch der Konsolidierung vorbei – sie haben, im Gegenteil, erst begonnen.

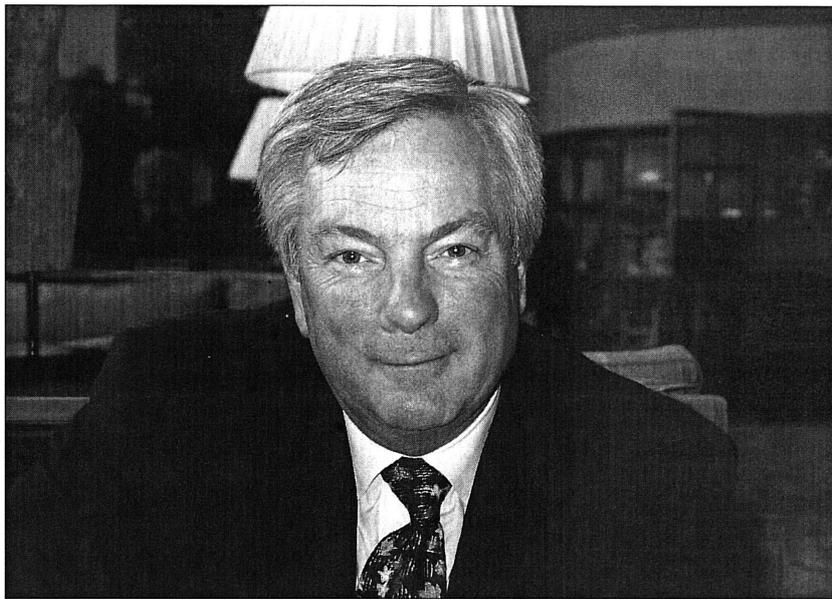
Interview:
ALEXANDER P. KÜNZLE

Mister Bollenbach, einer der ersten Fragen, die ein europäischer Hotelier einem US-Hotelgiganten stellt, lautet: Wie lange wird es noch Markennamen und Brands geben in unserem Geschäft?

Ich weiss, worauf Sie hinauswollen, aber ich muss Ihnen leider sagen: Der Brand-Gedanke wird in der Hotellerie etwas Grundlegendes bleiben, auch wenn gegenwärtig US-Meinungsgurus das Ende der Markennamen einläuten möchten. Es wird immer grosse Namen brauchen, um grosse Hotelsysteme bezüglich Verkauf und Marketing, Geschäftsführung, Finanzkraft etc. auf einen Nenner zu bringen. Bei Hilton, Marriott, Sheraton oder Accor ist dies der Fall. Doch bereits bei kleineren Brands, die der Konsument zwar im Ohr hat, aber nicht sofort erkennt, ist ein Durcheinander vorprogrammiert.

Ist das auch der Grund, um das Thema gleich um eine für Sie schmerzhaft Variante anzureichern, weshalb Sie ITT Sheraton so gerne aufgekauft hätten?

Eigentlich hatte ich vor, vom Sheraton Portfolio rund die Hälfte der 70 Properties zu behalten und unter der Marke Hilton zu integrieren, nämlich die Full-Service-Hotels an den besten Standorten. Die Marke «Sheraton» hätten wir weitergereicht. Das war unsere Wachstumsstrategie bei Hilton – leider kam sie nicht zustande. Der Brand-Gedanke ist im Beherbergungs-Business wichtiger als beispielsweise im Casino-Geschäft. Natürlich spielte das Branding bei unse-



Stephen Bollenbach gilt in der Branche als einer der gefürchtetsten Aufkäufer. Hat er sein Auge einmal auf einen Kandidaten gerichtet, gibt's bei dessen Management keine ruhige Minute mehr. Das Aufkaufdrama rund um ITT Sheraton dauerte ein Jahr. Bollenbach spürte schon die Zuckungen des dicken Fisches an seiner Angel erlahmen, als ihm Starwood die Beute unter der Nase wegschnitt.

Foto Alexander P. Künzle

rem Kaufwunsch von Sheraton eine Rolle.

«Konsolidierung heisst das Etablieren noch stärkerer Marken.»

Das Branding hat also auch etwas mit dem dominantesten gegenwärtigen Trend in der Hotellerie zu tun, der Konsolidierung?

Konsolidierung bedeutet das Etablieren von noch stärkeren Marken. Aus meiner Sicht gehört dies zu einer der drei Voraussetzungen für eine gute Hotellerie: Guter Standort, Qualität und Markenname. Andererseits zwingt uns die Konsolidierung, sich auf die besten Hotels zu konzentrieren. Damit wird die Verdoppelung der Fixkosten eliminiert. Auch unsere

Wiedervereinigungs-Beziehungen mit Ladbroke, was Hilton International betrifft, haben mit Branding zu tun. Es geht um das globale Hilton-Netzwerk. Ein Hilton-Kunde ist heute einfach ein Hilton-Kunde, und nicht Hilton Kalifornien- oder Hilton England-bezogen. Auch im Franchising wirkt sich der vereinigte Markenname aus. Es gibt nur noch eine Hilton-Franchise, nicht mehr zwei. Aber die Konsolidierung in der Wirtschaft, nicht nur in der Hotellerie, geht viel weiter. Die Konsolidierung macht den globalen Kapitalismus von heute aus-

«Überkapazitäten erkennt man schnell an den Zimmerpreisen.»

Ja, aber wie lange wird denn das Interesse in der Hotelindustrie noch anhalten, durch Aufkäufe und Mergers zu wachsen?

Es wird noch recht lange interessanter für Investoren sein, an Superstandorten gelegene Luxushotels an der Börse zu kaufen als sie an vergleichbaren Orten neu zu bauen. Was die USA betrifft, muss ich hingegen zugeben, dass die Bargains, das heisst die guten Kaufgelegenheiten, in der Hotel-Mittelklasse an zweitklassigen Standorten praktisch nicht mehr existieren. Was dem Hotellerie-Geschäft schadet, sind die Überkapazitäten, die hotelmässig arg überbaut sind. Das erkennt man schnell an den Zimmerpreisen.

A propos Europa: Wie sehen Sie die Zukunft von Hilton für den Alten Kontinent?

Ich suche enge strategische Allianzen für

Europa. So eng, dass es für den Gast und Kunden aussieht, als ob es sich um dasselbe Unternehmen handelt.

Und wo glauben Sie, künftige Partner zu finden? Bei den Airlines, den Konglomeraten, den Banken, oder bei Walt Disney?

Sicher nicht bei diversifizierten Unternehmen! Bass zum Beispiel, das Interconti gekauft hat, war früher ein Konglomerat. In der Zwischenzeit hat das Management das Wettgeschäft abgestossen, so dass Bass heute nur noch in der Hotellerie und im Brauereigeschäft arbeitet. Bier ist jedoch kein Expansionsgeschäft. Bass könnte in fünf Jahren eine reine Hotel Company geworden sein.

«Seit ich mein Büro mit mir trage, reise ich noch mehr als früher.»

Was würden Sie besonders risikofreudigen Hotelinvestoren raten, die wissen möchten, ob man in Asia-Pacific schon wieder in die Hotelindustrie investieren sollte?

Ja, in Asien sollte man investieren. Aber, es ist trotz der gefallen Aktienkurse immer noch eine Frage des Preises, ob man kaufen sollte. Ich gehe von einer Relation aus, dass der Cash flow 10- bis 12mal im Umsatz enthalten sein muss. Alles andere ist zu teuer, auch wenn die Aktienkurse noch so nachgegeben haben. Hilton ist auf der Suche in Asien.

Wie sehen Sie den Einfluss der Kommunikations-Technologie auf die Hotelmärkte?

Die Kommunikations-Technologie hat nicht nur Einfluss auf die Hotels und die Kunden selbst, sondern auch auf das Reisen an sich. Seit ich mein Büro in meiner Reisemappe verstauen kann, bin ich noch mehr unterwegs als früher. Vor zehn Jahren galt hier in Europa ein Call-Back-Telefongespräch für die USA noch als telekommunikatives Drama, heute spricht keiner mehr davon. Jene Hoteliers, die sich vor dem Video Conferencing und anderen Technologien fürchten, sollen sich endlich die Augen auswischen. Die High Tech hat doch bisher nur dazu geführt, dass noch mehr gereist wird als bisher.

GASTRECHT

Übertriebene Tierliebe endete tödlich

Hotelier H. beherbergt Gäste mit ihren vierbeinigen Freunden. Er sagt deshalb auch zu, als ihn eine Familie aus den USA anfragt, ob in seinem Hotel Hunde auch im Zimmer übernachten dürfen. Als diese vierköpfige Familie dann aber gleich mit drei Hunden im Zimmer übernachten will, weigert sich der Hotelier. Zwei Hunde übernachten im Auto, mit ihnen auch der Familienvater. Die Geschichte endet tragisch. Denn der Familienvater stirbt an einer Lungenembolie.

URS MANZ

Der Fall

Das Hotel B. in S. gehört zu den wenigen Hotels in der Schweiz, wo auch Hunde willkommen sind. Es beherbergt deshalb sehr oft Gäste, die zusammen mit ihrem Vierbeiner im Hotelzimmer übernachten. Hotelier H. verlangt keinen Aufpreis für die Hunde. Auch dürfen die Restaurantgäste ihren Hund an den Tisch mitbringen.

Als Frau B.O. aus den USA den Hotelier H. eines Tages per Fax anfragte, ob in seinem Hotel Hunde erlaubt seien, bejahte er diese Frage deshalb sofort. Weil er nichts anderem die Rede war, nahm er zu diesem Zeitpunkt an, es sei von einem einzigen Hund die Rede. Frau B.O.

reservierte ein Zimmer mit vier Betten für eine Woche. Als dann die Familie B.O. nach einigen Wochen in S. anreiste, staunte Hotelier H. nicht schlecht. Die Familie stand nämlich nicht bloss mit einem, sondern gleich mit drei ziemlich grossen Golden Retrievers an der Réception.

Die Familie B.O. erwartete, dass sie zusammen mit ihren drei Hunden im reservierten Vier-Betten-Zimmer übernachten konnte. Aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen lehnte dies Hotelier H. aber entschieden ab: Einen Hund im Zimmer ja, aber nicht gleich drei. Er schlug vor, dass in diesem Fall doch alle drei Hunde im Auto schlafen sollten. Schliesslich hatten die Hunde ja auch schon die acht Stunden im Frachtraum des Flugzeuges heil überstanden. Das Auto war bloss zehn Meter vom Hotelzugang entfernt parkiert. Hotelier H. gab der Familie einen Schlüssel, mit dem sie jederzeit vom Hotelzimmer direkt zum Parkplatz gelangen konnte.

Die Reaktion Zum Erstaunen des Hoteliers kam es dann ganz anders. Während nämlich der Rest der Familie mit dem schwächsten der drei Hunde im Hotelzimmer schlief, übernachtete Herr B.O. mit den zwei

anderen Hunden draussen auf dem Parkplatz im Auto. Am nächsten Tag reiste die Familie wieder ab. Rund zehn Tage später bekam Schweiz Tourismus per e-Mail von der Familie B.O. die traurige Nachricht, dass Herr B.O. an den Folgen jener Nacht verstorben sei. Während dieser Nacht im Auto habe sich in seiner Blutbahn ein Blutgerinnsel gebildet, welches in die Lunge gewandert sei, was dann zum tragischen

Tod geführt habe. Herr B.O. hatte die ganze Nacht sitzend im Auto ausgeharrt. Frau B.O. beklagte sich bei Schweiz Tourismus bitter über das Hotel B. Die Aufnahme der drei Hunde im Gästezimmer sei ihnen nur verweigert worden, weil man ihnen im Hotel ein weite-

res Zimmer habe andrehen wollen. Schweiz Tourismus nahm daraufhin sofort Kontakt mit der Ombudsfrau der Schweizer Hotellerie auf. Diese wiederum bat den Hotelier B. um eine Stellungnahme. Die Lösung Hotelier B. bedauerte den Ausgang dieser Geschichte sehr. Er wies aber jede Schuld ab. Es sei nie darum gegangen, dass man ein weiteres Zimmer habe vermieten wollen. Er habe auch nie verlangt, dass Herr B.O. im Auto über-

nachten müsse. Acht Stunden Autofahrt zum Flughafen in den USA, ein achtstündiger Flug und weitere acht Stunden Autofahrt von Paris nach S. in der Schweiz könne der Gesundheit nicht zuträglich sein. Herr B.O. sei ein ausserordentlich grosser und schwerer Mann gewesen. Der Entscheid von Herrn B.O., draussen im Mietauto und dann noch sitzend zu übernachten, sei sehr unverständlich.

Der Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins blieb nur übrig, sich diesen Ausführungen anzuschliessen. Auch sie sprach der Familie ihr Beileid aus.

*

Es kann vorkommen, dass Menschen ihre Vierbeiner mehr lieben als sich selbst. Da ist nichts einzuwenden. In dieser Beziehung kann jeder tun und lassen, was er will. Wer aber für das vermeintliche Wohl seiner Vierbeiner die eigene Gesundheit aufs Spiel setzt und dafür noch Dritte in Verantwortung zieht, handelt eher fahrlässig. – Konkret: Es ist unverständlich, weshalb Herr B.O. die Nacht im Auto verbrachte. Sitzend. Mit geöffnetem Fenster hätten die zwei Hunde ohne Schaden alleine im Auto schlafen können. Viel besser jedenfalls als Herr B.O., der vor dieser Übernachtung im Fahrersitz schon seit 24 Stunden sitzend unterwegs war. Das Ableben von Herrn B.O., das wohl tatsächlich auf das lange Sitzen zurückzuführen ist, ist sehr bedauerlich. Den Hotelier trifft aber keine Schuld. Schliesslich ist er nicht verantwortlich für die falsch verstandene Tierliebe seiner Gäste.



HOT-TELL

Verband Schweizer Kurhäuser: 3 neue und 2 (alte) Mitglieder. Dem Verband Schweizer Kurhäuser VSK sind drei neue Mitglieder beigetreten: Das Parkhotel Zayetta, Leukerbad, der Annahof Aegeri, Unterägeri sowie der «Dorfplatz» in Oberhelfenschwil. Ausserdem kann der VSK von neuem in seinen Reihen begrüssen: Das Hotel Bad Lostorf, Lostorf, und das Kurhaus Mon Bijou, Interlaken. – Verabschiedet vom VSK haben sich wegen Schliessung oder Zweckänderung auf Ende 1997 ebenfalls fünf Hotels. Im Verband sind nun 74 Betriebe organisiert. *pd/r*

*

Campione d'Italia: Gigantischer Casino-Hotel-Komplex. Der geplante gigantische Neubau eines Casinos mit integrierten Hotels ist kürzlich einen wichtigen Schritt vorwärts gekommen. Die Gemeinde von Campione fand einen Geldgeber für das Campusbauwerk. Es ist ein Konsortium mit dem Istituto mobiliare italiano und der Banca popolare di Sondrio. Das Konsortium gewährt ein Darlehen von 100 Mio. Franken, rückzahlbar bis 2016. Damit dürfte die Realisierung des Baus gesichert sein. Im Auftrag der Gemeindeverwaltung von Campione d'Italia hat der Tessiner Stararchitekt Mario Botta bereits ein Projekt für einen monumentalen Spielplatz entworfen, dessen Fassade in Form einer Stimmgabel über den See hinausragt. Auch in Mendrisio und Bellinzona sollen bekanntlich Kursäle mit Spielautomaten entstehen, während Lugano und Locarno Spielbanken mit Grands jeux planen. Allerdings läuft nun wohl unterdessen Campione d'Italia der Tessiner Konkurrenz mit dem geplanten Neubau seines Casinokomplexes davon. *UM*

Edgar K. Geffroy: Clienting statt Marketing

«Wir müssen unsere Kunden zu Partnern machen»

Einst Verkäufer und Sachbearbeiter, heute Berater und Autor: Edgar K. Geffroy hat das Marketingdenken revolutioniert. Er ersetzt Marketing durch Clienting und macht Gäste zu Partnern. Der klassische Verkauf hat für ihn dagegen keine Zukunft mehr.

Die Unternehmen leben seit Jahr und Tag von ihren Kunden. Die Märkte haben sich längst schon von Angebots- zu Nachfragemärkten gewandelt. Weshalb also schreiben Sie Bücher und halten Seminare ab, in denen Sie den Kunden in den Mittelpunkt rücken, dorthin also, wo er sich im Prinzip schon lange befindet?

Wenn in 10 von 100 Geschäften der Kunde im Mittelpunkt steht, hänge ich meinen Job an den Nagel. Ich bin gerne bereit, den Beweis anzutreten. Vor fünf Jahren hatten von 100 Firmen in Deutschland ganze 4% eine Kundenorganisation. 96% hatten sie nicht. Und noch heute

steht das Produktmanagement, stehen Restrukturierungen und Kostensenkungen im Vordergrund.

«Neue Kunden gewinnt man nicht über das Marketing und über die Verkäufer.»

Wie geht man nun erfolgreich mit Kunden um?

Man muss sich etwas einfallen lassen, so dass der Kunde schreit und jubiliert. Es gibt drei Stufen: 1. Wie kriege ich zufriedene Kunden, 2. Wie begeistere ich

sie und 3. Wie verblüffe ich sie. Erfolgreich kann nur sein, wer alte Denkstrukturen verlässt und zu einem eigenen Denken findet. Wenn ich denke, wie verblüffe ich meine Kunden, dann denke ich auch anders. Und: Egal ob Gepäckträger oder Hausmeister, der erste, der das Problem eines Gastes hört, der ist auch zuständig für die Lösung.

Und wie erreiche ich meine Zielgruppen?

Die Frage lautet anders: Was wissen wir von unseren Kunden? Ich muss wissen, was er denkt, welche Vorlieben er hat, was er essen will, welche Zeitung er liest. Neue Kunden gewinnt man nicht über das Marketing und über die Verkäufer. Diese müsste man eigentlich in die Wüste schicken, denn die einzigen, die wirklich verkaufen, das sind die Kunden selbst. Das funktioniert aber nur dann, wenn wir viel über sie wissen. Wir müssen lernen, Beziehungen zu schaffen. Nur wissen wir meist nicht, wie dies geht.

Und wie soll es gehen?

Wir müssen die Kunden erfassen, alle Details sammeln, wir müssen sie zu Partnern machen, sie begeistern, sie verblüffen. Wir müssen regelmässige Kundentreffen und Veranstaltungen organisieren.

«Wir müssen lernen, Beziehungen zu schaffen.»

Die Gastro-Branche wird weitgehend von Familienstrukturen und Traditionen geprägt. Das verhindert oft Veränderungen. Von Mitarbeiterkommunikation versteht man oft nicht viel, was sich wiederum auf die Gäste auswirkt...

Wenn man wollte, könnte man die schnellste Veränderung durchführen. Gerade den kleinen Betrieben gehört die Zukunft. Wer nicht umdenkt, der ist in den nächsten fünf bis zehn Jahren weg vom Fenster. Mit den Veränderungen, die in den nächsten Jahren passieren, wird der Panikwert aber bei jedem zunehmen und dann zwangsläufig Veränderungen

auslösen. Heute versuchen sich alle Hotels zu nivellieren. Das führt zu einem Problem. Sie müssen ihre Grundregeln ändern, sie auf den Kopf stellen. Deshalb sind auch Qualitätskonzepte mega-out.

«Wenn in 10 von 100 Geschäften der Kunde im Mittelpunkt steht, hänge ich meinen Job an den Nagel.»

Herr Geffroy, wie stellen Sie sich Kooperationen innerhalb der Gastro-Branche vor?

Man muss in Partnermodellen agieren, Hotels müssen sich vereinen in einer neuen Form von Franchisesystemen. Systeme, mit denen man ein ganzes Wissens-Know-how einkauft, die gemeinsame Internet-Auftritte ermöglichen. Gastro-Verbände hingegen müssten in Serviceketten denken und Dienstleistungen übernehmen.

Edgar K. Geffroy

Edgar K. Geffroy ist seit 1984 geschäftsführender Gesellschafter der Geffroy & Partner T.A.S.C. Unternehmensberatung und Inhaber der Geffroy Informations-Agentur in Düsseldorf. In den letzten Jahren agierte er als «Manager auf Zeit» in Unternehmen jeglicher Grössenordnung. Nach eigenen Angaben hat er mit seinem Clienting-Konzept in mehreren Firmen den Absatz der Produkte in sensationell kurzer Zeit verdoppelt. In seinen Büchern, darunter «Verkaufserfolge auf Abruf», «Zeitmanagement für Verkäufer», «Das einzige was stört, ist der Kunde – Clienting ersetzt Marketing und revolutioniert Verkäufe» und «Abschied vom Verkauf» präsentiert er Lösungen aus eigener Praxiserfahrung. Letzten Dienstag referierte Geffroy an der branchenübergreifenden Fachtagung in Landquart, die von Gastro Graubünden und dem Bündner Gewerbeverband organisiert wurde. **KHR**



Edgar K. Geffroy ist überzeugt, dass die Hotellerie künftig gemeinsam auf dem Markt agieren muss. Foto: svz

Interview: KARIN HUBER

«Das einzige was stört, ist der Kunde» lautet der Titel eines von Ihnen verfassten Buches sowie das von Ihnen am Dienstag in Landquart an der 1. Gewerbe-, Tourismus- und Dienstleistungs-Fachtagung geleitete Seminar. Unternehmer aus allen Branchen waren da, Hoteliers und Gastronomen auch, Kunden keine. Herr Geffroy, stört Sie der Kunde etwa auch?

Edgar K. Geffroy: Nein, keineswegs. Ich möchte zwar provozierend sein, aber sonst würde ich nicht solche Inhalte vertreten. Die Wahrheit ist, dass das Wort Kunde heute kein zeitgemässes Wort mehr ist.

Sondern Partner.

Ja, das Ziel heisst Partnerschaft statt Kundschaft. Partnermodelle werden noch innerhalb dieses Jahrtausends eine wichtige Rolle einnehmen. Es werden u.a. Clubkonzepte entstehen, die dem Kunden Vorzüge finanzieller und ideeller Natur bringen werden. Es wird daraus auch ein Marktplatz der Information entstehen, auf dem der Unternehmer seinen Kunden einen Wissensvorsprung anbietet. Besser noch als Clubs aber finde ich die Gründung von Communities, von Gemeinschaften, in denen sich gleichgesinnte Kunden und Anbieter zusammenfinden.

Gibt es dafür bereits Konzepte?

Sie sind im Entstehen. Solche Gemeinschaften muss man weiterentwickeln. Bis dahin ist noch ein langer Weg. Gemeinschaften bestehen aus Menschen mit gleichen Interessen, die sich zufällig an einem bestimmten Ort treffen.

Kornhauskeller Bern

Die Zürcher Gastro-Kette Bindella machte in Bern das Rennen

32 Bewerber, darunter bekannte Berner Hoteliers und Restaurateure, haben das Nachsehen: Die Pacht des Berner Kornhauskellers geht an Bindella. Dass die Wahl auf die Zürcher Gastro-Kette fiel, hat Staub aufgewirbelt. Doch sowohl das vorgelegte Konzept als auch der professionelle Auftritt der erfolgreichen Bindella Betriebe überzeugten die Stadtverwaltung.

CHRISTIAN MEYER

zu vergeben. Zudem könne Bindella auch die Integration des Restaurants in das geplante Leitbild des neuen Kulturzentrums Kornhauskeller garantieren. Ausgerechnet eine «auswärtige Kette»: Einzelne abgewiesene Bewerber, so auch der ehemalige Schweizerhof-Direktor Ueli Mägger, machten ihrem Unmut und ihrer Enttäuschung in der Tagespresse Luft. Die oberen Geschosse des historischen Gebäudes werden gegenwärtig umgebaut und restauriert. Die Bausumme für die gesamte Erneuerung wird auf 14 bis 15 Mio. Franken geschätzt. Am meisten Geld dürften das Forum für Medien und Gestaltung im ersten Stock sowie die Probühne für das Stadttheater im Dachstock verschlingen.

Attraktion Boulevard-Café

Bei schönem Wetter war der Gedanke an einen Besuch des düsteren Kornhauskellers bisher nicht sehr verlockend. Dieser Schwachpunkt soll nun eliminiert werden. Ein einladendes, «transparentes» Gallerierestaurant mit rund 100 Plätzen inklusive Boulevard-Café soll fortan den Theaterplatz beleben. Der freundlich gestaltete Eingang und Treppenabgang zum Kornhauskeller – bisher war er finster und abweisend – soll die Gäste «hinziehen». Für Licht und Behaglichkeit dürfen die sanfte Renovation des historischen Interieurs und die neue Beleuchtung sorgen. Wegen der Umbauarbeiten ist der Kornhauskeller von Anfang Juni bis Ende Oktober geschlossen.

«Archaisches» Konzept

Getreide und andere haltbare Lebensmittel wurden einst im Kornhaus aufbewahrt. Zugleich wurde auch der Wein der Berner Besitzungen vom Bielensee und der Waadt eingelagert. Für Bindella-Ge-

schäftsleiter und Projektleiter Thomas Käser Anlass, das Getränkeangebot entsprechend zu gestalten. Italienische Weine, bekanntlich eine Bindella-Spezialität, würden auch angeboten, doch seien sie nicht Mittelpunkt, erklärt Käser. Auf keinen Fall sei mit einer Atmosphäre wie in einer «Spaghetti Factory» zu rechnen. Viel mehr sollen traditionelle, «archaische» und einfache Gerichte sowie Kleinigkeiten erhältlich sein.

Wie im Berner «Verdi» und weiteren Bindella-Betrieben soll im neuen Kornhauskeller zudem Platz geschaffen werden für kulturelle Veranstaltungen. Diese sollen auch gastronomisch umgesetzt werden, meint Thomas Käser. Wenig Chancen sieht er aus Kostengründen für ein ständiges Orchester, wie es bis in die Fünfzigerjahre der Fall war. Zum Pachtzins möchte sich Käser nicht äussern: Er gibt lediglich an, dass er vom Umsatz abhängt.

Events bringen Gäste

Events bringen dem Berner Bindella-Betrieb «Verdi» und dem Zürcher «Opus» viele zusätzliche Gäste. In beiden Restaurants finden regelmässig kulturelle Veranstaltungen statt, beispielsweise klassische Konzerte und Vernissagen. Entsprechend viel Erfahrungen und Verbindungen kann Thomas Käser auch im Kornhauskeller einbringen. Ihm unterstehen als Geschäftsleiter der Bindella Betriebe Westschweiz das Restaurant «Santa Lucia» in Baden, das «Santa Lucia» in Brugg, das Ristorante Bindella Freiburg, die «Cantina» in Solothurn die Restaurants Verdi in Bern sowie das «Alte Waisenhaus» in Thun. Die Bindella-Kette umfasst insgesamt rund 30 Betriebe; sie erreichten 1997 einen Umsatz von über 60 Mio. Franken.

Expo.01

Restorama managt Verpflegung

Ein Gemeinschaftsverpfleger managt nun die Verpflegung an der Expo.01. Die Restorama erhielt den Zuschlag für das wirtschaftlichste Angebot. In den nächsten Monaten werden erstmal die möglichen gastronomischen Formen definiert.

GUDRUN SCHLENCZEK

Jon Claluna hat allen Grund zur Freude: Die Restorama übernimmt die Verantwortung für die Gastronomie an der Expo.01. Die Expo-Direktion begründet den Zuschlag mit der Wirtschaftlichkeit des Restorama-Angebots. Die Preisspanne der eingereichten Projekte schwankte zwischen 2,2 Mio. und fast 6 Mio. Franken. Doch die billigste Offerte habe die Restorama nicht abgegeben. «Wir liegen irgendwo dazwischen», so Claluna. Konkrete Zahlen will der Geschäftsführer des Gemeinschaftsverpflegers jedoch nicht nennen. Auf jeden Fall spricht Claluna vom gegenwärtig lukrativsten Auftrag. Denn der Projektauftrag sei als Mandat ohne unternehmerisches Risiko. Vier Personen sollen vollzeitlich die kommenden vier Jahre für die Projektleitung der Expo delegiert werden. Ganz zu schweigen von den geplanten 160 Bar- und Restaurantbetrieben an der Expo.01 mit den zu erwartenden rund 200 Mio. Franken Umsatz, welcher nun unter der Obhut des Gemeinschaftsverpflegers aufgeteilt wird. Claluna schätzt, dass wohl zwischen 20 und 30 Gastro-Unternehmen schlussendlich auf den 4 Arteplages die Gäste verpflegen. Dabei kann er sich sowohl die Zusammenarbeit mit jungen trendigen Gastronomen als auch mit anderen Gemeinschaftsverpflegern vorstellen. Mit Restorama freut sich auch der Konzernbereich SAIRelations

der SAIRGroup. «Unsere Gruppe kann so an einem prestigeträchtigen Projekt teilhaben», ist Martin Kasper, Pressesprecher SAIRelations überzeugt. Auf die Unterstützung des ganzen Konzerns soll die Restorama zählen können: Im Rahmen des Mandates wollen auch die SAIRelations an der Expo mitmischen.

Verlierer: SV-Service

Als Verlierer bei der Ausschreibung des Restaurationsprojektes ging der SV-Service hervor. «Mit einem lachenden und einem weinenden Auge» nehmen sie den Negativbescheid zur Kenntnis, so Toni Nüscher, Mitglied der Geschäftsleitung SV-Service. Dass das Angebot des SV-Service von der Expo-Direktion nicht als das wirtschaftlichste eingestuft wurde, kann einen einfachen Grund haben: das Unternehmen nannte in seiner Konzeptidee keinen Preis für seine Leistungen. Doch das Interesse, an der Expo gastronomisch mitzuwirken, ist seitens des grössten Schweizer Gemeinschaftsverpflegers ungebrochen. «Dafür muss man sich nicht mit einer Projektleitung beladen.» So auch die Haltung von Peter Herzog, Direktor bei der SSG: «Wir wollen Gastronomie betreiben und nicht Projekte leiten.» Herzog freut sich über den gefallenen Entscheid: «Mit Restorama sind Unternehmer an der Spitze der Expo-Restaurierung, die auch etwas von der Gastronomie verstehen.» Auch die SSG ist klar weiterhin an einem Mitwirken an der Expo interessiert. Herzog hofft nun, dass die Verantwortlichen möglichst umgehend die konkrete Planung in Angriff nehmen und potentielle Gastro-Partner miteinbeziehen. Doch voraussichtlich werden erst im kommenden Herbst die Partner für die einzelnen Bereiche bestimmt. Denn nun heisst es erstmal für Claluna – gemeinsam mit der Expo – die möglichen gastronomischen Formen überhaupt zu bestimmen...

Kornhauskeller: Facts & Figures

Neueröffnung	November 98
Sitzplätze EG neu	
indoor/outdoor	100
Sitzplätze Keller bestehend	500
Budgetierter Umsatz	
1999	Fr. 3,5 Mio.
2000	Fr. 4,0 Mio.
Anzahl Mitarbeiter	ca. 50
Investitionen	
Stadt Bern	ca. 2,65 Mio.
Bindella AG	noch offen
Projektleitung: Thomas Käser,	
Geschäftsleiter Bindella	
Unternehmungen	CM

Internorga, Hamburg

Aufbruch ist spürbar

Der Optimismus wächst: Die höheren Besucherzahlen der 72. Internorga in Hamburg (13.-18.3.) bestätigen, was an der Gastronomie- und Hotel-Fachmesse an Aufbruchstimmung zu spüren war.

Die etwas stabileren Tendenzen in der deutschen Wirtschaft scheinen die deutsche Gastro- und Hotel-Branche mit Optimismus und Hoffnung für einen neuen Aufschwung zu erfüllen. Im Vergleich zu früheren Jahren präsentierten sich die 870 Aussteller aus 20 Nationen an der 72. Internorga in Hamburg deutlich frischer als in den letzten zwei Jahren. 106 000 Besucher, 5% mehr als im Vorjahr, wurden auf der sechs Tage dauernden Internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien gezählt.



Ihren bundesweiten Nimbus hat die Internorga zwar infolge der Regionalisierung etwas verloren, doch gerade die skandinavischen Länder betrachten die Messe im Norden als sehr wichtig. Laut einer Befragung im Auftrag der Messe Hamburg tätigten 52,7% der Fachbesucher Geschäftsabschlüsse. 51,9% der Einkäufer sagten, mit Abschlüssen bis zur Internorga gewartet zu haben. 86,5% der Einkäufer meldeten direkte Vertragsabschlüsse. Spürbar gestiegen, so die Messeleitung, sei die Investitionsbereitschaft; vorab in der modernen Küchentechnik. Etwas verhalten gaben sich die Bäcker- und Konditorienbetriebe. Zufrieden äusserten sich die Verantwortlichen des Gastlandes Ungarn; insbesondere bei den Weinen herrschte grosses Interesse.

Investitionsbereitschaft steigt

Sowohl in der Gastronomie als auch in der Hotellerie ist eine verstärkte Hinwendung zum Gast zu spüren. Um der Schubladisierung zu entgehen, versuchen sich die Betriebe mittels komfortableren Einrichtungen abzuheben. Gerade in die mittelständische Hotellerie und in die Feriengebiete werde aufgrund der südlichen Konkurrenz investiert, so Ausstattungsexperten an der Internorga. Grossen Anklang fand das dieses Jahr erstmals einen Tag vor Messebeginn durchgeführte Internationale Foodservice-Forum. Über 500 Teilnehmerinnen und Teilnehmer besuchten den Fachkongress mit verschiedenen Referaten zu Themen wie Markenpositionierung und Beziehungs-Intelligenz (siehe nebenstehenden Artikel). Anziehungspunkt bildete auch das zum zweiten Mal beim Messeingang positionierte «Café Future» mit Gedankenanstössen zu Internet und Neuen Medien. Integriert ins «Café Future» war auch eine «Denkbar für Profi-Gastronomie» – eine Plattform für Konzepte von Morgen. YY



Neben Internet ins «Café Future» integriert: eine «Denkbar für Profi-Gastronomie». Foto: Thomas Vaszary

Gastronomie Deutschland 1997

Genuss ohne Verdruss mit der Stoppuhr

Die Grenzen in der Gastronomie sind verwischt, Angebotsformen verschmelzen. Laut Gretel Weiss vom Deutschen Fachverlag Foodservice stecken die klassischen Restaurants genauso in der Krise wie das klassische Shopping. Der Faktor Zeit steht über allem. Eine Analyse.

THOMAS VASZARY

Um «Handlungsräume und Handlungsdruck» drehte sich Gretel Weiss' Referat am gastronomischen «Point of Sales», dem 17. Internationalen Foodservice-Forum in Hamburg, das erstmals einen Tag vor der Fachmesse Internorga stattfand (12. März). Die 90 grössten Unternehmen, Systeme und Gruppen der deutschen Gastronomie wurden auch 1997 erfasst und ausgewertet. Interpretationen und Analysen des grossen deutschen Marktes lassen sich durchaus auf die kleine Schweiz übertragen. Zwar verfügt die Schweiz über eine höherentwickelte klassische Fullservice-Gastronomie als Deutschland und damit auch über eine volumenmässig proportional schwächere Systemgastronomie. Doch spricht der Faktor Zeit gegen den klassischen Ausser-Haus-Konsum, und zwar grenzüberschreitend.

Faktor Zeit als Konzeptestieg

Der Durchschnittsbürger erwartet nämlich zwei Dinge von der Gastro-Branche: schneller und/oder mehr Freizeitspass. Laut Gretel Weiss teilt sich die Psyche des Konsumenten in Alltag und Alltags-erleichterung sowie Urlaub von exakt diesem Alltag. Wer also als Gastronom ein Konzept entwerfen will, muss sich heute zualerster fragen, wie gross das Zeitbudget der angepeilten Zielgruppe ist. Erst dann kommen die anderen Bausteine wie Einrichtung und Angebot hinzu. In der 24-Stunden-Gesellschaft wird rund um die Uhr gearbeitet, gegessen und getrunken. «Der eigentliche Luxus in unserer Zeit ist schlichtweg die Zeit», so Gretel Weiss. Alle Formen von qualitativ gut vorfabrizierten Produkten besitzen überproportionale Chancen. Verfügbarkeit ist entscheidend, und was Stress macht, muss weg.

Convenience bedeutet für Gretel Weiss nicht Bequemlichkeit, sondern Zeitgewinn und Entlastung. Innert 30 bis 40 Minuten muss vor allem das Mittagessen



Gretel Weiss vom Deutschen Fachverlag Foodservice zu neuen Anreizen bei den Getränkepreisen: «Die Mischkalkulation der Gastro-Betriebe im Getränkebereich interessiert intelligente Gäste reichlich wenig.» Foto: zvg

garantiert werden, und zwar vom Betreten des Lokals bis hin zum Verlassen. Der Gast kann auf immer mehr Anbieter zurückgreifen, denn jeder, der backen kann, verlängert seine Frühstücks- und Snack-Kompetenz weiter in den Tag hinein. Die klassische Gastronomie wird damit mehr und mehr in Richtung zweite Tageshälfte verdrängt. Diese Unternehmen sehen sich zunehmend konfrontiert, immer höhere Umsatzziele zwischen 18 und 21 Uhr zu erwirtschaften.

Vertriebsprobleme lösen

Da zeigt sich sehr schnell, dass bei einer Umstellung nicht die Produkte oder Sortimente das Problem darstellen, sondern der Vertrieb. Konzepte sollten daher sowohl eine Produkte- als auch eine Vertriebsstufe aufweisen. Meist verlangen die Lebensumstände andere Vertriebssysteme wie Counterverkauf, Selfservice, Take away. Und nicht selten wird dabei Tellerservice durch Fingerfood abgelöst. Essen wird in Backware eingepackt. Fa-

zit: Fast jedes zukunftsorientierte Konzept benötigt auch eine Express-Lösung. Vor allem für die klassischen Restaurants gilt die These «sowohl als auch». Solche neuen Konzepte wurzeln oft an den Schnittstellen zu anderen Branchen und werden von Auch-statt-nur-Gastronomie realisiert. Freizeit, Konsum und Arbeit versammeln sich zunehmend an Musical-Orten, Bade- und Sportlandschaften, Kinos, Freizeitparks etc. Es sind Servicestationen, die den Konsumenten mit Proviant, Lektüre, Treibstoff, Informationen und natürlich auch mit Geld versorgen.

Gretel Weiss spricht dabei statt vom vielgenannten Preis-Leistungs-Verhältnis vom Preis-Nutzen-Verhältnis als erlebbarer und emotionale Grösse. «Gastronomie ist kein Produkt, sondern ein Dienstleistungslabel», sagt sie und folgert: «Je weniger vergleichbar die Produkte sind, je höher die Aufladung der Leistung mit individuellem Mehrwert ist, desto grösser ist der Spielraum für die Preispolitik.»

Ungebrochener Boom bei den Erfrischungsgetränken

Die alkoholfreien Getränke bleiben weiterhin ein wichtiger Umsatzträger in der Gastronomie. Der Pro-Kopf-Verbrauch stieg in Europa von 1988 bis 1996 um 55%. Die deutsche Erfrischungsgetränke-Industrie erzielte 1996 mit knapp 25 000 Beschäftigten einen Umsatz von 9,3 Mia. Franken. Zwar wird der grösste Teil über den Fach- und Einzelhandel abgesetzt. Doch als Indikator bei Markteinführungen verfügt das Gastgewerbe nach wie vor über eine starke Stellung. Etwa 550 Liter fliessen durchschnittlich pro Jahr durch des Europäers Kehle; 35% davon sind alkoholfrei. In der Durstskala «Erfrischungsgetränke» führen die Norweger mit 163 Liter pro Kopf und Jahr, vor den Dänen mit 134, den Briten mit 128 und den Schweizern mit 117 Litern. Wasser ist vor allem in Italien (137), Belgien und Luxemburg (112) und Frankreich (111) beliebt. Und besonders wichtig für Schweizer Ferienanbieter: Die Deutschen sind mit über 80 Mio. Verbrauchern nicht mehr nur ein Volk von Biertrinkern. Mit 230 Litern alkoholfreier Getränke pro Kopf und Jahr liegen sie europaweit an der Spitze. 1991 trank der Deutsche noch 141,9 Liter Bier. 1996 waren es bereits 10 Liter weniger. Im gleichen Zeitraum stieg der Konsum von alkoholfreien Getränken von 203 auf 230 Liter. YY

Gastronomie an der Börse

In Deutschland peilen laut Gretel Weiss von Foodservice die Nordsee GmbH in Bremerhaven und die Kamps AG in Düsseldorf (Stefanbäck, Stehcafés etc.) den Börsengang an. Es wären die ersten in der deutschen Gastronomie, die Zugang zum grossen Kapital suchen. In Paris sind es erst fünf Gastro-Betriebe, in London einige mehr. Anders in den USA, wo 122 Foodservice-Namen – ohne Hotellerie – an der Börse notiert sind, allen voran die berühmten Marken und grossen Franchisegeber, aber auch mehr und mehr regionale Multi-Konzept-Anbieter und Franchisenehmer neuen Stils. YY

System- und Gruppen-Gastronomie Deutschland 1997

Rang	Unternehmen/Kategorie/Vertriebslinien	Umsatz Mio. DM	+/- Prozent	Anzahl Betriebe 1997	1996
1 (1)	McDonald's, FF, McDonald's	3384,3	+ 6,8	850	743
2 (2)	lufthansa, VG, LSG Catering	1544,5	+ 2,6	34	31
3 (3)	Autobahn Tank & Rast, VG, Raststätten	975,0	- 0,1	369	379
4 (4)	Mitropa, VG, Mitropa	604,0	- 0,3	618	581
5 (5)	Dinea Gastronomie, HG, Dinea, Grillpfanne, Axxe, Da Capo	481,0	+ 3,2	317	283
6 (6)	Nordsee, FF, Nordsee, Meeres-Buffer	404,4	+ 5,2	286	286
7 (9)	Burger King, FF, Burger King	320,0	+ 7,0	141	140
8 (7)	Mövenpick, AS, Mövenpick, Marché, Mövenpick Hotelrestaurants	317,6	- 4,9	52	51
9 (8)	Karstadt AG, HG, Karstadt-Gastronomie	309,0	+ 1,0	146	139
10 (11)	Tricon Restaurants, FF, Pizza Hut, Nudelmacher, KFC	253,5	+ 7,1	165	141
11 (10)	Wienerwald, AS, Wienerwald	225,0	- 5,5	155	159
12 (12)	Whitbread Restaurants, AS, Tascaria, Maredo, Churrasco	191,1	+ 5,6	64	63
14 (14)	Gate Gourmet, VG, Catering	153,0*	+ 4,8	13	13
15 (20)	Gastronomie & Tanz, GG, Fun & Lollipop	144,7	+ 6,2	53	52
16 (15)	Block House, AS, Block House, Elysee-Gastro, Jimmy's Hamburger	139,8	- 1,7	39	38
18 (13)	Le Buffet, HG, Le Buffet	136,5	- 15,4	59	79
23 (23)	Globus, HG, Trefferia u.a.	95,6	+ 7,2	53	53
24 (26)	Ikea, Ikea-Gastronomie	86,5	+ 11,9	20	19
35 (39)	Europa Park, VG, Freizeitpark-Gastronomie	52,6	+ 15,6	29	28
40 (48)	BP Oil Deutschland GmbH, FF, Petit Bistro	48,0	+ 42,4	260	214
48 (57)	Aral Shop GmbH, FF, Bistros	37,0*	+ 23,3	300*	240*
56 (59)	Kempinski, VG, Messegastronomie	32,6	+ 10,1	8	8
57 (72)	Warner Bros., VG, Freizeitpark-Gastronomie	32,0*	+ 39,1	22	22
62 (47)	Tchibo, FF, Tchibo-Kaffeauschank	29,0	- 15,7*	209	188
75 (-)	Schäfer's Brot- und Kuchen-Spezialitäten, FF, Schäfer's, Meffert	20,5	+ 2,0	74	64
84 (-)	Kieft & Kieft Filmtheater, GG, Concessions, Bars, Restaurants	18,8	+ 19,0	38	37

* Schätzwert; Kategorie-Segmente: FF=Fast Food, Imbiss, Heissverkauf, Home delivery; VG=Verkehrs- und Messegastronomie, Freizeitparks; HG=Handelsgastronomie; AS=Servicegastronomie; GG=getränklastige Gastronomie. (Quelle: Food-Service/Deutscher Fachverlag)

**Kommen Sie mit
Partez avec**

prodega CASH+CARRY **und/et GASTROSUISSE**

auf Entdeckungs-Reisen/à la découverte de:

**BAR-CE-LO-NA vom 23. – 26. April 1998
RAMBLA ZAMBA POR FAVOR**

Von der Rambla, Barcelonas Flaniermeile, über La Boqueria, den farbenfrohen, lauten Markt, bis zum Montjuïc sprüht die Stadt vor gastronomischer Kreativität und Vielfalt. Nicht umsonst gilt Barcelona heute als Europas erste Adresse, wenn es darum geht, zeitgemäsem und richtungsweisendem Gastro-Design nachzuspüren.

Prix Fr. 2500.-
im Doppelzimmer inklusive
• Flug
• Übernachtungen mit Frühstück
• alle gemeinsamen Essen
• Getränke auf Touren
• professionelle Führung in Barcelona

**CHICAGO, HERE WE COME
vom 16. – 20. Mai 1998
VIER TAGE VON
TRENDSETTERN LERNEN**

Die allgemeinen wie auch die gastronomischen Megatrends kommen unbestritten aus den Vereinigten Staaten. Schauen wir also trendwärts. Let's go to the USA.

Prix Fr. 3270.-
im Doppelzimmer inklusive
• Flug
• Übernachtungen mit Frühstück
• alle gemeinsamen Essen
• Getränke auf Touren
• professionelle Führung in Chicago

**NEW YORK – NEW IDEAS
vom 26. – 30. Juni 1998
BIG APPLE VON A WIE APPETIZER
BIS Z WIE ZIMT-MUFFIN**

New York, New York. If you make it there, you can make it every-where... Die Eastcoast-Metropole gilt als Reifeprüfung für trendige Gastronomie-Konzepte: funktionieren sie hier haben Sie überall Erfolg. Erleben Sie die momentanen Hits und Trends der US-Gastro-Scene life.

Prix Fr. 3400.-
im Doppelzimmer inklusive
• Flug
• Übernachtungen mit Frühstück
• alle gemeinsamen Essen
• Getränke auf Touren
• professionelle Führung in New York

**BAR-CE-LO-NA du 23 – 26 avril 1998
RAMBLA ZAMBA POR FAVOR**

Barcelone est la ville de la gastronomie par excellence et c'est en flânant sur la «Rambla», sa fameuse promenade, et en vous baladant à travers les étals colorés de son marché «La Boqueria» pour rejoindre Montjuïc, que vous vous en convaincrez! Hé oui, Barcelone est la ville européenne top en matière de «gastro-design».

Prix frs. 2500.-
en chambre double y compris
• le vol
• les nuitées avec petit déjeuner
• tous les repas pris en commun
• les boissons durant les excursions
• une visite guidée de Barcelone

**CHICAGO, HERE WE COME
du 16 – 20 mai 1998
Quatre jours pour
copier les «Maestros»!**

Les tendances les plus osées viennent en général des Etats-Unis, et le secteur gastronomique ne fait pas exception. Alors, allons donc les observer... Let's go to the USA.

Prix frs. 3270.-
en chambre double y compris
• le vol
• les nuitées avec petit déjeuner
• tous les repas pris en commun
• les boissons durant les excursions
• une visite guidée de Chicago

**NEW YORK – NEW IDEAS
du 26 – 30 juin 1998
La grande métropole de
A, comme APPETIZER,
à Z, comme Zinfandel!**

New York, New York. If you make it there, you can make it every-where... C'est ici que naissent et sont testées les tendances les plus folles, et si ça marche alors ça marchera partout. Ne ratez pas les scènes les plus en vogue de la gastronomie américaine.

Prix frs. 3400.-
en chambre double y compris
• le vol
• les nuitées avec petit déjeuner
• tous les repas pris en commun
• les boissons durant les excursions
• une visite guidée de New York

Die Studienreisen werden zu den hier publizierten Daten in deutscher Sprache durchgeführt.

Detaillierte Information zu den Studienreisen sowie die Anmeldeunterlagen erhalten Sie in Ihrem Prodega Markt oder unter Telefon 01 377 51 11, Frau Ursula Hug, GASTROSUISSE.

Sie haben mich neugierig gemacht, senden Sie mir bitte sofort den ausführlichen Prospekt Studienreisen 1998.

Name: _____ Vorname: _____
Betrieb: _____ Adresse: _____
PLZ/Ort: _____ Telefon: _____ Kundennummer: _____

Ensenden an: GASTROSUISSE, Weiterbildung, Frau Ursula Hug, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich.

Les voyages d'étude et les cours de perfectionnement mentionnés ci-dessus sont effectués en langue allemande. Si vous désirez obtenir de plus amples informations concernant nos voyages d'étude ou un bulletin d'inscription, veuillez vous adresser à votre marché Prodega ou téléphoner à Ursula Hug au N° 01 377 51 11, GASTROSUISSE Zurich.

J'aimerais en savoir plus! Veuillez m'envoyer le prospectus en question au plus tôt, s.v.p.

Nom: _____ Prénom: _____
Entreprise: _____ Adresse: _____
NPA/Lieu: _____ Téléphone: _____ No. du client: _____

A adresser à: GASTROSUISSE, Formation, Mme. Ursula Hug, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich.

GSF-Tagung, Luzern

Convenience: Möglichst viele Bedürfnisse befriedigen

Convenience entsteht grundsätzlich aus der Kombination verschiedener Leistungen. Das gilt auch für das Angebot der Gastronomie: Je mehr Kundenbedürfnisse der Wirt befriedigt, umso höher ist der Convenience-Grad für den Gast. Und für den Einsatz von Convenience-Produkten in der Küche heisst es: Möglichst den Gast davon nichts merken lassen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Convenience in der Gastronomie ist mehr als die blosse Verwendung von Halbfertig- oder Fertigprodukten in der Küche, so Hans Reutegger am Symposium der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh und Fleischversorgung (GSF) in Luzern. Der Marketingleiter der Bell AG, Basel, versteht darunter vielmehr grundsätzlich eine Kombination verschiedener Leistungen. «Je mehr Bedürfnisse befriedigt werden, desto höher ist der Convenience-Grad eines Produktes.» Und dass beim Konsumenten das Bedürfnis nach mehr Convenience noch steigt, zeigte Linda Allen, Geschäftsführerin Allen Association International, Orlando, anhand von US-Statistiken auf: Während 1972 noch gut 60%



Eine nicht repräsentative Umfrage der GSF in Bern bei 91 Primarschülern und 300 Schülern und Studenten (Rücklauf: 15%) zeigte deutlich, dass rund die Hälfte der Befragten sich ausser Haus mit Selbstmitgebrachtem verpflegen. Erstaunlicherweise fielen mehr Nennungen auf eine Verpflegung im Restaurant als auf den Konsum von Fast Food. Grafik: GSF

der Ausgaben für Lebensmittel dem Einzelhandel zutuekamen, gibt der US-Bürger heute bereits mehr Geld für Nahrung in der Gastronomie als im Lebensmittelhandel aus. Im gleichen Zeitraum versechsfachte sich der im Ausser-Haus-Konsum ausgegebene Dollar-Betrag. Der Verdienst geht dabei an den Restaurateur und Wiederverkäufer, so Allen, der Mahlzeiten so angenehm und schnell wie möglich abgibt.

Neue Convenience-Leistungen

Reutegger sieht deshalb für die Gastronomie im Angebot neuer Convenienceleistungen klare Marktchancen. Dabei betrifft Convenience sowohl das Produkt als auch den Standort oder die Verpackung. Ist das Lokal «schnell und bequem» erreichbar oder besteht vielleicht sogar ein Angebot mit «Home-cooking»? Stehen im Restaurant Spielmöglichkeiten für die Kinder zur Verfügung und wird auch an den Hund gedacht? Reutegger empfiehlt insbesondere die Verbindung verschiedener Systeme. So wird der Metzger mit aufgebackenen

Tiefkühlteiglingen zum Bäcker. Wird das Sortiment noch um pfannenfertige Gerichte und Hauslieferung ergänzt, erwächst der Gastronomie auch aus einem Fleischfachgeschäft klar eine Konkurrenz, so der Marketingleiter von Bell.

Fleischgerichte gefragt

Das Produkt Fleisch wiederum habe bei der schnellen Küche heute eher einen schweren Stand: Frischteigwaren oder Pizzas sind als komplettes Menü akzeptiert und schnell serviert. So gehört gemäss einer qualitativen Erhebung der GSF bei Jugendlichen Pizza immer noch klar zu den Favoriten. Verpflegen sich Schüler und Studenten jedoch im Restaurant, wird trotzdem ein Menü mit Fleisch in den meisten Fällen bevorzugt (siehe Grafik). Dagegen haben tierische Produkte sowohl beim Verzehr von Fast Food als auch beim Picknick ausser Haus nur eine untergeordnete Bedeutung. In der Grossküche selbst kommt man allein aus Kostengründen nicht mehr am Einsatz von Convenience-Produkten

vorbei, ist Josef Meier, Hero AG, Lenzburg, überzeugt. «Convenience ist Standard.» Die traditionellen Küchenbrigaden seien im allgemeinen nicht mehr finanzierbar, der Küchenchef wird zunehmend zum Allrounder. Doch neben den Vorteilen der «bequemen Rohstoffe» – Schlagkraft, Personaleinsparung, Hygiene, kein Rüstabfall, keine Reifechwankungen etc. – ist grundsätzlich mit einem wesentlich höheren Einstandspreis und damit einem anderen Zuschlag zu kalkulieren. Vor allem sieht Meier jedoch ein Problem in der negativen Wahrnehmung durch den Gast. Deshalb sei in der Frontküche die Verwendung von industriell bearbeiteten Rohstoffen ein Tabu: «Auf keinen Fall den Sous-Vide-Beutel vor dem Gast öffnen.»

Richtig verkaufen

Eingesparte Arbeitszeit sollte dafür in die Kreativität gesteckt werden. Kostversuche hätten ergeben, dass schön garnierte Speisen weniger in Zusammenhang mit Convenience-Produkten gebracht werden. «Mit schönem Aussehen

wird eine gewisse Frische verbunden», begründet Meier. Kommunizieren sollte man dem Konsumenten auch, dass technologisch bearbeitete Produkte ernährungsphysiologisch nicht unbedingt minderwertiger sind als frische: So ist beispielsweise der Vitamin-C-Gehalt von grünen Bohnen aus der Dose grösser als bei Bohnen nach Hausmannskost, sofern zwischen Ernte und Kochvorgang 24 Stunden und mehr liegen. Immer noch nichts zu suchen haben Convenience-Produkte in der «Haute Cuisine», so die klare Meinung des 19-Gault-Millau-Punkte-Koch Roland Pierroz aus Verbier. «Über die Preise der Rohware wird beim Einkauf nicht diskutiert.» Der Geschmack und die Qualität der Rohprodukte stehe für ein Gourmet-Restaurant an erster Stelle. Dafür sei auch kein Weg zu weit. Viele Produkte wie Schweinefleisch, Geflügel, Trüffel etc. bezieht Pierroz aus dem Ausland.

Kein Thema für Gourmets

«Wirtschaftlichkeit ist kein Problem der Spitzengastronomie», behauptet Pierroz weiter. Immerhin lässt sich sein Personalaufwand sehen: Dank der hohen Verkaufspreise liegt dieser mit 37% am Umsatz im Hotel Rosalp nicht höher als beim Durchschnitt der Gastronomie. Und an Gästen mangelt es Pierroz bislang nicht. Rund 50% seiner Kunden kommen aus dem Ausland. Doch die Pierroz im abgelegenen Ferienort Verbier allein von Gourmets nicht leben kann, ergänzt im Hotel Rosalp eine bürgerliche Küche im Erdgeschoss das Spitzenlokal wirtschaftlich. So können zudem Produktteile, welche den Ansprüchen einer Gourmetküche nicht entsprechen, im Erdgeschoss eingesetzt werden. Doch die Zauberformel für seinen Erfolg heisst für Pierroz Marketing und insbesondere möglichst viel Promotion. Damit die «Haute Cuisine» in ihrer heutigen Form – ohne eine Politik der Kostensenkung – auch künftig ihren Marktanteil hat.

Herstellung von Convenience-Food

Pasteurisieren	z.B. Konserven
Sterilisieren	z.B. Konserven
UHT und UP	z.B. Milchprodukte
Kühlen	z.B. Milchprodukte
Tiefkühlen	z.B. Früchte, Gemüse
Dehydrieren	z.B. Gewürze
Tiefkühltrocknen	z.B. Kaffee
Sous-vide	z.B. Fleisch



Für den Spitzenkoch Roland Pierroz heisst die Zauberformel Promotion. Convenience-Produkte sind dagegen Tabu. Foto: Gudrun Schlenzcek

Spirituosenmarkt

Whisky aus dem Portweinfass

Der Trend ist über den «normalen» Malz-Whisky längst hinaus. Die Entwicklung geht zu immer spezielleren Ausprägungen: das individuell bezeichnete Whiskyfass für die Bar oder der «Endausbau» des schottischen Nationalgetränks im Madeira-, Porto oder Sherryfass.

GEORG UBENAUF

Wer für seine Bar das Besondere sucht, wählt mehr und mehr ein eigenes Fass bei einer guten Whisky-Adresse aus und lässt dieses unter seinem eigenen Namen abfüllen. Die meisten dieser Whisky-Abfüller sind nicht selbst Destillierer, sondern kaufen besonders gut und lange gelagerte Fässer auf, um sie speziell zu vermarkten. Fass-Stärke oder Trinkstärke – das ist dann die nächste Entscheidung. Selbst so marktgängige Malz-Whisky-Marken wie Glenfiddich bringen inzwischen einige Flaschen «Cask Strength» auf den Markt. Die meist 51 Volumenprozent erlauben es nur erprobten Whiskykennern, diesen fass-starken Whisky ohne Wasser zu konsumieren. Mit Wasser (welches soll man für derartige Raritäten nehmen?) aber ist der so besonders starke Whisky wieder ein eher normaler. Für ausgefallene Barwünsche gibt es – gelegentlich – original artisches Gletscher-Eiswasser zum Whisky-Verdünnen, Schweizer Barkeeper könnten dabei auf nähergelegene Möglichkeiten zurückgreifen.

Ein noch neuer Trend ist der «Endausbau» von lange gelagertem Malz-Whisky in Fässern, die noch einen Zusatzgeschmack vermitteln. Nach mindestens zehn Jahren Lagerzeit in einem normalen Eichenfass wird der Whisky umgefüllt in Fässer, die ehemals Madeira, Sherry oder Port in sich hatten.

Ein Hauch von Südweind

Nach drei Jahren Zusatzreifung weisen diese Whisky-Sorten ein erkennbar zusätzliches Aroma auf. «Port Wood Finish» (beziehungsweise Madeira oder Sherry Wood Finish) heisst dann die Zusatzbezeichnung auf dem Etikett. Selbst Puristen mussten bei Geschmacksproben auf der «InterWhisky» anerkennen, dass vom Malzcharakter dabei nichts verloren gegangen war.

Ob Lowland-, Highland- Islay- oder Orkney-Whisky – auch auf schottische Herkunft festgelegte Malz-Whisky-Freunde suchen hin und wieder nach vertretbaren Alternativen. Mit ausgesuchten Kentucky Straight Bourbon-Whiskys kann ein erfahrener Barkeeper auch passionierte Scotch-Freunde überzeugen. Allerdings lohnt es sich dann, auf Produkte aus kleineren, feinen Destillieren abzustellen. Die grossen Marken (wie Jim Beam) können bei Liebhabern von Besonderheiten keinen Eindruck mehr machen. Auf der letzten Frankfurter «Inter-Whisky» bewies zum Beispiel der in einem Familienbetrieb destillierte «Kentucky Crown», dass er jedem Vergleich mit einem alten Schotten standhält. Bei den neuen Trends geht, wie überall, Probieren über Studieren.

PRODINDEX 23.3. bis 28.3.1998

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

Artikelbezeichnung	1998		1997	Index		Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 13	Woche 12	Woche 13	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				± 0,0%	- 1,2%	
Rindschulter	31.90	31.90	31.90			
Entrecôte	34.20	34.20	34.90			
Stedfleisch	10.50	10.50	11.50			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				- 5,2%	+ 8,0%	
Kalbsnuss	32.90	38.40	27.90			
Kalbssteak	37.90	37.90	38.90			
Kalbsbrust	14.40	14.40	11.50			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				± 0,0%	- 10,2%	
Niersstück mit Haut	20.40	20.40	23.50			
Hals	15.40	15.40	16.90			
Schulterbraten	13.60	13.60	13.50			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				+ 10,9%	- 0,5%	
Eisberg, Karton 12 Stk.	1.87	1.98	2.05			
Früherkohl, Sack 10 kg	1.93	2.50	2.55			
Broccoli, Gitter 5 kg	1.87	2.25	2.15			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				- 3,7%	+ 24,1%	
Erdbeeren, 16x250 g, Schale	- 93	1.32	1.10			
Avocados, Karton 14 Stk., Sck.	- 83	1.15	1.20			
Birnen «Packhoms» ¹	1.92	2.05	2.15			

¹ ausgewähltes Produkt in Sfr./kg ² Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

SDM vendra les billets de l'Expo.01

Ce n'est pas l'Expo.01 elle-même qui vendra les billets d'entrée à l'exposition nationale de 2001, mais bien la société Switzerland Destination Management (SDM) qui fonctionnera ainsi en tant que point de vente central. Les prestataires touristiques des différentes régions de l'Expo.01 sont déjà invités à préparer des offres forfaitaires qui seront commercialisées lors du STM de 1999. Cela concerne également les hôtels qui se trouvent dans un rayon de 60 kilomètres de l'Expo.01 car la région des Trois-Lacs dispose d'un nombre insuffisant de lits de catégorie supérieure. Suisse Tourisme organisera cet automne un workshop à ce sujet. **Page 2**

Lancement d'une chaîne de télévision touristique

Top TV, tel est le nom de la nouvelle chaîne de télévision touristique suisse alémanique qui, à partir du 27 mars, pourra être captée par 80% des ménages câblés d'outre-Sarine. Willi Giger, le directeur du groupe Wiga qui organise notamment les salons des vacances de Berne, de Zurich et de Genève, est le principal initiateur de cette nouvelle chaîne touristique. Le météorologue Jörg Kachelmann, avec sa société MeteoMedia, est également associé à Top TV qui diffusera aussi bien des reportages sur les stations touristiques suisses que des images de caméras fixes et des prévisions météorologiques. **Page 2**

Le Schweizerhof de Berne lance des «cartes VIP»

Comment augmenter le nombre de ses clients? Comment procéder pour les fidéliser? L'Hôtel Schweizerhof 5 étoiles de Berne a répondu à ces deux questions en lançant des «cartes VIP». Celles-ci coûtent 295 francs par année et offrent plusieurs avantages. Après avoir mangé à deux et à douze reprises au Schweizerhof de Berne ou au Lausanne-Palace, le détenteur de la carte se verra offrir un repas. Cette carte offre également une nuit gratuite au Schweizerhof, ainsi que trois nuits de réduction de 50% pour des hôtels à Berne, Lausanne, Genève, Lugano, Paris, Nice... 500 clients ou sociétés susceptibles d'être intéressés par cette carte ont été contactés par téléphone. **Page 7**

Des Américains s'estiment lésés par un hôtel suisse

Notre rubrique juridique traite cette semaine d'un cas tragique. Une famille américaine demande par fax si les chiens peuvent loger à l'Hôtel B. à S. en Suisse. L'hôtelier répond affirmativement mais tombe de haut lorsque cette famille se présente avec trois chiens. Pour des questions d'hygiène, il suggère qu'un seul chien couche dans la chambre et que les deux autres passent la nuit dans la voiture. Les Américains obtempèrent, mais le chef de famille décide de passer la nuit avec ses chiens dans la voiture avant de quitter l'hôtel le lendemain. Dix jours plus tard, il décède d'une embolie pulmonaire consécutive à cette nuit et la famille dépose plainte. **Page 10**

Restauration à l'Expo.01: la décision est tombée

La décision portant sur le choix de l'entreprise qui sera chargée de l'organisation de la restauration à l'Expo.01 est tombée. L'heureuse élue est la société Restorama, filiale de SAI-Relations, appartenant au groupe SAIR. Les appels d'offres, qui sont parvenus aux organisateurs de l'Expo.01, portaient sur un coût variant entre 2,2 millions de francs et 6 millions. L'offre de Restorama se situe dans cette fourchette. La restauration pour l'Expo.01 devrait dégager un chiffre d'affaires d'environ 200 millions de francs. Quelque vingt à trente entreprises seront à l'œuvre sur les quatre «Arteparks» du site d'exposition pour animer 160 bars et restaurants. **Page 11**

Haute école spécialisée de Suisse occidentale

L'EHL sera de la partie

Bonne nouvelle pour l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne (EHL). Le Conseil fédéral a en effet homologué la Haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO) parmi laquelle figure l'EHL. L'établissement vaudois devra cependant encore remplir certaines conditions, ce qui ne devrait, selon ses responsables, pas être un obstacle.

MIROSLAW HALABA

Dans sa lettre signée par le président de la Confédération, Flavio Cotti, et le chancelier, Achille Casanova, adressée au président du comité directeur de la HES-SO, François Bourquin, le Conseil fédéral autorise l'homologation de l'EHL à diverses conditions que les établissements partenaires devront satisfaire d'ici 2003. Pour ce qui est de l'EHL, quatre conditions ont été fixées. Ainsi, d'ici fin juin de cette année, elle doit, tout d'abord, régler les conditions d'admission et de formation préalable. Les HES prévoient en effet que les détenteurs de maturité professionnelle entreront sans examen alors qu'un examen est actuellement prévu à l'EHL. Cette dernière s'adaptera à cette nouveauté qui ne devrait d'ailleurs pas la concerner pour le moment car ce type de maturité n'est pas encore entré dans les faits pour les professions de l'hôtellerie et de la restauration, indique le directeur de l'EHL, Jean-Louis Aeschlimann. Cette facilité d'entrée devrait revaloriser l'apprentissage qui a perdu, ces derniers temps, de son attrait par rapport à la maturité académique.

Perméabilité et collaboration

Les deux autres conditions sont la perméabilité et la collaboration avec d'autres écoles supérieures. «L'EHL est la seule école hôtelière de niveau HES. La commission fédérale, qui a planché sur cette question, nous demande dès lors de créer des passerelles permettant aux étudiants des écoles supérieures (ES) de restauration et de l'hôtellerie, à savoir les écoles de Genève, de Lucerne, de Thonon et de Zurich, de terminer leur formation à l'EHL», explique Jean-Louis Aeschlimann. Il ne cache pas que ce dossier est ouvert depuis longtemps et qu'il est à l'origine de divergences d'opinion entre les partenaires que sont la SSH, Gastro-suisse et l'Union Helvetia, mais que les conditions sont maintenant réunies pour qu'il prenne forme. L'EHL créera ces passerelles en collaboration avec les partenaires que sont les écoles de la SSH, de Gastro-suisse et de l'Union Helvetia, comme elle collaborera avec elles en leur transmettant les résultats de ses recherches. Le statut des HES prévoit en effet que les établissements retenus devront faire de la recherche appliquée et instituer des cours et des études post-



L'EHL sera la seule école hôtelière de niveau HES.

Photo: asl

grades. Un «forum de transferts» devrait être mis sur pied pour assurer cette communication.

Institut de recherche

Ces derniers devoirs incitent par ailleurs l'EHL à envisager un nouveau qui pourrait s'avérer fort utile à la branche. «Nous sommes conscients de notre responsabilité vis-à-vis de l'économie suisse en matière de recherche et de développement. Aussi, avons-nous l'intention de créer un institut suisse de recherche

sur l'hôtellerie et la restauration dans leur spécificité helvétique», a déclaré la présidente du conseil de fondation de l'EHL, Marion Getaz. Comme Jean-Louis Aeschlimann, Marion Getaz estime que les conditions fixées à l'EHL pour entrer dans la cour des HES pourront être remplies sans difficulté. Elle ajoute que «la collaboration avec d'autres écoles de niveau ES doit avoir pour but d'améliorer la formation à tous les niveaux pour une définition commune des besoins de la branche».

«Très importante» pour la Suisse

La décision prise par le Conseil fédéral au sujet de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) et de sa participation à la Haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO) est très importante pour la Suisse, estime le directeur de l'EHL, Jean-Louis Aeschlimann. «On crée une nouvelle catégorie d'école, les universités des métiers, et l'EHL peut ainsi se positionner clairement au niveau universitaire.» Ce système sera ensuite profitable aux étudiants suisses et européens, car il ouvrira la voie à des reconnaissances mutuelles entre les pays. La Suisse, qui n'est pas dans la Communauté européenne, devra toutefois, dans le cas présent, conclure des accords bilatéraux. «Ces reconnaissances sont importantes, car plus de 80% de nos étudiants sont domiciliés dans un pays de la Communauté européenne. Des pays nous demandent parfois où se situent nos diplômés. Avec le nouveau système, nous aurons une mesure qui nous permettra de leur répondre. Nous pourrions, par ailleurs, aussi nous positionner par rapport aux autres écoles de

notre pays.» Le directeur de l'EHL considère aussi positivement le fait que la loi sur les HES impose aux écoles partenaires d'organiser des cours postgrades et de faire de la recherche appliquée. «Notre école sera ainsi encore plus performante.» A noter que ces nouvelles missions seront soutenues financièrement par la Confédération et les cantons. Jean-Louis Aeschlimann fait enfin remarquer que l'EHL a déjà adapté son programme d'enseignement EHL 2000 aux exigences de la loi sur les HES. Le premier programme répondant à ces exigences a débuté en septembre 1994 et se terminera en juillet de cette année. La décision du Conseil fédéral concernant l'EHL et l'HES-SO réjouit, bien entendu, aussi la Société suisse des hôteliers (SSH) dont l'EHL est un fleuron. Son directeur, Heinz Probst, y voit là en particulier une reconnaissance de la qualité de l'école. Les principes de base ayant été ainsi reconnus, il espère que le «vent contraire» qui souffle encore sur ce projet s'affaiblira. **MH**

MITT

Forte présence de la Suisse

Les Suisses seront présents en nombre cette semaine au MITT, le salon touristique de Moscou. Federico Sommaruga, responsable des marchés d'avenir de Suisse Tourisme, annonce une délégation helvétique de 80 personnes, soit 30 de plus qu'en 97.

«La délégation suisse sera beaucoup plus importante que l'année passée. Il n'y aura pas moins de 80 personnes sur place, contre 50 en 1997. La surface du stand de Suisse Tourisme sera elle aussi plus grande. Nous aurons ainsi 30 guichets contre 20 l'année dernière», relève Federico Sommaruga. Le responsable des marchés d'avenir de Suisse Tourisme explique cet engouement par les échos très positifs recueillis dans les différentes régions suisses qui ont accueilli des touristes russes l'année passée.

«Les statistiques confirment d'ailleurs que les nuitées réalisées en Suisse par les touristes des anciens pays de l'Est ont augmenté de 0,8% en 1997. L'importance des Russes serait considérable dans cette augmentation. Faute de statistiques plus précises, nous ne pouvons cependant pas le savoir avec exactitude», ajoute Federico Sommaruga qui révèle que la demande pour les stations de sport d'hiver est très importante à Moscou.

Mieux se profiler sur le ski

«On a certes pu penser au début que les Russes, avec un hiver particulièrement long, préféreraient visiter notre pays en été, mais nous nous sommes aperçus que le ski, avec son étiquette de «status-symbol», était très demandé. De nombreux Russes sont venus skier en France voisine l'année passée et nous allons essayer de mieux nous profiler sur le segment du ski», ajoute le responsable des marchés d'avenir de Suisse Tourisme.

Cet aspect-là n'a pas non plus échappé aux différents responsables des stations de sports d'hiver suisses. Cela vaut également pour les stations des Alpes vaudoises. Ainsi, en plus de Guy Chanel, responsable de la promotion à l'Office du tourisme de Villars, qui était déjà présent au MITT en 1997, on relève également la participation cette année de Kirsten Stroemstad, la responsable des ventes et de la promotion de l'ATAV, l'Association touristique des Alpes vaudoises qui regroupe les stations de Château-d'Éx, de Gryon, des Diablerets, des Mosses, de Lysin, de Rougemont et de Villars. Toujours du côté romand, on relève également la présence de Bruno Huggler (Crans-Montana), de Madeleine Savioz (Verbier), de Ben Petraitis (Montreux), de Robert Bossert (OTV) et de Beat Dreier (Genève). Plusieurs hôteliers, notamment de Genève, effectueront eux aussi le déplacement à Moscou. Il en va de même pour une importante délégation de cliniques vaudoises et d'écoles privées de toute la Suisse romande. **LM**

Tourisme et euro

Pression concurrentielle accrue

L'introduction de l'euro, le 1er janvier 1998, signifiera pour le tourisme suisse une meilleure transparence des prix, mais, de ce fait aussi, une pression concurrentielle accrue, a déclaré la semaine dernière le professeur Bernd Schips, du Centre de recherches conjoncturelles de l'EPFZ (KOF), lors de la Journée des vacances suisses à Coire.

MIROSLAW HALABA

Auteur d'un exposé clair et succinct, le professeur Bernd Schips a, après avoir rappelé les grandes étapes de l'introduction de l'euro, présenté les conséquences de cette création monétaire pour la Suisse et son tourisme. Il a tout d'abord souligné que le cadre institutionnel dans lequel évoluera la nouvelle monnaie devrait lui garantir un niveau de stabilité élevé. L'euro est d'ailleurs promis à un bel avenir. Avec le temps, il devrait gagner en importance en tant que monnaie

de réserve, de placement et pour le commerce international. Ceci étant, la phase de démarrage sera inévitablement liée à quelques incertitudes qui pourraient renforcer temporairement le franc suisse, considéré durant ce temps comme une valeur sûre. Une demande accrue de francs suisses est également prévisible durant cette phase, ce qui, suivant l'ampleur du phénomène, ne sera pas sans inconvénient pour l'industrie d'exportation à laquelle s'assimile le tourisme.

Attention au prix!

L'introduction de l'euro obligera les professionnels du tourisme à se battre d'avantage contre la concurrence. Ils devront en particulier porter une attention accrue à la fixation des prix de leurs prestations. Divers facteurs pourraient renchéirir les vacances en Suisse. Outre le raffermissement passager du franc suisse, il faudra ajouter les coûts de change que le touriste devra endosser s'il convertit ses devises en francs suisses, ce qu'il ne devra pas faire ou faire qu'une seule fois, s'il voyage dans la Communauté européenne. Pour lui éviter cet

inconvenient, les prestataires suisses acceptent les paiements en euros en supportant le risque de change.

Elasticité variable

La hausse possible des prix due à l'introduction de l'euro ne sera pas sans répercussions sur la demande. Comme l'a souligné le professeur Bernd Schips, la demande des prestations touristiques présente une forte élasticité au prix, c'est-à-dire qu'elle réagit rapidement aux variations de prix. Des études ont cependant montré que cette élasticité n'est pas la même dans tous les pays. Ainsi, elle a un facteur 2 aux Pays-Bas (élasticité élevée) et 0,6 en Allemagne (élasticité plus faible). Aux prestataires touristiques d'apprécier les conséquences d'une hausse de prix en fonction de la provenance de leur clientèle. Le professeur Schips s'est enfin livré à un calcul qui fait réfléchir. Une augmentation hypothétique du franc suisse de 5% par rapport à l'euro signifierait – si l'on exclu l'influence de la Finlande, du Luxembourg, de l'Irlande et du Portugal – un recul de 500 000 nuitées par an.

Journée des vacances

Peu d'écho dans la presse

La nouvelle et provocante campagne promotionnelle de Suisse Tourisme (ST), présentée la semaine dernière lors de la 5e Journée du tourisme suisse, rebaptisée 1ère Journée des vacances suisses, n'a pas, pour l'instant du moins, eu un grand écho dans les médias romands. Pour ce qui est de la presse écrite, on notera ainsi qu'au lendemain de la présentation, soit le mardi, quatre quotidiens seulement, à notre connaissance, ont publié partiellement une dépêche d'agence, la longueur variant de treize lignes (24 Heures et L'Express) à une soixantaine de lignes (La Presse). Seul Le Temps, présent à Coire, a, dans son premier numéro, consacré un article substantiel sur l'événement. Son auteur a notamment relevé les problèmes de traduction des slogans de la campagne, ainsi que les difficultés que le tourisme d'affaires, de congrès et de formation a à s'identifier à une campagne axée sur les vacances. Il convient de faire preuve de patience. D'autres articles seront peut-être publiés ultérieurement. Il est probable que les médias n'ont pas encore remarqué l'originalité de cette campagne. **MH**

COUP DE FIL À...



Jean-Paul Jotterand

Directeur des Remontées mécaniques des Diablerets et de la société Glacier 3000

Fin 97, Glacier 3000 a lancé une opération publique destinée à augmenter son capital-actions et assurer, en partie, le financement du renouvellement des installations du glacier des Diablerets. En cette fin mars, date butoir, l'objectif est-il atteint?

Plinement! Dès le lancement de la souscription, nous avons noté une très large participation des habitants, des hôteliers, des commerçants, des propriétaires de résidences secondaires de la région, des deux côtés du col du Pillon d'ailleurs. Nous avons ensuite étendue cette souscription aux partenaires touristiques des deux cantons, Berne et Vaud. Cette première étape est destinée à financer une partie des cinq installations desservant les pistes du glacier et les travaux vont bientôt débuter. Cette année encore, nous renouvelerons les deux télésièges (Oldenalp-Oldenegg et Oldenegg-Cabane des Diablerets) qui assurent l'accès au glacier depuis le Saanenland. L'an prochain, ce sera au tour des deux téléphériques qui mènent du col du Pillon aux installations du glacier d'être remplacés, avant la réalisation, en l'an 2000, d'un restaurant sur le glacier et du télésiège de la Tour Saint-Martin. Prévu sur dix ans, le coût des travaux devrait s'élever à 77 millions de francs. Une seconde augmentation du capital-actions devrait intervenir à fin 99. Elle devrait porter le capital-actions à 13 millions, complètement aux efforts consentis par les communes (13 millions, dont 10 pour la commune de Saanen), par le canton de Vaud (20 millions), la Confédération et le canton de Berne par le biais de prêts LIM (6 millions sont prévus). Le cash-flow de la société (6 millions) et les prêts hypothécaires (16 millions) nous permettront d'atteindre les 77 millions prévus pour la totalité du projet.

Propos recueillis par Jean-Jacques Ethnoz

Sion 2006

Développement durable en question

S'ils devaient avoir lieu en Valais, les Jeux olympiques d'hiver de 2006 ne doivent pas être qu'un événement de quinze jours laissant derrière lui des traces disgracieuses pour le paysage et la vie des habitants. Raison pour laquelle le comité de candidature a-t-il placé celle-ci sous le sceau du «développement durable». Or, un tel développement ne peut être que le fruit d'une concertation entre tous les acteurs sociaux concernés. Ce dialogue devrait s'amorcer les 3 et 4 avril à Sion où le comité de candidature invite les représentants des milieux culturels, sociaux, économiques et politiques à participer aux «Etags généraux du développement durable».

Le tourisme sera dès lors aussi de la partie. Trois démarches seront débattues à cette occasion, à savoir: rassembler les forces pour créer ou consolider une marque Valais «valorisante pour tous», donner à la population une autre image du tourisme et de ses emplois, enfin, équilibrer le développement du tourisme et les contraintes de l'environnement.

Un développement durable du tourisme ne pourra cependant être obtenu, lit-on dans le bulletin d'information de Sion 2006, que si le tourisme est associé à d'autres domaines, tels que la culture, l'environnement ou le social. Et de poursuivre: «Il faut concrétiser une vision globale du tourisme avec, comme constante, le souci du management de la qualité à tous les niveaux.» Les organisateurs espèrent que cette manifestation incitera les Valaisans à porter un autre regard sur leur région et sur eux-mêmes. MH

Thermalisme

Le nouveau filon du tourisme valaisan

Le Valais va-t-il devenir l'un des pôles forts du thermalisme en Suisse en ajoutant trois nouveaux centres thermaux aux quatre déjà en activité? Les sources d'eau chaude donnent naissance à des projets à Crans-Montana, Grimontz et Val d'Illiez. Plus de 200 millions de francs d'investissements en jeu. Les stations thermales ont le vent en poupe. Partout les fréquentations sont à la hausse. Mais les nouveaux venus ne vont-ils durcir la concurrence et finir par tuer la poule aux œufs d'or?

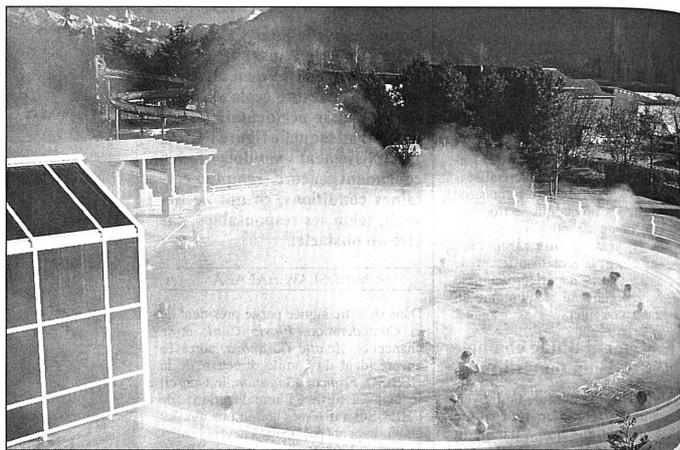
J.-M. BONVIN

Les sources d'eau chaude sont le nouveau filon du tourisme valaisan. Les sites où la providence a fait jaillir ces eaux bienfaitantes sont en ébullition. Le projet le plus imposant, «Aquamust» à Crans-Montana, est devisé à 100 millions de francs. Il comprend plusieurs bassins, un village santé (saunas, cascades, hammam, etc), un centre médical, un hôtel de 80 chambres ainsi que des résidences qui donnent une assise immobilière au centre thermal. Un capital-actions de 22 millions de francs est en souscription auquel les six communes du Haut-Plateau participent pour 5 millions. «Quand au public, il réagit positivement puisque deux mois après l'ouverture de notre bureau à Montana, nous avons déjà recueilli 2,5 millions de francs», relève Ferenc Till, chef marketing d'Aquamust. Ses initiateurs sous la houlette de Georges Philippe, avocat à Zurich comptent mettre 30 millions. Il faudra donc encore trouver d'importants crédits pour financer l'opération.

Né d'un ascenseur inondé

A Grimontz, dans le Val d'Anniviers, le projet est né dans l'ascenseur inondé d'un hôtel. L'hôtelier, furieux de ce dégât d'eau, a bény le ciel lorsqu'il a constaté qu'il s'agissait d'eau tempérée. «La Source des Glaciers», c'est le nom donné au futur centre thermal devisé à 28 millions de francs. On peaufine actuellement le plan financier. Le début des travaux – si tout se passe bien – est agendé pour cet automne.

Val d'Illiez possède déjà un petit bassin. Mais on étudie une extension devisée à 100 millions de francs pour en faire un véritable centre thermal entouré de quatre résidences de 50 appartements. Appuyé par les autorités locales, le projet est bloqué par un recours du Heimat-



Pour s'imposer, les centres thermaux, comme ici les Bains de Saillon, devront jouer la carte de la complémentarité.

Photo: Bains de Saillon

schutz qui dénonce la médiocre qualité architecturale du projet.

Nouvelle clientèle

Près d'un milliard de francs ont été investis dans la vingtaine de stations thermales de Suisse depuis les années 1990. La plus récente, Vals (Grisons) offre même – suprême plaisir – des bains parfumés aux fleurs des Alpes... Voilà qui illustre bien le renouveau du thermalisme. Le temps des malades (les curistes) souffrant d'embonpoint ou de rhumatisme est révolu. Aujourd'hui, une nouvelle clientèle, jeune et sportive, se jette à l'eau. Sa motivation? Le bien-être, la détente, la lutte contre le stress. «80% de nos visiteurs viennent pour le plaisir. Les curistes ne sont plus que 20%», explique André Mabilard, patron des Bains de

Saillon. Des bains qui ont investi huit millions dans un nouvel espace nommé «Carpe diem» qui ouvre ce mois. La devise des épicuriens est bien dans la nouvelle philosophie du thermalisme-plaisir.

Gâteau limité

Les nouveaux projets seront-ils rentables? «Le marché du thermalisme se développe, mais il n'est pas extensible à volonté. Il est limité par le bassin de population du Valais», estime André Mabilard. A Loèche-les-Bains, la plus importante station du pays, le président de la commune et conseiller national Otto Lorétan affiche la même prudence: «Chaque nouvel arbre fait de l'ombre au voisin. Notre station connaît des taux d'occupation record (55% pour les hôtels) grâce au thermalisme. Mais des ins-

tallations tel notre «Alpenherme» ne sont pas faciles à rentabiliser. D'autant plus que la concurrence des pays de l'Est (Hongrie, Tchéquie, notamment) se fait de plus en plus vive.» Ces arguments n'ébranlent pas les initiateurs d'Aquamust. Et les clients de Crans-Montana ne sont pas ceux de Saillon ou de Grimontz. Durant la période de Noël, le Haut-Plateau accueille 50 000 hôtes: un réservoir suffisant pour ne pas devoir voler des clients aux autres stations», estime Ferenc Till. Même optimisme chez le directeur de l'Office du tourisme d'Ovronnaz. «Ouvert en 1990, notre centre thermal a été le véritable catalyseur du décollage de la station. En huit ans, nous avons doublé le nombre de nuitées (213 000). Les hôteliers et logeurs ont augmenté leur clientèle», explique Olivier Foro. Les commerces – Coop a agrandi son magasin – et les remontées mécaniques ont aussi bénéficié de l'impact des eaux.

Pour s'imposer les futures constructions thermales devront jouer la carte de la complémentarité. Saillon vise la plaine et les baigneurs de passage. Ovronnaz, c'est le thermalisme de séjour en montagne. Loèche-les-Bains, à une échelle plus grande, propose ses bains thérapeutiques aux curistes. Les trois nouveaux centres doivent trouver leur créneau. S'ils voient le jour, ils donneront un nouveau profil «thermalisme» au tourisme valaisan. Cette diversification est bienvenue au moment où le ski marque le pas. Le Valais du vin pourrait devenir le paradis de... l'eau.

Nouvelle concurrence des hôpitaux

Le président de l'Association suisse des stations thermales (ASST) ne craint pas l'arrivée des nouveaux centres. Il redoute davantage la concurrence des hôpitaux des grandes villes qui ouvrent des secteurs de réhabilitation. Le marché de la balnéothérapie est en recul. Explication de Rolf Engler, président de l'ASST. «La nouvelle loi sur l'assurance-maladie est plus restrictive en matière de soins de rééducation. Si bien qu'il est difficile de rentabiliser les infrastructures. A cela s'ajoute la nouvelle concurrence faite par divers hôpitaux de Zurich, de Berne ou de Bâle qui ont

développé des services de réhabilitation.» Condamnés par la planification hospitalière à réduire le nombre de lits, ces établissements se cherchent une nouvelle vocation. Ils drainent des patients soignés en ambulatoire donc à des coûts bien inférieurs à la cure classique en station thermique. Bonne opération pour les caisses-maladie, mais aussi pour les autorités locales qui parviennent ainsi à maintenir des emplois sur place. «Nous devons trouver une parade. Notre avenir c'est le thermalisme de loisirs qui séduit une nouvelle clientèle de jeunes.» JMB

«Auberges de jeunesse suisses»

Nuitées et chiffre d'affaires en hausse

Les 70 «Auberges de jeunesse suisses» ont totalisé l'année dernière 799 610 nuitées, soit 57 264 ou 7,7% de plus qu'en 1996. Le chiffre d'affaires, lui aussi en augmentation d'environ 7%, a atteint 18,6 millions de francs. La nouvelle politique commerciale instaurée l'année dernière, n'a pas été étrangère à ces bons résultats, ont relevé les «Auberges de jeunesse suisses».

LAURENT MISSBAUER

La nouvelle politique commerciale, qui est entrée en vigueur l'année dernière, avait avant tout mis l'accent sur la qualité de l'offre et sur une campagne de communication qui avait notamment pour but de tordre le cou aux anciens préjugés qui sont encore liés à cette forme d'hébergement. Cette campagne, reconduite cette année dans la brochure «Know-How 98», rappelle qu'il n'y a aucune limite d'âge pour les hôtes et qu'il n'est nul besoin d'être titulaire d'une carte de membre pour dormir dans des auberges de jeunesse. Ces dernières disposent de chambres avec draps et l'image de l'auberge de jeunesse synonyme de dortoirs avec extinction obligatoire des feux à partir de 22

heures était périmée depuis longtemps. Aujourd'hui, les hôtes enregistrés peuvent entrer et sortir de leur auberge de jeunesse vingt-quatre heures sur vingt-quatre et les chambres sont la plupart à deux, quatre ou six lits. Ce dernier aspect a par ailleurs permis aux responsables des «Auberges de jeunesse suisses» d'attirer également une clientèle familiale.

Un système de réservation

Une offre sportive élargie a permis à elle permis de séduire une clientèle individuelle supplémentaire. Dans quatorze auberges de jeunesse, dont celle du Bémont (JU) et de Vallorbe (VD), il est ainsi possible de louer des VTT. Une demi-journée et une journée entière de location coûtent respectivement 8 et 12 francs. En tout, ce ne sont pas moins de 42 auberges de jeunesse qui sont affiliées à la Fondation «Suisse, pays du cyclisme». La nouvelle politique commerciale a également eu des répercussions au niveau des réservations. Le nouveau système international de réservation, intitulé IBN, relie 300 auberges de jeunesse et 92 «Booking Centers» dans le monde entier. Il existe également des auberges de jeunesse pour séminaires, particulièrement recommandées du point de vue de l'infrastructure pour des réunions et des séminaires. C'est notamment le cas de la nouvelle auberge de jeunesse de Lo-corne. Certaines auberges de jeunesse reçoivent même le qualificatif de «roman-



La seule auberge de jeunesse «romantique» de Suisse romande se trouve à Yverdon. Photo: Laurent Missbauer

tiques». Celles-ci, «depuis les auberges-châteaux jusqu'aux fermes, en passant par les villas, possèdent beaucoup de charme et de caractère et les alentours sont aussi romantiques que l'auberge de jeunesse elle-même», peut-on lire dans la brochure «Know-How 98» des «Auberges de jeunesse suisses». La seule auberge de jeunesse «romantique» de Suisse romande se trouve à Yverdon-les-Bains.

Forum Fribourg

Augmentation du capital de la société

Sur le gigantesque chantier sis non loin de la sortie Fribourg-Nord de l'auto-route A12, à Granges-Paccot, les dirigeants de Forum Fribourg, centre d'expositions, de conférences et de congrès, ont annoncé l'augmentation de 1 à 5 millions de francs du capital de la société d'exploitation Expo Centre SA.

Aujourd'hui, 265 actionnaires ont souscrit au nouveau capital entièrement libéré; 47% sont des artisans et leurs associations professionnelles, 19% des collectivités publiques, 17% des industries et 15% des entreprises de services. Les divers représentants 2%. Ces participations financières n'ont rien à voir avec la société immobilière qui, elle, a investi 50 millions de francs dans la construction et l'aménagement du complexe fribourgeois qui comprendra également un hôtel.

Le directeur de Forum Fribourg, Claude Membrez, ancien directeur de l'Hôtel Cailler à Charnay (FR) et de l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel, a annoncé que le carnet de commandes se remplissait de façon réjouissante. Dès l'ouverture, au début 1999, diverses manifestations sont d'ores et déjà prévues, dont un Salon de mariage, le Fribourg Racing Show, la Journée suisse des vacances de Suisse Tourisme, le Comptoir de Fribourg, le congrès-expo sur l'Agriculture durable «Agro 21» et, le 27 novembre 1999, la célébration nationale économique de l'an 2000.

L'Afrique du Sud vient aux Vaudois

Du 22 au 27 avril, à Morges, l'exposition Arvinis accueillera l'Afrique du Sud comme hôte d'honneur étranger. La manifestation morgienne, qui réunira 130 exposants, vise les 16 000 visiteurs (2000 de plus que l'an passé). Le Nouveau Monde dans le bastion du chasselas? L'idée, si elle reflète bien l'ouverture du marché suisse, reste iconoclaste.

PIERRE THOMAS

Pas un exposant du stand de l'Afrique du Sud ne sera Romand: les sept importateurs présents sont Allemaniques. Parmi eux, un bouillant acteur de la scène vitivinicole helvétique, le Bernois, domicilié au bord du lac de Biemme, Jean-Pierre Mürset. Un homme de 57 ans à multiples casquettes: vice-président de la

Des vins «certifiés»

Aucun vin ne sort d'Afrique du Sud sans certification. Les vins bénéficient d'une marque distinctive du «Wine & Spirit Board», numérotée, garantissant, après dégustation, le millésime, la région de production et le cépage. Mais pas question de contrôler le rendement... Délégué de son pays à l'Office international de la vigne et de vin (OIVV), à Paris, Christo Kok ne craint pas d'annoncer que les 100 000 hectares de vignes sud-africaines, principalement plantées dans la Province du Cap, produisent 10 millions d'hectolitres. Soit 100 hl/ha. C'est plus que les AOC françaises ou italiennes, qui gravitent autour de 50 à 70 hl/ha. La Suisse, elle, reste très large dans sa limitation légale à l'hectare, qui équivaut à l'Afrique du Sud. Depuis 1973, l'Afrique du Sud a aussi mis en place un système de «Wine of Origin», calqué sur le modèle français des AOC, à l'exception des rendements. Enfin, l'interdiction de la chaptalisation oblige à étaler les vendanges sur plusieurs mois, de janvier à avril. PT

nouvelle Association suisse du commerce du vin (ASCV), «managing director» du négoce de vins bernois Garnier – qui appartient au groupe de coopératives agricoles Fenaco –, impliqué dans la gestion de l'encaveur valaisan Orsat.

De Biemme à Stellenbosch

Un homme qui défraie souvent la chronique. Que ce soit en plantant du sauvignon au Landeron, au mépris de la loi neuchâteloise, la plus restrictive du pays. Ou en important des quantités respectables de vin blanc au moment de l'ouverture partielle des frontières – alors que ses employeurs sont des vigneron-coopérateurs bien chez nous! Ou en s'essayant, à titre personnel, à la damasine au bord du lac de Biemme, provoquant le courroux des Jurassiens.

Un homme, enfin, qui est tombé amoureux de l'Afrique du Sud, où il a acquis, avec deux partenaires vigneron vaudois, les frères Vogel, de Grandvaux, et Jean-Michel Combe, de Chexbres, un domaine de 50 hectares, baptisé Devon Hill, à Devon Valley, sous-appellation de la région la plus prestigieuse de l'Afrique du Sud, Stellenbosch.

Profil bas

Jusqu'ici, ce domaine n'a guère fait parler de lui en Suisse. Volontairement ses propriétaires ont adopté un profil bas en attendant la sortie de leur rouge le plus prestigieux, un cabernet sauvignon 1997, qui est encore en fûts de chêne neufs. Goûtés l'autre jour, le sauvignon blanc s'affiche parmi les très bons représentants de ce cépage, en moins sec et plus boisé que les sancerres courants, mais dans la lignée du Nouveau Monde, où la Nouvelle-Zélande se taille une excellente réputation.

Sous le contrôle de Stéphane Mürset, et du caviste Guy Webber, à la tête d'une installation exemplaire mettant à profit le système d'élaboration du vin par gravitation, Devon Hill vise la pointe de la pyramide des vins sud-africains. «Nous mettons tout en bouteilles sur place, car nous visons le meilleur. Et c'est ça, le challenge: montrer, nous, trois partenaires suisses, que nous sommes capables de faire très bon, même à l'autre bout du monde». Le trio «romand» n'est



Mme Ruth S. Mompoti, ambassadeur d'Afrique du Sud à Berne, en compagnie de Philippe Fehlmann, organisateur d'Arvinis, devant la maquette du stand de l'Afrique du Sud. Photo: asl

pas seul: le Valaisan Jacques Germanier, outre un domaine de 70 hectares (étiquette Cap Soleil), agit également en négociant et les propriétaires lucernois de Saxenburg et zurichois d'Eikendal ont déjà placé leurs vins parmi les plus cotes.

Un boom sur le vrac

Mais, attention, tous les vins d'Afrique du Sud ne sont pas des rolls-royce. Jusqu'ici, à l'image des autres produits du Nouveau Monde, ils se taillent un joli succès dans la moyenne, voire le bas de gamme, pour un rapport qualité-prix favorable (autour de 8 francs). Les exportations vers la Suisse n'ont cessé de progresser, selon des chiffres fournis par l'ambassade de la république sud-africaine à Berne: de 1993 à 96, l'exportation de vin blanc en bouteilles a presque

doublé (à 115 000 litres), le rouge a fortement progressé (à 334 000 litres). Mais c'est surtout le vrac – avec mise en bouteilles en Suisse, par exemple chez Schüller à Seewen (SZ) et Bataillard à Rotherburg (LU) – qui a le plus fortement progressé: près de 100 000 litres de blanc et 1,7 million de litres de rouge. Ainsi, l'Afrique du Sud dépasse largement les Etats-Unis (1,4 million), le Chili (0,9 million) et l'Argentine (0,75 million) en importation suisse.

Ouverture du marché

Mais faut-il craindre cette avancée? Jean-Pierre Mürset répond: «Le marché s'ouvrira de plus en plus jusqu'à la libéralisation de 2001. Les vigneron suisses feraient bien de s'inspirer de ce dynamisme. Qu'ils aillent donc présenter

leurs vins dans les concours internationaux: les pinots noirs, les merlots tessinois, les chardonnays se frotteront alors à la concurrence mondiale. Après, quand on leur aura reconnu des compétences, ils pourront se battre pour montrer qu'ils savent aussi faire du chasselas». A Devon Hill, les trois Suisses ont compris qu'il ne fallait pas aller à l'encontre des traditions locales: ils font une large confiance au «pinotage». Ce croisement, obtenu à l'Université de Stellenbosch en 1925, entre du pinot noir et du cinsault (appelé localement hermitage) donne un rouge non dénué d'intérêt, complexe. Mais, surtout, original et propre à l'Afrique du Sud. «L'équivalent de notre chasselas, du sangiovese toscano ou du zinfandel californien», commente Jean-Pierre Mürset.

Le Métropole à Genève

Géré par Swissôtel

Etablissement genevois cinq étoiles, l'Hôtel Métropole, construit en 1854 et propriété de la ville de Genève, sera dirigé à partir du 1er avril par Swissôtel, filiale du groupe SAir. L'Hôtel portera le nom de «Swissôtel Genève Métropole».

Vendredi, lors de la conférence de presse consacrée à cet événement, aucune information n'a été communiquée sur les termes de l'accord. Citant le responsable des finances de la ville de Genève, Pierre Muller, la Tribune de Genève écrit que le déficit d'exploitation de l'établissement avait pu être «considérablement» réduit l'an passé et qu'il se chiffrait à 300 000 francs environ. Rénové il y a quinze ans, l'hôtel répond aux exigences de la clientèle et ne devrait donc, pour l'heure, pas faire l'objet d'investissements importants. La direction continuera d'être assurée par André Hauri, qui attendra, toutefois, l'âge de la retraite en juin. Concernant le personnel, 110 employés, Pierre Muller, toujours cité par le quotidien genevois, a déclaré que tous les contrats avaient été repris sans modification.

Premier employeur

Lors de la signature du contrat, le 20 mars, le président de la direction de SAir-group, Philippe Bruggisser, a déclaré que sa société complétait ainsi la palette des activités qu'elle exerce déjà dans la Cité de Calvin. «Genève, a-t-il dit, est une destination clé du réseau de Swissair et de Crossair et, avec plus de 2300 collaboratrices et collaborateurs répartis dans douze sociétés, le groupe SAir est le plus grand employeur du secteur privé dans le canton. Cet accord porte à dix-sept le nombre d'hôtels quatre et cinq étoiles gérés par Swissôtel. MH

«La Gracieuse» à Lonay

Vieillir à l'hôtel comme à la maison...

Lâché par ses fondateurs scandinaves il y a cinq ans, le Domaine de la Gracieuse à Lonay, près de Morges, demeure, malgré sa médicalisation, un des rares exemples en Suisse de résidence hôtelière pour le troisième, voire le quatrième âges.

PIERRE THOMAS

Ce devait être un vaste ensemble où, très tôt – vers 40 ans! – les Romands et les Nordiques apprécieraient, paraît-il. C'est devenu, après sa vente par son fondateur, le groupe suédois Scandic Hôtels, une sorte d'établissement médico-social (EMS) de luxe, où les prestations de santé volontaires peuvent être dispensées. Les dernières en date, c'est la diététique (voir encadré). Mais «La Gracieuse», résidence étagée sur le coteau en retrait de l'autoroute Lausanne – Genève, face au lac Léman, demeure une «résidence hôtelière».

Un exemple peu suivi

«Il y a dix ans, en 1989, c'était la première du genre, explique la directrice, Geneviève Lucchetta. Aujourd'hui, ce sont plutôt les EMS traditionnels qui s'ouvrent à des séjours plus libres et plus adaptés à l'état de leurs pensionnaires.» Mais l'exemple de «La Gracieuse» n'a pas fait école: tout au plus, les mêmes investisseurs ont-ils un projet de construction similaire à Sempach. Aujourd'hui, l'ensemble d'immeubles en terrasses compte 167 appartements et 31 chambres médicalisées, pour accueillir des personnes dépendantes. Dix appartements meublés permettent à de



L'établissement permet à ses clients de se recréer un réseau social par des contacts libres et spontanés. Photo: la Gracieuse

futurs résidents de séjourner pour un essai ou pour une convalescence. Tous les deux et trois pièces ne sont pas loués, puisque 140 résidents se partagent actuellement les logements et les locaux communs, richement dotés (piscine, sauna, salle de musique, de bricolage, etc.). Aux trois quarts, les pensionnaires sont des femmes, âgées de 59 à 97 ans. Et chacune peut faire sa propre cuisine dans son appartement...

Des clients, pas des patients

Pour Geneviève Lucchetta, le but de «La Gracieuse» est de permettre à des personnes âgées, souvent seules, de recréer un réseau social par des contacts libres et spontanés: «Dans nos prestations forfaitaires, un repas par jour est compris. Mais il n'y a pas de place attribuée dans la salle à manger. Comme nous n'avons

pas engagé d'animatrice. Chacun choisit ce qu'il a envie de faire: chez nous, chacun est un client, pas un patient.» Les services, tels que la présence d'un infirmier 24 heures sur 24, de personnel administratif, le nettoyage de l'appartement tous les 15 jours, l'utilisation des locaux, et le repas une fois par jour se paie de 4100 à 5900 francs par mois, selon les types d'appartement et le nombre d'occupants (un ou deux).

Pour renforcer le caractère hôtelier, «La Gracieuse», qui vient d'obtenir sa certification ISO 9001, ouvre son restaurant, au nom hérité de l'ère scandinave, «Le Drakkar», au public. Un tiers de sa clientèle vient de l'extérieur, employés de la zone artisanale et commerciale toute proche ou amis des résidents, une majorité de Suisses romands et, parmi eux, plusieurs personnes qui ont choisi l'endroit comme «retour aux sources», après une carrière professionnelle en Suisse alémanique.

Manger sain pour rester en forme

Manger est un acte important, à «La Gracieuse». «Si nous remarquons qu'une personne s'isole dans son appartement et ne vient pas manger en commun, nous pensons que cet éloignement révèle d'autres choses», explique la directrice.

Que ce soit le matin au petit déjeuner – pas compris dans le forfait –, au repas de midi ou du soir – à choix –, les résidents se répartissent entre une salle à manger et le restaurant. Une brigade d'une dizaine de personnes, dont quatre cuisiniers et deux apprentis, dirigée par Eric Fotel, nourrit tout ce monde. Depuis quelques semaines, la résidence s'est attachée les services réguliers

d'une diététicienne diplômée, Nicole Baudat. Quatre menus «santé» ont été élaborés pour élargir l'offre quotidienne de trois propositions: pour les diabétiques, des mets pauvres en sel, une assiette «fi» (sans farineux imposé) et pauvre en fibres. «Il s'agissait d'écouter les résidents sans leur imposer de régime. J'ai essayé de me mettre dans leurs pantoufles, sans jouer au censeur ou à la maîtresse d'école», explique la diététicienne. Pour l'instant, cette offre diététique n'est pas ouverte au public et «Le Drakkar» n'a pas demandé le label «Fourchette verte». Mais c'est prévu dans le courant de l'année, nous a assuré Mme Lucchetta. PT

Zu verpachten oder evtl. zu verkaufen
idyllischer Landgasthof in gehobener Gastronomie ein einmaliges Objekt
 (15 Autominuten von Winterthur und Frauenfeld)
 grosser Umschwung mit Reitstall ausbaufähiges Ökonomiegebäude gepflegte Gartenwirtschaft Infrastruktur auf neuem Stand 5 Gästezimmer Wirtwohnung und Personalzimmer
 Anfragen unter Chiffre 101546, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 101546/384293

Zu verkaufen Region Buchs SG
Gasthaus mit Restaurant / Pizzeria
 sowie Zimmer, Wohnungen rentabiler Betrieb an Aussichtslage Verkaufspreis Fr. 2,5 Mio.
 STEINER TREUHAND TRIMMIS
 TELEFON 077 82 18 55, FAX 081 353 49 32
 P.100191/393425

Von Privat zu verkaufen
******Hotel in Mittelbaden-Nordschwarzwald-D**
 70 Zimmer, 2 Restaurants, Seminaranlage für 150 Personen, Tanzbar 140 Personen, Parkterrasse 150 Plätze. Tiefgarage, Zentrale Lage.
 Angebote unter Chiffre 101787, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 101787/348821

SONNENINSEL MALLORCA
 Im wunderschönen Norden - bei Pollensa - wird diese
Herrschaftliche Villa
 in makellosem Zustand verkauft. Hanggrundstück ca. 2050 m² mit einzigartigem Blick auf die Bucht, das Meer und die Berge, Wohnfläche ca. 500 m², grosser Salon mit Kamin, 8 Doppelschlafzimmer mit Bädern, Wintergarten, ca. 250 m² Terrassen, Fitnessraum, Zentralheizung, angelegter Garten mit Terrassen und Natursteinmauern. Diese einmalige Villa wird erfolgreich als Gästehaus genutzt.
 Weitere Informationen vom Eigentümer unter Telefon: 0034-71-53 41 72 (deutsch) oder Fax: 0034-71-53 41 75 (privat).
 101669/390494

Berner Oberland
 Nichts für «Bratwurst- und Schnitzlwirte», aber als initiativer, kreativer «glatte Cheib», gehören Sie mit diesem **Restaurant/Bar** und 20 Betten, **3- oder 4-Stern-Hotelbetrieb** zum kleinen Kreis der Umsatzmillionäre.
 Pachtbedingungen und Übernahmebedingungen erfahren Sie unter Chiffre 101615, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 101615/89648

AMHERST, NEW HAMPSHIRE, USA
 ZU VERKAUFEN
Restaurant mit 200 Sitzplätzen
 4000 m² Land direkt an Hauptstrasse Jahresbetrieb
 Umsatz: US \$ 1.1 Millionen
 Kaufpreis: US \$ 875 000.-
 Nötiges Eigenkapital: US \$ 400 000.-
 Bitte nur solvente Zuschriften an:
 Herrn Heinz Dolder
 Restaurant Waldeck
 3072 Ostermündigen
 Telefon: 031 931 67 76
 Fax: 031 931 68 50
 101447/135763

DAVOS
 Auf Sommer 1998 zu vermieten an der Promenade (Davos Dorf)
Restaurant-Komplex mit Pizzeria
 (180 Plätze), Spezialitätenrestaurant (54 Plätze, sep. Eingang), Event-Bar (30 Plätze). Umsatzstarke Restauration zu attraktiven Mietbedingungen. Geeignet für innovative, vielseitige Gastronomen, welche mit viel Freude und Gespür für neue Trends die Betriebe in der Gastroszene weiter verankern.
 Interessenten für diese unternehmerische Herausforderung melden sich bitte mit kompletten Unterlagen bei: Gsell & Partner, U. Gsell persönlich, Via Carona 27, 6900 Lugano.
 101442/391258

SBB Immobilien
Wir vermieten ab 1. Juni 1998 das Bahnhofbuffet Visp
 Sind Sie ein kreativer Unternehmerin. Schlägt Ihr Herz für das Gastgewerbe? Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Dann könnten Sie unser neuer Partner sein.
 Zum Betrieb gehört das 1. und 2. Klassbuffet, ein Saal im ersten Stockwerk sowie ein Carnotzel im Untergeschoss. Wohnung und Unterkunftsöglichkeiten für Mitarbeiter sind vorhanden.
 Neuen und innovativen Gastronomie-Konzepten steht nichts im Wege.
 (Teil- oder Gesamtumrüstung zur Erstellung von Geschäfts- und Büroräumen oder Verkauf der Liegenschaft ist möglich).
 Fühlen Sie sich angesprochen, so richten Sie Ihr Betriebskonzept mit Angebot bis 15. April 1998 an die Direktion Liegenschaften, Filiale Lausanne, Postfach 345, 1001 Lausanne. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr R. Ruppen. Tel 0512 24 21 97 / Fax 0512 24 30 64.


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

Schönes Schwarzwaldhotel
 Ein Haus mit hervorragendem Ruf. Sehr gute Ausstattung, 50 Betten, gemütliches Restaurant (100 Sitzplätze), Gartenterrasse, Garagen. Schöne Lage im südlichen Schwarzwald. Verkauf erfolgt aus Altersgründen. Kein Makler. Verhandlungsbasis: DM 850 000.-. Eigenkapitalnachweis erwünscht.
 Zuschriften unter Chiffre 101451, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 101451/385814

COSTA BLANCA / SPANIEN
 Denia und Umgebung, ruhiges Hinterland

Günstige Neu- + 2. Hand-Objekte
 Vorteilhafte Hypotheken
 Rani Rosa Felchtenböck
 Beratungen, Buchhaltungen
 8165 Schöfflisdorf
 TEL. 01/856 14 10 FAX 01/856 14 90

Wir suchen für das Hotel Rotes Haus Brugg aufgestelltes u. kompet. Wirtepaar als Geschäftspartner
 in Betriebsgemeinschaft für die operative Geschäftsleitung Beteiligung 50% bis 100%
 Bitte melden Sie sich mit Kapitalnachweis **WGF+Partner AG 056/444 04 04**

DAVOS
 Auf Sommer 1998 zu vermieten
rustikales Restaurant
 (60 Plätze) mit Bar (10 Plätze), an sehr guter Lage an Davoser Dorfeingang. Bekannt als das gemütliche Restaurant schlechthin, mit offenem Kamin, viel Holz etc. Geeignet z.B. für Weiterführung einer Bündner-Spezialitäten-Küche.
 Interessierte Gastronomen wollen sich bitte schriftlich bewerben bei: Gsell & Partner, U. Gsell persönlich, Via Carona 27, 6900 Lugano.
 101441/391258

Zermatt
 Zu verkaufen an zentraler Lage, gut eingeführtes, gepflegtes
Hotel Garni
 mit 40 Betten. Etwas Umschwung vorhanden. Verkaufspreis Fr. 4,2 Mio.
 Solvente Interessenten richten Ihr Angebot an hotel + tourismus revue, Chiffre 101665, Postfach, 3001 Bern.
 101665/113824

Zu verkaufen
 Raum Ostschweiz SG an sehr guter Verkehrslage in Wintersport- und Sommerkurort
Hotel-Restaurant-Pizzeria
 Restaurant 55 Plätze, Bar 20 Plätze, Pizzeria 40 Plätze, Gartenterrasse 80 Plätze, 30 Betten in Fremdenzimmern und Appartements, grosser Parkplatz.
 Anfragen unter Chiffre 101664, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 101664/390927

Zu verkaufen im Oberengadin interessantes
Hotel mit Restaurant
 Telefon 034 422 90 70
 0100792/391231

Nach 12-jähriger Wirtstätigkeit im einzigen Gasthaus auf der Sonnenterrasse in **Stetten**, nahe der Stadt Schaffhausen, suchen wir aus gesundheitlichen Gründen Nachfolger, die unser gemütliches **Dorf- und Speiserestaurant** mit 34 Plätzen und 72 Plätzen im schönen Saal käuflich erwerben möchten. Die gut unterhaltene Liegenschaft beinhaltet neben einer 4-Zimmer-Wirtwohnung noch eine grosszügige, komfortable 6-Zimmer-Wohnung (vermietet), einen ausbaubaren Dachstock, zwei Garagen und genügend Aussenparkplätze.
 Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
 M. Dietschi, Neuhausen, Telefon 052 672 78 25 oder R. Flückiger und G. Hügli, Stetten, Telefon 052 643 23 51.
 101262/393898

Zu verpachten in Gstaad chaletartiges Hotel
 60 Betten, Restaurant 70 Plätze, Terrasse 50 Plätze. Umsatz ca. 2 Mio., Pachtzins 10%.
 Bewerbung an:
 Postfach 19, 8794 Herliberg.
 P.101734/385892

Zu vermieten in Brig-Glis ab sofort oder nach Vereinbarung
RESTAURANT UND PENSION GLISHORN
 Restaurant ca. 60 Plätze, 2 Säli mit ca. 30 sowie ca. 20 Plätzen. Gartenterrasse mit Erweiterungsmöglichkeiten dz. ca. 60 Plätze, Pension 15 Betten.
 Günstige Miete.
 Für Auskünfte:
Telefon 027 923 48 64 oder 027 923 39 51
 ME 101058/394097

Zu verkaufen an einmaliger Lage
Seehotel am Thunersee
 mit Bootsplätzen, grosser Terrasse.
 Interessenten melden sich unter Chiffre T 219-143409 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.
 0101544/199176

HESSER
 UNTERNEHMENSBERATUNG
 FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION
WIR SUCHEN EINEN JAHRESBETRIEB ...
WIR SUCHEN FÜR EINEN AUSGEWIESENEN HOTEL-FACHMANN IN DER REGION ZÜRICH-BASEL-BERN-LUZERN EINEN HOTEL- UND RESTAURATIONS-BETRIEB ZU MIETEN, ZU KAUFEN ODER SICH ZU BETEILIGEN. UNSER AUFTRAGGEBER FÜHRTE WÄHREND DEN VORGANGENEN JAHREN VERSCHIEDENE GRÖßERE BETRIEBE MIT ERFOLG UND MÖCHTE NUN DEN SCHRITT IN DIE SELBSTSTÄNDIGKEIT TUN.
GERNE ERWARTEN WIR IHR ANGEBOT, WELCHES ABSOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WIRD.
ZIGERRIBEWEG 37, CH-8753 MOLLIS
TEL./FAX 055/612'50'15 ODER 079/422'37'24

LadinslerFranz^{KG}
 Internationales Realitätenbüro für touristische Gewerbeimmobilien
Italien:
 **** Hotel/Restaurant in der Toskana, sehr schön gelegen, 60 Betten
 **** Parkhotel, historischer Anstalt, in Belluno/F.V. Seminare, Geschäftstourismus, 50 Betten
 ** Hotel in Sanremo, 40 Betten, ohne Mauern, kürzliche Renovierung, guter Standort
 *** Hotel am Gardasee, 60 Betten, Südufer, sehr schöne Lage und bester Standort
Österreich:
 **** Hotel in Kitzbühl, 80 Betten, unmittelbare Nähe Aufstiegsanlagen
 **** Hotel in Salzburg, 240 Betten, Tagungseinrichtung, schönes Haus, guter Standort
 **** Hotel/Garni in Seefeld/Tirol, 80 Betten, Hallenbad und Sauna
Budapest:
 ** Hotel 180 Betten, beste Zentrumslage sehr schöne Architektur, zu erneuern
Prag:
 **** Hotel 240 Zimmer, 1200 Sitzplätze Kongress, Zentrumslage
 Rainerstrasse 2, I-39038 Innichen, Telefon 0039-474-913115, Fax 0039-474-914182
 100663/383878

Ab sofort oder nach Übereinkunft zu vermieten
Speiserestaurant
 mit 60 Plätzen innen, 80 Plätzen im Garten, sehr grossen Parkplatz.
 Das Restaurant befindet sich Nähe Bootshafen und Campingplätzen. Interessanter Mietzins. Sehr hoher Umsatz und garantierte Stammkundschaft. Inventar ist zu übernehmen (ca. 280 000.- Sfr.).
 Nähere Auskunft: Telefon und Fax 091 743 78 58, Herr Thomas Verlangner.
 101667/394095

Ab sofort oder nach Übereinkunft zu vermieten
Speiserestaurant
 mit 60 Plätzen innen, 80 Plätzen im Garten, sehr grossen Parkplatz.
 Das Restaurant befindet sich Nähe Bootshafen und Campingplätzen. Interessanter Mietzins. Sehr hoher Umsatz und garantierte Stammkundschaft. Inventar ist zu übernehmen (ca. 280 000.- Sfr.).
 Nähere Auskunft: Telefon und Fax 091 743 78 58, Herr Thomas Verlangner.
 101667/394095

Deutsch und in französisch
 101442/391258
 101442/391258
 101442/391258

Internationale Finanzgruppe sucht günstig
Appartementhaus oder Hotel
 im Raum Tessin zur käuflichen Übernahme. Angebote an Chiffre 101766, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 101766/392430

IMMEUBLES
 A vendre à Verbier (VS)
Café-Bar-Restaurant à thème
 Très bien équipé. Terrasse, parking, situation exceptionnelle. Prix à discuter.
 CP 1121, 1936 Verbier.
 101373/305120

A louer à Martigny VS
 plein centre ville, dans un cadre tranquille, dès 1er novembre 1998

Hôtel Restaurant
 de 68 lits et 1 salle à manger et 1 brasserie.
 S'adresser à:
Matériaux Buser & Cie SA
 CP 112, 1920 Martigny
 Mr ou Mme Buser
 téléphone 027 721 71 46
 101662/394060

A vendre à Anzère (VS)
Chalet
 d'environ 50 lits, bien équipé, cuisine professionnelle.
 Téléphone 032 753 14 85
 101261/393899

A vendre (raison d'âge et santé)
auberge de montagne
 dans un coin de paradis près d'un lac à 1400 m.
 Vente aux étrangers autorisée.
 Téléphone 024 481 10 40
 101712/394109

VOTRE CHANCE EST EN FRANCE
 Vous rêvez d'être LIBRE, INDEPENDANT, PROSPÈRE dans une belle affaire, sans risques! **HOTELIERS SUISSES** sans succession offrent reprise à couple professionnel confirmé.
 Pour traiter 150 000.- CHF et un bon CV.
 Téléphone 0033.4.70.97.73.00, Fax 48 25
 100473/219754

Diplomfeier HGF Thun

Vertrauen und Toleranz gegenüber Mitarbeitern

Nach fünf Semestern Ausbildung an der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun (HGF) konnten an der Frühjahrs-Diplomfeier 39 Absolventinnen und Absolventen ihre Diplome in Empfang nehmen. Direktor Ruedi Bolliger riet den Diplomanden, den Mitarbeitern Vertrauen und Toleranz entgegenzubringen und das Know-how der gesamten Organisation zu nutzen.

SUSANNE RICHARD

Jakob Häberli, Präsident des Stiftungsrats der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun (HGF), begrüßte die frischgebackenen Diplomandinnen und Diplomanden am vergangenen Freitag herzlich. Er zeigte sich erfreut, dass die Absolventen in eine angesichts der sich erholenden Konjunktur nicht mehr allzu düstere Zukunft entlassen werden. «Die Übernachtungszahlen der Hotels steigen wieder und neue Gastronomieformen melden Erfolg. Überholte Strukturen sind vielerorts angepasst worden und die Qualitätsstandards sind klar auf die Bedürfnisse der Gäste ausgerichtet worden», fasste Häberli die Situation der Branche zusammen. Er verwies auf das neue, in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein entstandene Globi-Buch und zitierte eines von Globis einfachen, aber gleichwohl gültigen Gastgewerbe-«Rezepten»: «Globi grüsst voll Freude heute neue Gäste, nette Leute». Für Häberli kann nur eine gute Ausbildung das nötige Qualitätsbewusstsein beim Umgang mit Mitarbeitern, bei der Führung eines Betriebs und besonders in der Einstellung zum Gast garantieren. «Qualität ist nicht eine Frage der Sterne, sondern eine Art des Denkens», gab sich Häberli überzeugt.



Die Sonderpreisträger von links nach rechts: Adrian Flückiger, Luzern, und Stephan Siegfried, Bern (Keppler-Preis für eine besondere Diplomarbeit), Christian Lutz, Bern, 2. Rang (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland), Flavia Zarro, Aefligen, 1. Rang (Hügli-Preis/Amari Hotels and Resorts), Daniel Meier, Thun, 3. Rang (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saaneland), Matthias Siegrist, Oftringen (Sonderpreis für Diplomarbeit, zusammen mit Daniel Meier) Foto: HGF

Direktor Ruedi Bolliger gratulierte den Diplomanden zum erfolgreichen Abschluss. Er wies ebenfalls auf den gigantischen Umbruch hin, der zurzeit auf allen Ebenen stattfindet, eine komplette Neuorientierung verlange und viele Mitarbeiter verunsichere. Bolliger ermutigte die HGF-Absolventen, ihren zukünftigen Mitarbeitern Sicherheit zu geben, Vertrauen entgegenzubringen und Toleranz gegenüber anderen Nationalitäten

walzen zu lassen. Gleichzeitig gelte es, das Potential des ganzen Betriebs und aller Mitarbeiter immer wieder für Experimente zu nutzen.

«Werden Sie einzigartig»

«Werden Sie einzigartig – auch im Auftritt – und machen sie das Unkonventionelle, das in Ihnen steckt, zu ihrem ganz persönlichen Erfolg und Lebensglück», ermunterte Gastredner Gary Wuschek,

Gründer und Geschäftsführer der Wädi Brau-Huus AG in Wädenswil, die Diplomanden. Nur der Mut, sich nicht durch Konventionen und Regeln bremsen zu lassen, führe zum Erfolg. Von den 40 zur Prüfung angetretenen Studentinnen und Studenten haben 39 die Prüfung bestanden. Die beste Prüfung mit einem Notendurchschnitt von 5,7 absolvierte Flavia Zarro aus Aefligen. Im zweiten Rang folgte Christian Lutz aus

Bern mit einem Notendurchschnitt von 5,6, an dritter Stelle stand Daniel Meier aus Thun ebenfalls mit einem Notendurchschnitt von 5,6. Die Gruppenarbeit von Adrian Flückiger und Stephan Siegfried «Taxifree am Pub- und Barfestival 1997/98 in Wichtrach» wurde mit dem Keppler-Preis der Gasttrag für eine besondere Diplomarbeit ausgezeichnet. Einen Sonderpreis konnten auch Daniel Meier und Matthias Siegrist entgegennehmen für ihre Gruppenarbeit «Kann sich das (byo) (bring your own) – Weinsystem in der Schweiz durchsetzen?». An der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun (HGF) werden ständig 240 Studentinnen und Studenten ausgebildet.

Die Diplomanden:

Das Diplom als eidg. dipl. Restaurateur/Hotelier HF in Empfang nehmen konnten: Bärtschi Sabine, Willadingen; Baumann Michael, Thun; Bernhard Theres, Bern; Botrugno Marco, Beatenberg; Egloff Susanne, Zürich; Eholzer Christian, Bettmeralp; Feuz Sandra, Gsteigwil; Flückiger Adrian, Luzern; Gerber Stefan, Seedorf; Gilgen Andy-Rudolf, Bremgarten; Gogniat Martin, Lyss; Hebeisen Beatrice, Boll; Hertz Peter, Röhrenbach b. H.; Hof Patrizia, Hauenstein; Hostettler Lisa, Rizenbach; Lauener Andrea, Niederscherli; Maurer Walter, Reichenbach i. K.; Meier Pascale Helene, Füllenbach; Mulder Marcel, Winterthur (aus den Niederlanden); Neuhold Reto, Aesch; Notter Claudia, Steufisburg; Pollio Michael, St. Gallen; Prein Florian, Riehen; Ruf Jacqueline, Weisslingen; Schadlou Karim, Thun; Schraner Isabelle, Gottlieben; Siegfried Stephan, Bern; Siegrist Matthias, Oftringen; Solberger Philip, Bubendorf; Stöcklin Peter, Nunningen; Studer Helene, Heimisbach; Tjin Mei Tjen, Bern (aus Indonesien); van Garderen Michael, Thun; Widmer Christian, Boll; Wigger Sonja, Hinterkappelen; Wyden Alexander, Brüz.

Naturalbezüge/Prestations

Bewertung

Die Ansätze für die steuerliche Bewertung der Naturalbezüge wurden letztmals per 1. Januar 1993 neu festgelegt. Die Ansätze wurden damals auf Fr. 18.– pro Tag (Frühstück Fr. 4.–, Mittagessen Fr. 8.–, Abendessen Fr. 6.–) für die volle Verpflegung und Fr. 9.– pro Tag für Unterkunft erhöht. Daraus resultierte der immer noch gültige Tagesansatz von Fr. 27.– mit einer monatlichen Totalsumme von Fr. 810.–. Infolge der nach wie vor geringen Teuerung erübrigt sich eine Neubewertung für die Bemessungsjahre 1999 und 2000. Für den Hotelier heisst dies konkret, dass der heute gültige Abzug für Kost und Logis von total Fr. 810.– für die Jahre 1998, 1999 und 2000 weiterhin bestehen bleibt. Eine nächste Erhöhung ist somit frühestens per 1. Januar 2001 zu erwarten. shv

Calcul

Les taux pour l'évaluation fiscale des prestations en nature ont été adaptés la dernière fois pour le 1er janvier 1993. Les taux passaient alors à Fr. 18.– par jour pour les trois repas (petit déjeuner Fr. 4.–, repas de midi Fr. 8.– et repas de soir Fr. 6.–) et Fr. 9.– par jour pour l'hébergement. Cela donnait un taux journalier, encore valable aujourd'hui, de Fr. 27.– ou un forfait mensuel de Fr. 810.–. Suite au faible renchérissement, une nouvelle estimation pour les années 1999 et 2000 n'est pas nécessaire. Pour l'hôtelier, cela signifie concrètement que la déduction valable à ce jour pour la nourriture et le logement, à savoir Fr. 810.– par mois, reste identique pour les années 1998, 1999 et 2000. Il ne faut donc pas s'attendre à une nouvelle majoration des taux avant le 1er janvier 2001 au plus tôt. ssh

GRATULATION

Wir jubiliere...

...Zusammen mit Jean-Ulrich Schoch, ehemaliger Präsident der Sektion Nyons-St-Cergue-Rolle, der am Dienstag, 24. März 1998, seinen 60. Geburtstag feierte. shv

EURO-NEWS 7

Und in der Kasse klingelt der Euro

Der Euro spielt im Zahlungsverkehr der Zukunft eine wichtige Rolle. In der Folge 6 der «Euro-News» wurde die Thematik grundsätzlich beleuchtet. Nachfolgend nun nähere Erläuterungen über das Kreditkartengeschäft im «Euro-Zeitalter», über den Umgang mit dem Euro und eine Checkliste, in der die wichtigsten Punkte dieses Themenkreises zusammengefasst sind.

BRIGITTE ZAUGG

Wie bis anhin gilt im internationalen Kreditkartengeschäft die Regel, dass sämtliche Zahlungen im jeweiligen Land in der jeweiligen Landeswährung abgerechnet werden. In der Schweiz werden also Schweizer Franken belastet. Der Rechnungsbetrag wird alsdann umgerechnet und dem ausländischen Karteninhaber in seiner jeweiligen Landeswährung belastet.

Ein Beispiel: Die Rechnung für einen amerikanischen Gast in der Höhe von 1000 Franken wird zum jeweiligen Tageskurs am Tag des Eintreffens im Kreditkarten-Center in Dollar umgerechnet und in den USA dessen Konto belastet. Zwischen dem Tageskurs bei Rechnungsstellung beziehungsweise Check-Out und dem Tageskurs bei Eintreffen und Verarbeitung im Kreditkarten-Center sind bei instabilen Währungen erhebliche Differenzen möglich. Diese Wechselkursrisiken werden vom Kreditkarteninhaber getragen. Dem Hotelier werden 1000 Schweizer Franken vergütet.

Verrechnung in Euro?

Diese Regelung bleibt grundsätzlich bestehen, könnte allerdings später aufgrund des Drucks der europäischen Karteninhaber in Richtung Verrechnung in

Euro laufen: Damit würde der Betrag von Anfang an in Euro eingegeben und – ohne Umrechnung – in Euro belastet. Dies könnte entweder über einen Kreditkarten-Terminal mit Doppelfunktion beziehungsweise wahlweiser Eingabe der gewünschten Währung (Schweizer Franken oder Euro) ablaufen.

Die andere Lösung bestünde darin, dass der jeweilige Frankenbetrag (zum Beispiel 1000 Schweizer Franken) auf dem Kreditkartenslip zur Information auch in Euro (gemäss Tageskurs, beispielsweise 660 Euro) ausgedruckt wird. Ob die Kreditkartenorganisation dann auch gerade den gleichen Kurs belasten kann – auch wenn die Verarbeitung erst einen Monat später erfolgt – ist aus heutiger Sicht noch unklar.

Für American Express steht auf jeden Fall fest, dass das Front-Office-System in Euro abrechnen und verrechnen kann (dies gilt für alle Fremdwährungen: gemäss Tageskurs beim Check-Out). Hat das Hotel ein Euro-Konto eingerichtet, wird der betreffende Euro-Betrag direkt diesem Euro-Konto gutgeschrieben. Die Lage wird einfacher, da in Europa weitgehend nur noch in Euro umgerechnet werden muss. Besitzt ein Betrieb ein Euro-Konto, so wird empfohlen, darauf eine entsprechende Kreditkarte zu errichten.

Change gebührenpflichtig

Nach Auskunft der Banken bleibt der Geldwechsel im Euro-Raum bis Mitte 2002 gebührenpflichtig. Das Wechselgeschäft im Hotel wird sich im wesentlichen auf den Umtausch von Euro und Dollar (allenfalls Pfund) in Schweizer Franken beschränken.

Euro-Cheques ab 1999

Nach Auskunft der Grossbanken wird es ab 1999 Cheques in Euro geben. Die Gebühren werden sich im üblichen Rahmen halten.

Im Zuge der gestaffelten Einführung werden sich verschiedene Probleme ergeben, welche den Hotellalltag mitbeeinflussen.

Der Umgang mit dem Euro

Mit – beziehungsweise während – dem Übergang zum Euro (1. Januar 1999 bis 30. Juni 2002) werden die Landeswährungen ausschliesslich und definitiv in Relation zum Euro definiert. Es wird deshalb keine Tageskurse der jeweiligen Landeswährungen zum Schweizer Franken mehr geben. (Trotzdem bleiben diese Währungen im Umlauf bis am 30. Juni 2002.) Dies bedingt eine indirekte Umrechnung. Landeswährungen aus dem Euro-Raum müssen zuerst in Euro umgerechnet werden (auf mindestens 3 Dezimalstellen gerundet). Erst in einem zweiten Schritt kann der Euro-Betrag anhand des Tageskurses für den Euro in Schweizer Franken umgerechnet werden.

Monatlicher Mittelkurs

Jeder Betrieb muss deshalb aktuelle Umrechnungstabellen von Schweizer Franken in Euro (und umgekehrt) bereithalten. Der Betrieb kann entscheiden, ob er Tages-, Wochen-, Monats- oder Saisonkurse zur Umrechnung verwenden will. Achtung: für die Mehrwertsteuer gilt der Tageskurs der Rechnungsstellung oder der monatliche Mittelkurs gemäss Monatsbulletin der Schweizerischen Nationalbank. Es wird deshalb empfohlen, für alle betrieblichen Umrechnungen auf diesen letzteren abzustellen.

Genügend Platz in der Kasse

Ab 1. Januar 2002 werden auch Euro-Noten und Euro-Münzen auftauchen. In Grenzregionen sowie in der Ferienhotellerie dürfen diese neben dem Schweizer Franken auch zur Zahlung entgegengenommen werden (müssen). Damit entstehen allenfalls Probleme mit bestehenden Kassen (zum Beispiel Platz-

mangel) und der Schulung der im Verkauf tätigen Mitarbeiter.

Checkliste

- Stellen Sie sicher, dass Sie in Euro offerieren und fakturieren können. Die hierfür notwendigen, technischen Einrichtungen (zum Beispiel Kassensystem und Front-Office-Systeme) und administrative Anpassungen müssen Sie frühzeitig in die Wege leiten.
- Bei Rechnungen in fremder Währung muss zumindest der Mehrwertsteuerbetrag in Schweizer Franken ausgewiesen werden. Bei Rechnungen in Schweizer Franken sollte der Totalbetrag auch in Euro ausgewiesen werden.
- Bereiten Sie sich darauf vor, dass Ihre Lieferanten und Geschäftspartner aus dem Euro-Raum (zum Beispiel Airlines, Firmenkunden, Hotelketten, Tour Operatoren, Reisebüros usw.) künftig in Euro abrechnen.
- Ab 2002 treten Euro-Noten und Euro-Münzen auf. Dies kann zu Problemen mit der Kasse führen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Mitarbeiter die Umrechnung der Landeswährungen über den Euro (zum Tageskurs oder zum mittleren Monatskurs der Schweizerischen Nationalbank) in Schweizer Franken beherrschen.
- Bereiten Sie sich vor, dass an allen erforderlichen Stellen aktuelle Umrechnungstabellen (Schweizer Franken in Euro und umgekehrt beziehungsweise DM in Euro usw.) zur Verfügung stehen.

Und noch etwas

Folgendes Datum muss man in der Agenda unbedingt schon heute rot markieren: Am Freitag, 25. September 1998, findet das 3. Forum der Hotellerie und des Tourismus statt. Die SHV-Grossveranstaltung geht in Montreux über die Bühne. Ein Hauptthema: Die Auswirkungen des Euro auf die Schweizer Hotellerie und den Tourismus. Europäische Top-Referenten werden aus der Schule plaudern.

Montreux

Soirée de soutien

En automne dernier, plusieurs tremblements de terre provoquaient la désolation dans les régions des Marches et de l'Ombrie, en Italie. Soucieux de venir en aide aux victimes de ces catastrophes naturelles, l'Hôtel Royal Plaza Inter-Continental de Montreux, à l'initiative de Giovanni Fortlano, chef concierge «Clé d'Or» de l'établissement et avec l'appui de son directeur général Jean-Claude Annen, a décidé de mettre sur pied une importante soirée de bienfaisance, dont les bénéfices permettront d'apporter quelque soulagement aux personnes sinistrées. Cette soirée de soutien aura lieu le samedi 28 mars, dès 19 h 30 (apéritif d'accueil), à l'Hôtel Royal Plaza Inter-Continental. Cette soirée sera placée sous le haut patronage du Consulat d'Italie en Suisse et bénéficiera de l'appui des associations italiennes de la région. A l'issue du dîner de gala, préparé par la brigade du chef Patrick Rouge, le programme prévoit une grande tombola de la solidarité avec de «superbes lots», puis musique et danse avec Gen Gloria. Le prix de cette soirée de soutien s'élève à 150 francs par personne, boissons comprises. LM

Espace Jean Tinguely

Nouvelle attraction

On vient d'inaugurer à Fribourg l'Espace Jean Tinguely/Niki de Saint Phalle. L'artiste fribourgeois, décédé en 1991, et son épouse avaient obtenu un immense succès populaire (160 000 entrées) avec leurs expositions au début des années nonante. En 1995, une Fondation était créée dans le but de doter Fribourg non d'un musée mais d'un espace plus modeste. Celui-ci abrite notamment le fameux «Retable de l'abondance occidentale et du mercantilisme totalitaire» de Jean Tinguely, diverses de ses autres œuvres-machines, ainsi qu'un relief monumental de Niki de Saint Phalle. Cet Espace ne devrait pas manquer d'attirer de nombreux touristes. JS

CARROUSEL

Hotellerie



Pan Pacific Hotels and Resort haben in Roger Niemeyer einen neuen Verkaufsdirektor für England und Europa bekommen. Niemeyer begann seine Laufbahn bei Hilton, wurde 1992 zum Verkaufsleiter für Deutschland, Österreich und die Schweiz ernannt und wechselte später zu Marco Polo Hotels. Dort arbeitete er zuletzt als Director of Sales für das zentraleuropäische Büro der Gruppe in Frankfurt. Der in Australien geborene Niemeyer ist der Ansprechpartner von Pan Pacific für den deutschsprachigen Raum und die Schweiz. MA

Der 1934 in Bätterkinden bei Bern geborene Peter Aeby ist zum neuen Vorstandsvorsitzenden der Preferred Hotels & Resorts gewählt worden. Seit 1993 gehört er dem Vorstand an. Aeby begann seine Karriere mit einer Kochlehre, besuchte anschliessend die Hotelfachschulen Luzern und Lausanne und ist seit 1962 in den USA tätig. Zuletzt war er Direktor des Brown Palace Hotels in Denver Colorado. Aeby löst Atef Mankarios als Chef der Preferred Hotels ab. Dieser trat wegen seines Ausscheidens bei den Rosewood Hotels und Resorts bei Preferred zurück. MA

Peter Fitzgerald ist neu zum Direktor von ALESA Europa, Naher Osten und Afrika ernannt worden. Fitzgerald begann seine Karriere bei Utell und arbeitete in verschiedenen anderen Betrieben, bevor er 1994 zu Best Western wechselte. Zuletzt zeichnete Fitzgerald als General Manager bei VIP International für den Europäischen Markt verantwortlich. ALESA ist ein Produkt aus der RezSolution-Gruppe (Utell/Anasazi) und steht für «Anasazi Lodging Enterprise System Architecture». MA

Gudrun Usé, langjährige Empfangsleiterin, wird das Hotel Eiger in Grindelwald per Ende April verlassen, um die Welt noch besser kennenzulernen. Neu wird Daniela Zaugg die Verantwortung der Réception im 4-Stern-Betrieb übernehmen. CM

Gastronomie & Technik

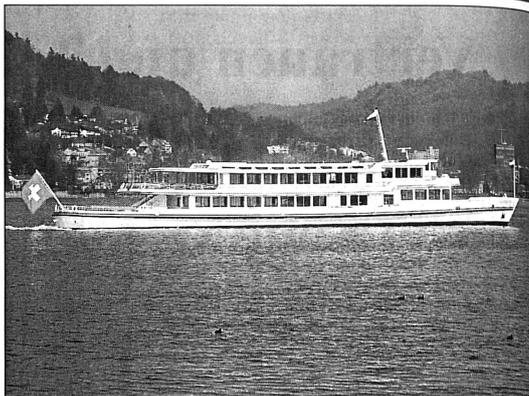


Der Vorstand des SV-Service hat zwei neue Mitglieder in die Geschäftsleitung des Schweizer Catering-Unternehmens berufen: Angelika Müller (53) übernimmt die Geschicke des Bereichs Personal, Ulrich Liechti (50) ist für die Leitung der Finanzen, Informatik und Controlling zuständig. Angelika Müller war vorher als Personalleiterin und Mitglied der Geschäftsleitung bei Leica Heerbrug tätig; Ulrich Liechti wirkte zuletzt als Division Controller in der südamerikanischen Nueva AG. CM

Edouard Juillerat heisst der neue Geschäftsführer des bis Ende April als «Schnipo-Schnitzelhouse» geführten Lokals am Berner Bärenplatz. Der ehemalige Wirt des «Fédéral» (gleich nebenan) will in dem Gfeller-Restaurationsbetrieb Mitte Mai «Chez Edy» eröffnen, eine Brasserie nach französischem Muster. CM

Das Berner Restaurant zum Äusseren Stand hat ab April einen neuen Pächter: Gerhard Liechti übernimmt den Betrieb von Helmut und Judith Hangl. Nach 16 Jahren Tätigkeit im Gauer-Betrieb übernimmt das Ehepaar Hangl im Mai das Hotel-Restaurant Wilhelm Tell in Münchenbuchsee. CM

Vierwaldstättersee



Die neue «Waldstätter» wird ganzjährig durch den Vierwaldstättersee pflügen. Foto: SGV

Neues Panoramaschiff

Die Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) hat Mitte Mai ihr jüngstes Schiff in die Flotte aufgenommen. Das 700plätziges Panoramaschiff mit seinem hohen Anteil an Innenplätzen ist besonders geeignet als Ganzjahresschiff und für Fahrten mit starkem Restaurationsbedarf.

STEFAN RENGGLI

Mit über 300 Bankettplätzen ist die «Waldstätter» besonders geeignet für Kurse mit hoher Nachfrage nach Restaurationsleistungen (Mittagsschiff, Sonnenuntergangsfahrt etc.) oder für grössere Sonderfahrten. Die Küche ist dementsprechend ausgelegt auf 350 Mahlzeiten.

Das mit Seminarausrüstung versehene Schiff kann auch für Sitzungen und Seminare gebucht werden. Die Kosten für das 58 Meter lange Motorschiff beliefen sich auf rund 8 Mio. Franken, wovon 60% Eigenleistung der SGV und regionale Zulieferungen ausmachen. Die übrigen 40% entfallen auf die Meidericher Schiffswerft in Duisburg. 75% der Kosten übernahmen der Bund und die fünf Vierwaldstätterseekantone über eine Investitionshilfevereinbarung. Das neue Schiff mit dem Namen «Waldstätter» schliesst vorläufig die Flottenerneuerung auf dem Vierwaldstättersee ab 1990/91 wurden bereits drei je 400plätzig Einheiten in Betrieb genommen. Diese drei Schiffe und die neue grössere «Waldstätter» ersetzen drei technisch veraltete Einheiten mit ungenügendem Passagierkomfort.

Auch auf dem Zugersee

Auch auf dem Zugersee wird in diesem Frühling ein neues Schiff getauft: Das neue Motorschiff «Schwyz» steht zwar bereits im Einsatz, die offizielle Taufe steht aber noch bevor. Das Motorschiff kostete rund 2 Mio. Franken. Von diesen Kosten übernimmt die öffentliche Hand eine Million Franken, die andere Million soll von Sponsoren getragen werden. Die Zuger Kantonalbank hat als Hauptsponsor 400 000 Franken zugesichert, noch fehlen aber rund 300 000 Franken. Die MS Schwyz hat 150 Sitzplätze und 72 Restaurationsplätze. Das Schiff soll nebst den Kursfahrten auch für kleinere Firmenessen und Vereinsausflüge eingesetzt werden. SR

Alle Seen und Schifffskurse auf einen Blick

«1001 Schifffahrtsziele» heisst ein neu erschiener Faltprospekt, der sich vor allem an Organisatoren von Ausflügen für Vereine und Firmen richtet. In diesem Prospekt sind alle Schweizer Seen mit Schifffskursen, Infrastruktur aller Anlegestellen und den Adressen der Schifffahrtsgesellschaften verzeichnet. Herausgegeben wird der Faltprospekt vom Verband Schweizerischer Schifffahrtsgesellschaften. SR

Der Faltprospekt ist erhältlich gegen Einsendung eines frankierten CS-Rückantwort-Couverts bei der Pressestelle Schweizer Schifffahrt, Postfach 463, 6374 Buochs.

AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops

- 29.04. bis 03.05. Museum, Genf
- 12.05. bis 14.05. EIBTM, Genf
- 27.10. bis 29.10. TTW, Montreux
- 05.11. bis 07.11. Swiss Event + Swiss Marketing, Zürich
- 16.11. bis 19.11. WTM, London

Generalversammlungen
Assemblée générales

- 23.04. Generalversammlung Schweizer Reisekasse Reka, Brunnen
- 24.04. Generalversammlung Verband Schweizerischer Verkehrsvereine VSV, Lenzburg
- 14.05. Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Zürich
- 05.06. Generalversammlung Wallis Tourismus, Brig
- 16.06. Generalversammlung Jungfrauabahn Holding AG, Interlaken

Ausbildung
Formation

- 20.04. bis 21.04. Qualitäts-Coach, Ticino Turismo, Bellinzona
- 27.04. bis 29.04. Qualitäts-Coach, Office du tourisme du canton de Vaud, Lausanne
- 11.05. bis 12.05. Qualitäts-Coach, Wallis Tourismus, Visp
- 09.06. bis 10.06. Qualitäts-Coach, Zentralschweiz
- 16.06. bis 17.06. Qualitäts-Coach, Valais Tourisme, Sierre
- 22.06. bis 23.06. Qualitäts-Coach, Verkehrsverein Graubünden, Chur
- 01.07. bis 02.07. Qualitäts-Coach, Zürich Tourismus, Zürich

Hotellerie/Gastronomie/Technik

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops

- 14.04. bis 17.04. Food & Hotel Asia, Singapur
- 20.04. bis 23.04. Fachmesse für Gastronomie und Tourismus, Innsbruck
- 05.05. GR-EGIO, Landquart
- 16.05. bis 20.05. NRA, Chicago

- 06.06. bis 11.06. Int. Fleischwirtschaftl. Fachausstellung, Frankfurt
- 01.09. bis 04.09. Food & Hotel China, Shanghai
- 27.09. bis 01.10. Zagg, Luzern
- 28.09. bis 01.10. Pacprocess Drinktechnology, Singapur
- 30.09. bis 03.10. Interbad, Düsseldorf
- 04.10. bis 07.10. Imega, München-Riem
- 18.10. bis 22.10. SIAL, Paris
- 11.11. bis 14.11. Food & Hospitality, Bangkok
- 14.11. bis 18.11. Gastronomie, Lausanne
- 26.11. bis 29.11. Käse, Zürich
- 26.11. bis 29.11. Salon Gourmand, Martigny

Generalversammlungen und Sitzungen
Assemblée générales et séances

- 27.04. Ausserordentliche Delegiertenversammlung SHV
- 11.05. bis 12.05. DV SHV
- 28.05. Assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, Lausanne
- 04.06. Generalversammlung Gastrovalais, Monthey
- 09.06. Assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais
- 09.06. DV Gastroisuisse

Ausbildung
Formation

- 08.06. bis 12.06. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
- 15.06. bis 26.06. Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 1, SFG, Weggis
- 17.08. bis 28.08. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 1, SFG, Interlaken
- 07.09. bis 11.09. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
- 14.09. bis 25.09. Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 2, SFG, Weggis
- 05.10. bis 09.10. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
- 23.11. bis 04.12. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 2, SFG, Interlaken
- 30.03. bis 14.12. Restaurationsleiter, KFG, Bern
- 31.03. bis 15.12. Gastronomiekoch, KFG, Bern

1999

- 18.01. bis 22.01. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 3, SFG, Interlaken
- 01.03. bis 05.03. Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 3, SFG, Weggis

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Auktion in Zürich



Plakate unter dem Hammer

Während Schweiz Tourismus mit ihrer neuen Werbekampagne («Ferien statt Tourismus») für Diskussionsstoff sorgt, erzielen Tourismusplakate aus vergangenen Zeiten beachtliche Liebhaber- und Händlerpreise. So auch am letzten Samstag im Zürcher Swissôtel. Von den 570 Plakaten, die Guido Ton zur Auktion ausrief, behandelten 162 das Thema Tourismus. Das Interesse

der rund 70 Anwesenden – darunter offensichtlich einige Profis – war gross: Allein die touristischen Plakate ergaben einen Erlös von leicht über 80 000 Franken. Den höchsten Preis erzielte eine Farblitho aus dem Jahre 1909: Für den Titel «Museum Segantini» des unbekannteren Künstlers G.S. Jag der Zuschlag bei stolzen 3600 Franken. (Foto: Michael Hutschneker) HU

FRONT/KADER

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Wir sprechen Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Vizedirektor/in: Wunderschön gelegenes ****-Hotel am Vierwaldstättersee sucht die zielstrebige, gut qualifizierte und führungserfahrene Persönlichkeit als Vizedirektor/in. Diese umfangreiche und hochinteressante Aufgabe verlangt eine fundierte Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie (Hotelfachschule, US-Seminar VDH usw.) Sie sind zirka 30 Jahre alt und möchten einen weiteren Schritt in Ihrer Karriere tätigen, dann ist diese vielseitige Kaderstelle genau richtig für Sie! **Zürich und Basel**

Servicefachangestellte: Herr Ober, zahlen bitte! bei diesem Ruf lächeln Sie, denn Service macht Ihnen Spass! Für diverse Betriebe in Stadt und Land, Jahres- oder Saisonstelle, suchen wir Sie. Rufen Sie uns jetzt an! **Zürich und Basel**

Chef de partie/Commis de cuisine: Envoyez, la suite...! Das kennen und können Sie, das ist Ihre Welt. Für diverse Betriebe mit renommierter und gepflegter Küche suchen wir Sie, jung, dynamisch und mit viel Freude am Beruf! **Zürich und Basel**

Réceptionistin: Begegnung und Kommunikation, in Deutsch, Englisch, Französisch oder Italienisch, sind Ihr Leben. Für ein bekanntes ****-Hotel in der Nähe von ZH suchen wir Sie, die junge und zielstrebige Fachfrau! Senden Sie uns umgehend Ihren Lebenslauf mit Foto und Zeugnissen. **Zürich und Basel**

Betriebsassistent/in: Ob bei den Gästen oder im Büro, überall wissen Sie Bescheid und haben den Überblick! Junge Leute, die weiterkommen wollen, sind bei uns goldrichtig. Rufen Sie uns jetzt an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. **Zürich und Basel**

Sous-chef: Für Tagesbetrieb suchen wir den führungserfahrenen und fachlich versierten Kadermann mit folgendem Profil: Zirka 28- bis 30 Jahre alt, sehr gute Fachkenntnisse, Führungserfahrung (1,5-Mann-Brigade), PC-Kenntnisse und Deutsch als Muttersprache. **Basel**

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten. Wir beraten Sie gerne unverbindlich, diskret und kostenlos. Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

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>



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

KÜCHENCHEF

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 reinenden
- kann mit Convenience Produkten arbeiten

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

STARWAY - Restaurant & Bar - St. Dionysstr. 31 - 8645 Jona
Tel. 055/225 47 87 • FAX 055/225 47 97 • www.starway.ch

Tourismusstellen sucht man in der



Medici & Sprecher AG

Unternehmens- und Personalberatung

Unser Auftraggeber ist ein erstklassiges, renommiertes Dienstleistungs- und Beratungsunternehmen im Umfeld des Tourismus in der Schweiz; **domiziliert an strategisch idealer Lage**. Wir sind treuhänderisch beauftragt, den Kontakt mit Ihnen als jüngeren und initiativen

Betriebsberater

zu suchen. Ihr Tätigkeitsgebiet ist breit und äusserst attraktiv. Es umfasst die Mitarbeit bei der partnerschaftlichen Beratung der Kunden vom Zeitpunkt der Planung eines Betriebes, über die Betriebsführung vor und nach der Eröffnung, hin zur permanenten Überwachung des Geschäftsablaufes. Dabei präsentieren Sie Lösungsvorschläge vom Teilbereich bis zum gesamten Betriebskonzept. Ferner bereichern die Trend- und Zukunftsforschung sowie der Themenbereich Immobilien Ihre neue Aufgabe.

Idealerweise ergänzen Sie Ihre Lehre im Gastgewerbe durch eine betriebswirtschaftliche Diplombildung (HWV, SIU, Hotelfachschule o.ä.) und verfügen über erste Führungserfahrung, Kommunikationsstärke, Überzeugungskraft und echte Innovationsfähigkeit unterstützen Sie auf dem spannenden Weg zum kompetenten Berater. Ihre Persönlichkeit wird entscheidend sein.

Richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Herrn Marzio Medici. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Schmiedgasse 9
6460 Altdorf

Telefon 041 / 871 30 88
Telefax 041 / 871 30 89

0 10726394110

Wir suchen

Pächter/in

per 1. Juni (eventuell früher)
Für ein neuerevoriertes Restaurant im Zürcher Unterland (mit Wirtwehnehmung).
Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 101468 hotel + tourismus revue Postfach, 3001 Bern
101468/388904

Für unser

Café-Confiserie Müller in Rapperswil suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Sie verfügen über Kenntnisse in der Konditorei-Branche. Sie handeln unternehmerisch, Sie überzeugen als selbstbewusste Persönlichkeit mit Ihrem Charme und Ihrer Kompetenz sowohl Gäste wie Mitarbeiter.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen, schriftlichen Unterlagen mit Foto.

Confiserie - Café - Restaurant
Herr Hellenstein / Frau Schlegel
Werkstrasse 4 - 8630 Riti
Tel. 055 251 56 22

Adecco

HOTEL & EVENT

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

Bald wird der Winter einen schweren Stand haben und die Kraft der Frühlingssonne lässt auf warme Sommerstage machen. Kümmern Sie sich daher besser schon heute, als erst morgen darum, wo Sie Mountain-Bike und In-Line-Skates stationieren könnten.

FRÜHLINGSERWACHEN

Alle Berufsleute aus Hotellerie und Gastronomie sind eingeladen, mit Adecco Hotel & Event Ihre Frühlings- und Sommerwünsche zu realisieren. Denn es gibt in der Schweiz keinen grösseren Personaldienstleister für interessante Stellen in Küche, Service und Kader.

Für kostenlose Informationen für mehr Spass am Arbeitsplatz rufen Sie uns einfach an.

GA 101422/183466

STELLEN IN:

Küche
Service/Bar
Réception
Betriebsleitung
durch

Lebensservice
JOB SERVICE

Gastrosuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel 01 377 51 11
Fax 01 371 89 09

Adecco HOTEL & EVENT

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

Lohweg 6, 4010 Basel
061/281 86 88

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7
031/310 10 10

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

Wie lange wollen Sie noch auf einen Superjob warten? Er ist schon hier!

Gastgeber sind Sie schon und ein kommunikativer dazu- und konsequenter Leader und zielorientierter Unternehmer zu sein ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Im Namen unseres Auftraggebers, der führenden Schweizer Pub-Chain, suchen wir für verschiedene Betriebe in der ganzen Schweiz fröhliche und trotzdem seriöse

GESCHÄFTSFÜHRER

Flexibilität, Engagement und Loyalität sind für Sie Pflicht. Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und einen guten Bezug zur Praxis.

Sind Sie 25 bis 35 Jahre jung, Teamplayer und Coach in einer Person, können Sie sich mühelos integrieren und sind Sie an einer selbständigen und umfassenden Herausforderung mit Eigenverantwortung interessiert? Bahnbrechende Incentives werden geboten.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, Handschriftprobe und Leumundzeugnis an

Frau Wicki (Zürich), Frau Sardagna (Basel), Herr Schenk (Bern) oder Herr Kläger (St. Gallen)

www.adecco.ch



ALBERGO GARDENIA

Die Leitung eines der 100 Schweizer Top Hotels, des Albergo Gardenia, Caslano TI, (Zeitschrift Bilanz 8/97 Rang 70) ist baldmöglichst oder auf einen zu vereinbarenden Termin neu zu besetzen. Wir suchen deshalb eine Persönlichkeit oder ein Ehepaar für die

Direktion

Wir stellen uns für diese Kaderposition einen ausgewiesenen Hotelier (oder Ehepaar) mit einem erfolgreichen Leistungsausweis vor.

Sie sind kreativ, offen für Neues, dynamisch, ein motivierender Vorgesetzter und vor allem ein engagierter Gastgeber, der dank seiner Persönlichkeit und dank seinem Engagement dem Betrieb eine persönliche Note verleiht. Ihre Stärken liegen zudem im Verkauf und Marketing.

Zur Wahrnehmung Ihrer unternehmerischen Verantwortung bieten wir Ihnen grösstmögliche Freiheit. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 45 Jahren.

Nehmen Sie diese aussergewöhnliche Herausforderung wahr!

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Albergo Gardenia AG, c/o Dr. Thomas Lüthy
Zollikerstrasse 141, 8008 Zürich, **Telefon 01 388 90 80**

101687/6700

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader	2-3
Verkauf/Hotellerie	4-18
Stellengesuche	20

Sommaire

Marché de l'emploi	18
Marché international de l'emploi	19
Demandes d'emploi	20

Adecco HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7



BASEL

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für ein führendes Erstklasshotel einen bestausgewiesenen

Leiter Marketing/Verkauf

Sie sind ein Mann von Welt, kosmopolitisch im Denken und konsequent im Handeln. Mit Ihrem souveränen Auftreten und rhetorischem Talent verkaufen Sie erfolgreich alle Dienstleistungen eines Erstklasshotels. Sie können Märkte bewegen und haben Spass daran, Ihre kompetente Verkaufs- und Organisationserfahrungen einzubringen.

Wir erwarten:

- Abschluss einer anerkannten schweizerischen Hotel-fachschule
- mehrjährige Tätigkeit im Verkauf der internationalen Hotelindustrie
- konzeptionelle und praktische Erfahrungen auf dem Gebiet des Hotelmarketings
- aktiver Verkauf und persönliche Betreuung unserer Grosskunden
- die Führung und Motivierung unsere international tätigen Sales Managers
- Sie stellen Ihr Yield-Management Know-how bei der Überwachung unserer Hotelreservation unter Beweis
- perfekte Beherrschung der Sprachen D/E/F
- EDV-Erfahrung (MS-Office, Fidelio-Programme usw.)

Zu Ihren weiteren Vorzügen gehören Belastbarkeit, eine schnelle und genaue Arbeitsweise, Freude am Kontakt mit einer internationalen Kundschaft und eine ausgeglichene, aufgestellte Wesensart.

Wir bieten Ihnen:

Interessante und verantwortungsvolle Position in einem 5*-Grosshotel einer internationalen, aufstrebenden Hotelkette. Sie gehören als Abteilungsleiter eng dem Führungsgremium an. Der Position entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25, CH-4021 Basel

99620/3387

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

In Solothurn, am Ritterquai, steht unser Restaurant LA CANTINETTA. Beliebt für einen Streifzug durch kulinarische, toskanische Spezialitäten, unkompliziertes Verweilen bei einem Glas Wein und hin und wieder als Treffpunkt für Live-Jazz-Liebhaber.

Vielleicht ist dieses aussergewöhnliche Ristorante eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen eine/n

GESCHÄFTSFÜHRERIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.

Wenn Sie zudem sehr gute Erfahrungen in Organisation und Teamführung besitzen sowie gute Kenntnisse der italienischen Sprache, Küche & Kultur haben, dann möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA terra vite vita SA
Gastronomia italiana
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

Kreativität im Berner Oberland!

Im Auftrag suchen wir für einen traditionsreichen Gasthof mittlerer Grösse per 1. Mai eine/n

Geranten/-in

Sie bringen mit:

- totale Freude, Gastgeber zu sein
- teamorientierten Führungsstil
- Erfahrung in kennzahlgeführtem Management und Kreativitätsnutzung
- Kaderausbildung, evtl. mit Fähigkeitsausweis.

Ihnen wird geboten:

- grosse Selbstständigkeit mit MbO
- eingespültes, gut geführtes Küchenteam
- Salär mit attraktivem Leistungsanteil
- attraktiver Betrieb mit moderner Infrastruktur.

Nutzen Sie Ihre Chance!

Ihre Unterlagen mit handschriftlichem Brief bis zum 28. März erwartet Frau R. Walther, Wirtverband des Kantons Bern, Standstrasse 8, 3000 Bern 22.



WIRTEVERBAND DES KANTONS BERN

0 0174/18684

GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

Wir suchen Sie als Gastgeber für unser aussergewöhnliches A-la-carte-Restaurant.

Unser architektonisch und historisch bedeutendes Grand Hotel pflegt eine feine Engländer Gastfreundschaft. Die Ansprüche unserer internationalen Gäste erfüllen wir im Team mit Freundlichkeit, Spass, Engagement und fachlichem Können.

Als unser

MAÎTRE D'HÔTEL

für das A-la-carte-Restaurant Kronenstübli mit gepflegtem Service leben Sie die Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl der Gäste. Sie sind verantwortlich für die Angebotsgestaltung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef, das Weinangebot und die Budgetierung. Zudem bietet sich zu einem späteren Zeitpunkt die Gelegenheit, die gesamte Verantwortung für alle Restaurationsbetriebe zu übernehmen. Sie sind eine kommunikationsfreudige, initiativ Persönlichkeit, welche mit Fachkompetenz ein Team von Mitarbeitern führen und motivieren kann.

Ihr Idealprofil: Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Position, sehr gute mündliche Sprachkenntnisse in D/I/E/F und die Liebe zur Italianità. An persönlichen Eigenschaften setzen wir eine gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen, ein fröhliches und belastbares Wesen voraus. Gast- und teamorientiertes Denken sind die Basis Ihres Führungsstils.

Es erwartet Sie auf die Sommersaison 1998 eine verantwortungsvolle, herausfordernde und ausbaufähige Tätigkeit in Jahresstelle, Anstellungsbedingungen den L-GAV-Standards entsprechend sowie die traumhafte Umgebung des Oberengadins – im Sommer wie im Winter – und nicht zuletzt ein aufgestelltes Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie die schriftliche Bewerbung mit Foto bitte an folgende Adresse:

GRAND HOTEL KRONENHOF
Xaver Stocker, Direktor
7504 Pontresina
Telefon 081 842 01 11
Telefax 081 842 60 66

101824/27782



Im geschichtsträchtigen Rathaus, mitten in der Rapperswiler Altstadt, entsteht auf Dezember 1998 ein neues Restaurant mit historischem Ambiente. Das Restaurant im Parterre wird zirka 75 Innen- und 30 Aussensitzplätze umfassen und wird ergänzt durch das kleine Säli im 1. Stock für 30 bis 40 Gäste sowie den grossen Rathaussaal im zweiten Obergeschoss mit zirka 80 bis 90 Plätzen.

Die Infrastruktur wird von Grund auf neu gebaut, entspricht den modernsten produktionstechnischen und hygienischen Ansprüchen und erlaubt effiziente Arbeitsabläufe.

Das Konzept sieht eine traditionelle Gastwirtschaft mit hohem Qualitätsanspruch vor.

Die Erwartungen an den neuen Mieter – beziehungsweise Mieterpaar – sind hoch:

Wir wünschen uns Mieter, die neben einem breiten fachlichen Qualifikationsausweis auch über persönliche Stärken verfügen wie Begeisterungsfähigkeit, Kundenorientiertheit, Kontakt- und Einsatzfreude.

Sie sollten in der Lage sein, neben der Pflege der lokalen Stammkundschaft auch das Renommée als verlässlicher Partner bei Anlässen und Banketten aufzubauen.

Die Verdienstmöglichkeiten sind vielsprechend. Eine grosse Wohnung im Haus steht zur Verfügung.

Interessenten wenden sich bitte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Ortsgemeinde Rapperswil
Postfach 1236
8640 Rapperswil

101817/279609

Warum nicht dort arbeiten wo andere Ferien machen?

Für die kommende Sommersaison suchen wir in unser gepflegtes ***-Ferienhotel einen kreativen

– Jungküchenchef (in Jahresstelle)

Es ist Ihre Leidenschaft, die Gäste mit immer Neuem und Besserem zu überraschen; Ihre Kreationen sind frisch, gesund und abwechslungsreich; es macht Ihnen Spass, unser kleines, eingespieltes Team zu führen und mitzuarbeiten, so möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Familie Julen
3920 Zermatt
Telefon 027 966 27 00

101791/3909

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 Juventas, Lagerstrasse 45, 8004 Zürich (Öffnungszeiten von Mo.–Fr. 06.30 bis 21.00 Uhr, Sa. von 06.30 bis 14.00 Uhr, während 9 Wochen Schulferien kein Einsatz) und suchen per 14. April 1998 eine initiativ und dynamische

Betriebsleiterin

Sie kümmern sich 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 zu verwöhnen? Haben Sie den Fähigkeitsausweis und schon in einer ähnlichen Position gearbeitet? Sind Sie zwischen 28–45 Jahre alt und auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

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



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

101673/41408



Andermatt am Gotthard im Herzen der Schweiz! (zirka 1 Std. von Lugano, Locarno, Luzern und Zürich)

Haben Sie Lust, die kommende Sommersaison (Juni–Oktober) in der schönen Tourismusregion Gotthard, im heimatlichen Bergdorf Andermatt zu verbringen?

Die Stellen als

- Servicemitarbeiter
- Zimmermädchen
- Portier/Hausbursche
- Casserolier

sind noch offen.

Sind Sie jung, aufgestellt und lieben Sie den Kontakt mit Menschen, so rufen Sie uns an.

Wir freuen uns!

Fam. Alex und Hedy Renner
Hotel/Restaurant/Pizzeria
3 Könige & Post
CH-6490 Andermatt
Telefon 041 887 00 01
Fax 041 887 16 66

101729/795

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, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Wir suchen ab August 1998 oder nach Vereinbarung eine

Hauswirtschaftsleiterin (Generalgouvernante)

Sie haben

einige Jahre Berufserfahrung in Ihres ersten Ranges Führungserfahrung vielseitige Berufskennnisse Sprachgewandtheit Durchsetzungsvermögen und gleichzeitig ein grosses Herz.

Wir bieten

eine äusserst interessante und vielseitige Kaderstelle einen neu renovierten Logementbereich eine Herausforderung detaillierte Einführung grosse Kompetenz.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Gerne geben wir Ihnen bei einem ersten Gespräch nähere Auskünfte. Ein junges, motiviertes und gästerorientiertes Team erwartet Sie! Frau Michèle Cassani, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Natalie Fischer
Hoteller

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



Swiss Deluxe Hotels

101532/4600

Lyonnais

Wenige Schritte vom Hauptbahnhof Zürich entfernt finden Sie uns, das **Bistro/Bar Le Lyonnais im Best-Western-Hotel Montana**, mit Freude und französischem Flair servieren wir Spezialitäten der Cuisine Lyonnais. Wir haben uns in den letzten Jahren erfolgreich in Szene gesetzt, dank Qualität, Atmosphäre, Freude und ganz besonders dem Engagement unseres jungen, aufgestellten Teams.

Dieses Team sucht SIE als:

Chef de restaurant/ Direktionsassistent

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten... für eine neue Aufgabe motiviert sind... in einem modernen Arbeitsplatz mit erstenklassigen Anstellungsbedingungen schätzen... locker aber dennoch professionell und exakt arbeiten... savoir vivre für Sie nicht unverständlich ist... Frankreich, Lyon, Moulins und Choucroute Sie zum Träumen bringen... dann warten wir auf Sie!

Ihr Schulsack sollte die nötigen Voraussetzungen beinhalten: gastgewerbliche Grundausbildung, Hotelfachschule sowie Französisch und Englisch als Fremdsprache im Minimum.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:
Rolf Pfister, Hotel Montana
«Bistro/Bar Le Lyonnais»
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen; à bientôt...

0170/6702



Das Zentrum zum Bären ist ein vielseitiges, gut eingeführtes Begegnungszentrum mit Restaurant im Herzen von Kreuzlingen TG.

Für dieses Zentrum suchen wir auf den 1. August '98 oder später eine neue/einen neuen

Leiterin/Leiter – Gerantin/Geranten

Haben Sie:

- Freude, als Gastgeber tätig zu sein?
- Erfahrung in Personalführung?
- Eine Ausbildung als Koch?
- Fähigkeiten im Entwickeln und Verwirklichen neuer Ideen?
- Interesse, das kulturelle Leben einer Stadt mitzugestalten?

Wir bieten Ihnen: – einen gut eingeführten Betrieb – 5-Tage-Woche – Mitarbeiter mit Erfahrung.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr H. Kammacher, Tel. G 071 672 40 84 (jetziger Leiter) und Frau E. Allenspach, Tel. P 071 672 43 53 (Präsidentin der Betriebskommission) zur Verfügung.

Ihre Bewerbung erwarten wir bis 13. April '98 an: Frau E. Allenspach, Alleestrasse 12, 8280 Kreuzlingen.

101511/294308

KADER · CADRES

**Höhenklinik**

Glarner Höhenklinik Braunwald
Zentralschweiz (1.200 m)
Autofreier Sommer- und Winterkurort
(1 Stunde von Zürich entfernt)

Da unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin aus familiären Gründen verlässt,
suchen wir für unsere 44-Betten-Klinik per 1. Juli oder nach Vereinbarung eine

**Hauswirtschaftliche
Betriebsleiterin 100%**

Wir sind eine Rehabilitationsklinik mit angeschlossener Allgemeinpraxis.

Zum Aufgabenbereich gehören hauptsächlich:

- Führen von 13 Mitarbeiterinnen
- Erstellen von Arbeits-, Freizeit- und Ferienplänen
- Organisation, Überwachung und Koordination aller Arbeiten im Reinigungsdienst, in der Lingerie und Cafeteria
- Abrechnung Cafeteria
- Einkauf von Reinigungs-, Haushalt- und Wäschereierzeugnissen
- Abnahme von Personalwohnungen und -zimmern
- Mitarbeit im Hausdienst, in der Cafeteria und Wäscherei.

Für diesen vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgabenbereich ist eine Ausbildung als HBL HfH oder HOFA mit Erfahrung erwünscht. Eigenschaften wie Teamgeist, Initiative, Kontaktfähigkeit, Führungs- und Organisationsstärken bringen Sie als unsere künftige Mitarbeiterin selbstverständlich mit.

Suchen Sie einen Arbeitsort, wo Sie sich entfalten und weiterbilden können? Liegt Ihnen etwas daran, in einer aufreien Umgebung wohnen zu können?

Ja! ... Dann ist die Höhenklinik Braunwald für Sie der ideale Arbeitsort.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an Frau U. Bernasconi-Knecht, Höhenklinik Braunwald, 6784 Braunwald GL.
Eingekündigte Auskünfte erhalten Sie wochentags über Telefon 055 653 51 25 (jetzige Salzeninhaberin).

P 101671/9790

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

TERRA VITE VITA - Erde, Rebe, Leben.
Diese Trilogie steht über unserem Konzept im
Ristorante/Pizzeria SANTA LUCIA an der
St. Jakobstrasse in Zürich

Ursprüngliches, italienisches Lebensgefühl, die
Leidenschaft für die traditionelle cucina italiana und die
italienischen Weine gehören bei uns dazu.

Vielleicht ist das eine neue Herausforderung für Sie,
denn wir suchen für unser aussergewöhnliches
Ristorante eine/n

GESCHÄFTSFÜHRERIN

der/die mit Herz und Seele Gastgeberin ist und die
italienische Kultur lebt und leben lässt.

Wenn Sie zudem sehr gute Erfahrungen in Organisation
und Teamführung besitzen sowie gute Kenntnisse der
italienischen Sprache, Küche und Kultur haben, dann
möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA terra vite vita SA
Gastronomia italiana
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Fritz Bader ☎ 01 / 276 61 61



Unsere Gäste sind jung oder junggeblieben
und haben Spass an erlebnisreicher
Gastronomie.

Für unsere Top Stars Sportbar an bester
Lage in Solothurn suchen wir nach Vereinbarung den/die

Geschäftsführer/in

mit folgendem Anforderungsprofil:

- Führungskraft
- ideenreich, dynamisch, kontaktfreudig und natürlich sportinteressiert
- Freude an Organisieren von Themenparties und am Umsetzen von Trends
- erfolgsorientierte Denkweise
- teamfähiger Motivator, auch in hektischen Zeiten

Mit uns können Sie erfolgreich und langfristig
Ihre Zukunft gestalten. Frau Alexandra Härm-
merle freut sich auf Ihre Bewerbung oder
steht Ihnen für nähere Auskünfte gerne tele-
fonisch zur Verfügung.

Berest AG
Gartenstrasse 120, 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44

P 101652/247049

TOP STARS
SPORTBAR

Ich möchte meine eigene

tourismus
HOTEL+REVUE

HOTELLERIE

CHESA VEGLIA

Wo die Gemütlichkeit jeden Tag Platz nimmt!

Die CHESA VEGLIA, unser rustikaler Restaurationsbetrieb in einem der ältesten St. Moritzer Bauernhäuser beherbergt nebst den beiden gemütlichen Bars und dem «Chesa Veglia Clublokal»:

- die «Patrizier Stuben»: Hier kommt die ganze Frische des Engadins auf den Teller.
- A-la-carte-Restaurant mit 100 Plätzen und Sonnenterrasse, offen Sommer und Winter
- den «Chadafü-Grill»: Wo die Haute-Cuisine noch celebriert wird. Exklusiver Grillroom, 70 Plätze, nur im Winter geöffnet
- die Pizzeria «Heuboden» mit Galerie: Kleine Sternstunden der Gemütlichkeit.

150 Plätze, offen Sommer und Winter.

Für diesen einmaligen, wunderschönen Betrieb suche ich
per 22. Juni 1998 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Sie sind ein Küchenchef mit entsprechendem Know-how und Erfahrung;
Sie sind teamfähig, kommunikationsstark, qualitätsbewusst, offen für Neues
und an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert.
Ich freue mich, Sie bald persönlich kennenzulernen!

Dominic R. Bachofen, Direktor
Badrutts Palace Hotel
7500 St. Moritz, Telefon 081 837 10 00

A member of
The Leading Hotels of the World

BADRUTTS PALACE
HOTEL ST. MORITZ

Swiss Deluxe Hotels



FROHSINN

Servicefachangestellte

Sind Sie eine flinke, junge aufgestellte
Frau, die ihren Beruf liebt und
mit viel Freude unsere Gäste
betreuen möchte, dann heissen wir
Sie willkommen.

Per 1. Mai 1998.
Sonntag und Montag frei.

**MARIO UND URSULA
DERUNGS**
HAUPTSTRASSE 29
4702 OENSINGEN
TELEFON 062 396 11 52
TELEFAX 062 396 13 54

101705/291358

Le piment d'une idée ...

**MÖVENPICK
HOTEL**

4 Sterne, 350 Zimmer, 1 Mövenpick
Restaurant, 1 Brasserie,
1 Selbstbedienungsrestaurant typ
"Marché", 1 Japanisches Restaurant,
1 Cocktail-Bar, 18 Bankettsäle sind
dazu bestimmt, die hohen
Anforderungen
unsere Gäste zu befriedigen.

WIR SUCHEN:

**TEPPAN-YAKI
KOCH**

Bitte senden Sie Ihre vollständige
Bewerbungsunterlagen
z.Hd Daniel Spori, Personalchef
HOTEL MÖVENPICK,
CP 556 20 route de Pré-Bois
1215 GENEVE
Tél. 022 717 16 24

MÖVENPICK



Inserieren in Sekunden - eine Stelle in Sekunden:
Fon 01-212 11 76 / Fax 01-212 50 33

<http://www.gastronet.ch>

CASINO
AROSA

Wir sind das attraktivste Erlebnis-Casino der Schweiz
und suchen zur Ergänzung unseres Führungsteams eine/n

Betriebsassistentin/en

Ihre Aufgabe:

- Unterstützung der gesamten Organisation unserer 3 Bar-Betriebe, des Kino-Theaters (224 Plätze) und des Casinos (75 Slot-Machines und ein Tischspiel)
- Einsatz an der Front, d.h. Gewährleistung des reibungslosen Betriebsablaufes als auch Mithilfe wo auch immer Not am Mann ist
- Durchführung verschiedenster Anlässe

Ihr Profil:

- ca. 25 - 35 Jahre alt
- Engagement und Flexibilität
- Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen
- Freude am Umgang mit unseren Gästen (Alter der Gäste ab 18 Jahren)
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Nachtfalter

Wir bieten:

- Eintritt nach Vereinbarung
- Ganzjahresstelle
- Interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld
- Immer wieder neue Herausforderungen

Ihre schriftliche Bewerbung mit Photo erreichen uns unter
CASINO AROSA, M. & P. Cunti/P. Müller, 7050 Arosa

Zürich

Kleines und feines Erstklasshotel mit anspruchsvoller
Kundschaft, im Stadtzentrum, sucht für baldmöglichsten
Eintritt

Nachtportier

mit Sprachkenntnissen. Erfahrung als Nachtportier erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto
unter Chiffre 101692, **hotel + tourismus revue**, Postfach,
3001 Bern.

101692/40274

VERKAUF

Sie sind jung und möchten sich beruflich weiterentwickeln

Wir sind ein renommiertes Handels- und Fabrikationsunternehmen für das Konditorei-Confiserie- und Bäckereigewerbe, Gastronomie und die Süßwarenbranche, mit Spitzenprodukten und einem dynamischen Management. Als

Verkaufsassistent/in

- betreuen Sie im lebhaften Verkaufsdienst eine anspruchsvolle, vielfältige Kundschaft aus Gewerbe und Industrie.
- Ihre Eigeninitiative und Selbständigkeit können Sie ausserdem in eigenen Sachbearbeitungsgebieten und im Export optimal einsetzen.
- Gehören Sie zu denjenigen, die sich mit Begeisterung engagieren und eine Herausforderung suchen, welche im Team geschätzt und entsprechend anerkannt wird?
- Als Grundlage für diese verantwortungsvollen Aufgaben bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung sowie EDV-Erfahrung in Word und Excel mit. Kenntnisse im Gastro- oder Lebensmittelsektor sind von Vorteil.
- Unerlässlich sind ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch.

Faire Anstellungsbedingungen, vorbildliche Sozialleistungen und geregelte Arbeitszeiten sind selbstverständlich.

Wenn Sie diese ausserordentlich vielseitige Tätigkeit interessiert, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen. Auskünfte erteilt Ihnen sehr gerne Herr K. Schmutz.



CONFISEUR

EG-Confiseur
Auf dem Wolf 20
Postfach 2779
CH-4002 Basel
061 311 65 65

P 101670/278653

**Zukunftsperspektive
Selbständigkeit**

Wir bieten Ihnen für ihre Existenzgründung ein Konzept selbständiger Unternehmensform in der

Gastro- und Hotelbranche

das auf Erfahrung aufgebaut ist. Unsere Qualitätsprodukte sind leistungsstark und mit konkurrenzlosen Preisen. Reizt Sie, Ihre Fähigkeiten als selbständiger Unternehmer einzusetzen? Dann werden Sie Inhaber einer

«EQUIP' HOTEL Dependance»

im Kanton Tessin, Wallis oder Graubünden. Ideal wären Branchenkenntnisse oder vorhandener Kundenstamm. Für Know-how, Showroominventar usw. ist ein Eigenkapital von CHF 150 000.- notwendig. Interesse? Melden Sie sich schriftlich bei: ASPEDA Communication SA, Rössli mattstrasse 4, 5005 Luzern
Fax Nr. 041 361 03 10 - Email: techni@mail.ti.ch

101696/391188

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die

HOTELLERIE

Das Spielcasino in Pfäffikon SZ eröffnet im August 1998 die Tore.

«Die Swiss Casinos vertraut auf freundliche und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.»

Für die Besetzung der Kader-Positionen suchen wir per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung

Casino Manager

Als Casino Manager sind Sie verantwortlich für die operative Gesamtleitung des Spielcasinos. Die Unternehmens-Ziele erreichen Sie mit einer über 40-köpfigen MitarbeiterInnen-Crew. Diese verantwortungsvolle, faszinierende Aufgabe möchten wir Ihnen, einer erfahrenen Persönlichkeit ab 35 Jahren anvertrauen. Sie verfügen über eine höhere Ausbildung und haben Ihre Erfahrungen (Führungs-, Budget- und Ertragsverantwortung) bevorzugt in der Freizeit-Industrie, der Gastronomie oder dem Dienstleistungssektor erworben. Sie schätzen unternehmerische Verantwortung und fördern einen gehobenen Customer Service.

Fasziniert Sie eine aussergewöhnliche Casino-Atmosphäre und eine anspruchsvolle Tätigkeit? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte an folgende Adresse richten wollen:

SC Management AG
Personalabteilung
Geroldstrasse 28, Postfach
8031 Zürich
TELEFON 01/279 99 11 – WWW.SWISSCASINOS.CH

SWISS CASINOS

swissôtel 

BASEL

Wir, das führende First Class Business-, Messe- und Kongresshotel, suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten und motivierten

Sous-chef

Unter einem Dach mit dem Kongresszentrum der Messe Basel verfügen wir über 238 Gästezimmer und Suiten, 2 Restaurants, 1 Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten für bis zu 2500 Personen.

Um sich in dieser Position rasch und kompetent behaupten zu können, setzen wir eine fachlich versierte, verantwortungsbewusste und belastbare Persönlichkeit voraus, welche gerne im Team arbeitet und neue Ideen einbringen will. Sie sollten sämtliche Sparten der internationalen Küche durchlaufen haben. Sie sind kreativ, besitzen ein qualitatives und kostenbewusstes Denken und verfügen über Erfahrungen in gleicher Position der gehobenen Gastronomie.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Anstellung in einem modernen und erfolgreichen 5*-Grosshotel, fortschrittliche Sozialleistungen nach L-GAV 92 sowie swissôtel/SAIR-Group Benefits.

Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25, CH-4021 Basel

101479/3337

Menschen und Ideen



An jeder wichtigen Kreuzung finden Sie Wegweiser ...einer könnte Mövenpick sein! Sie bestimmen die Richtung ... wir bieten die Chancen!

Für junge, ausgebildete Gastrofachpros bestehen zur Zeit Einstiegsmöglichkeiten in unseren verschiedenen Betriebskonzepten. Je nachdem, wie Sie Ihren Rucksack mit Theorie und Praxis gefüllt haben, führt Sie Ihr Weg in unsere Restaurants, Marchés oder Hotels als

Mitarbeiter oder Jungkader in den Service-, Küchen-, Shop-, Hauswirtschafts- oder Front Office-Bereich.

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Weg bei Mövenpick erfahren, dann rufen Sie mich an oder schicken Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Stellenvermittlung
der Mövenpick Unternehmung
Gabriela Weber
Seestrasse 160, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66

MÖVENPICK

PK 101800/361


Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Wir suchen in mittleres Stadthotel in der Ostschweiz per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung

jungen, kreativen Küchenchef (zirka 28-40 Jahre jung).

Wenn Ihnen hohe Qualität und Dienstleistung wichtig sind und Sie gerne eine mittlere Brigade führen, betreuen und motivieren, ist diese Stelle eine echte Herausforderung.

Sie bringen eine fundierte Ausbildung, Freude an marktfähiger Küche und saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie Erfahrung im A-la-carte- und Bankettbereich mit.

Sie erwarten ein moderner, bestens ausgerüsteter Arbeitsplatz, ein junges Team sowie ein attraktiver Leistungslohn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Urs Bachmann
Schweizer Hotelier-Verein,
Beratung SHV
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern
Tel. 031 370 41 11
Fax 031 370 43 44

101827/2827

christiana hotels
1950 ZERMATT

Sporhotel****

Für die Sommersaison 1998 suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception
Réceptionist/in
ab Anfang Mai

Etage
Hotelfachassistentin
Zimmermädchen
Portier

Küche
Chef de partie
Commis de cuisine

Hallenbad
Bademeister mit
rettungsbrevet
Hallenbadaufsicht

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiana Hotels
Dir., Fam. K. Franzen
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 07



101828/3336



Mit der Nr. 1 aus Deutschland auf Erfolgskurs in der Schweiz:

Kunden beraten, Fahrzeuge disponieren und vermieten, administrative Aufgaben organisieren und erledigen.

Sie möchten selbst Entscheidungen treffen – bei uns finden Sie dazu den Spielraum. Es macht Ihnen Spass, mit den unterschiedlichsten Menschen umzugehen? Kundenservice wird bei uns ganz grossgeschrieben.

Interessiert? Dann bewerben Sie sich für unsere Vermietfiliale am Flughafen

Hostess/Rental Agent
(100%)

Sie sind Anfang bis Mitte 20, kommen vorzugsweise aus der Dienstleistungsbranche und besitzen den Führerschein. Englischkenntnisse sind erforderlich, Französischkenntnisse von Vorteil.

Sie wollen später noch mehr erreichen? – Auch hierzu bieten wir Ihnen die Chance.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Bild!

Sixt – Eurodollar Autovermietung
Frau M. Kroese/Herr H. Daub
Parkhaus B, 5. Stock, 8058 Zürich-Flughafen

101717/274534

Landgasthof Cavja 7494 Wiesen



Rustikaler, gemütlicher, neuer Landgasthof, zwischen Davos und Lenzerheide gelegen (16 km)

Wir suchen auf 1. April 1998 oder nach Vereinbarung

1 Koch/Köchin (neben Chefkoch)
1 Küchenhilfe m/w

Haben Sie Freude, tatkräftig und kreativ in einem kameradschaftlichen Team mitzuarbeiten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an. Frau L. Bianchi, Telefon 081 404 24 74.

97198/386533



Sind Sie unser neuer **Küchenchef** für die selbständige Führung unserer bestbekanntesten A-la-carte-Küche?

Wir bieten einer verantwortungsvollen und qualitätsbewussten, kreativen und fachlich ausgewiesenen Persönlichkeit ab Mitte Juni 1998 bestem Lohn ein angenehmes Arbeitsklima. Gerne möchten wir Ihnen unser kleines Team und Ihren Aufgabenbereich vorstellen.

Hotel Obersee, N. Schemmekes
7050 Arosa
Telefon 081 377 12 16

100952/1490

HOTEL BERGSONNE

Eingebettet in die malerische Berglandschaft der Rigi auf 1500 m ü. M. liegt unser traditionsreiches, gemütliches Relais du Silence Hotel. Nebst komfortablen Zimmern (35 Betten) mit einmaliger Aussicht und einer exquisiten Küche (Mitglied Schweizerische Gilde etablierter Köche) bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit, sich in angenehmer Atmosphäre zu erholen.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir ab Ende Mai eine/n erfahrene/n und aufgestellte/n

Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte/n

die/der die Fähigkeit hat, unseren Gästen jeden Wunsch von den Augen abzulesen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, per Post, per Telefax oder per Telefon:

Willy und Dorly Camps-Stalder
CH-6356 Rigi, Kaibad
Telefon 041 397 11 47
Telefax 041 397 12 07

101827/2827


Zentrum Artos Interlaken

Lieben Sie Menschen?

Zentrum Artos Interlaken - ein ***Hotel mit 110 Betten und ein Alters- und Pflegeheim mit 96 Bewohnern - das vielseitige Zentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche in Interlaken

Auf 1. April 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir **freudliche/n und erfahrene/n**

Chef de Service
(Jahresstelle 100 %)

Möchten Sie gerne ein junges Team führen und schulen, sind Sie flexibel, belastbar und haben Freude, unsere Gäste und unsere Heimbewohner zu bedienen? Ist Organisieren eine Ihrer Stärken? Scheuen Sie sich nicht, an allen Fronten mitanzupacken? Ist Ihnen ein wertschätzender Umgangston wichtig? Wenn Sie noch fachliche Erfahrung mitbringen, sind Sie vielleicht genau die/der Richtige für diese interessante Stelle!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Zentrum Artos, Frau E. Lanz, Alpenstr. 45, 3800 Interlaken

GASTHOF ZUM ENGEL

Wir sind ein kleines, gediegenes Hotel – vor den Toren Basels – mit Feinschmecker-Restaurant, Gaststube, Bankettsaal sowie einem wunderschönen Garten.

Haben Sie Lust auf eine neue Herausforderung?

In Engels Küche ist ein Platz frei für einen kreativen

• Commis de cuisine

Sind Sie interessiert, in einer modern eingerichteten Küche mit einem jungen Team zusammenzuarbeiten?

Wir sind gespannt auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Frau Martinelli freut sich, Ihnen den schönen Gasthof zu zeigen und mehr darüber zu erzählen.

Hauptstrasse 22, 4143 Dornach
Telefon 061 701 96 60.

P 101742/333016

TESSIN/SCHLOSSHOTEL - LOCARNO

Wir suchen auf Ende März/Anfang April 1998 eine

Réceptionspraktikantin D/E/F
Saisonstelle

Wenn Sie kontaktfreudig sind und gerne in einem kleinen Team arbeiten, dann senden Sie eine schriftliche Bewerbung an:

Familie A. Helbling, Postfach 1264,
6601 Locarno 1, Telefon 091 751 23 61.

101842/21407


Restaurant de l'Aigle Noir

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser gepflegtes Speiserestaurant per 1. April 1998 qualifizierten

Servicefachangestellte/n
Sonntag und Montag frei

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

D. und S. Frauendiener
Rest. de l'Aigle Noir
Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg
Telefon 026 322 49 77

101710/9460

hoteljob Express-Stellenvermittlung 031 370 42 79

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
1545	25	CH	n. Ver.	D/F/E	WestCH/ZH/AG		
1546	19	I	A	Juni 98	I/D/F		
1547	24	CH	Mai 98	I/D/E	Hotel		
1548	49	CH	n. Ver.	D/F/E			
1549	27	TN	B	April 98	F/D/E		
1550	26	A	n. Ver.	D/F/E	zus. mit 2961		
1551	31	CH	Juni 98	D/E/F	3*-4*Hotel, Ost-CH		
1552	31	CH	sofort	D	Bern/Thun		
1553	61	CH	April 98	D/E/F	Ti/GR/Inner-CH		
1554	29	A	Juni 98	D/E/F	LU/BE		
1555	24	CH	April 98	D/E/F	Ti/Locarno		
1556	52	CH	sofort	D/F/E			
1557	21	D	A	sofort	D/F/E	4*Hotel	
1558	52	CH	sofort	D/F/E	Kleinbetrieb, ZH/BS/SO		
1559	27	CH	April 98	D	AG		
1560	27	CH	sofort	D/E/F	Zürich		
1561	22	CH	sofort	D/E/F	BL/BS		
1562	24	F	B	Juni 98	F/D/E	Interlaken/West-CH	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2557	21	CH	Mai 98	D/E/F	Ost-CH/Chur/Bad Ragaz		
2558	23	F	A	Mai 98	D/E/F	Ti/VD	
2559	17	A	Juni 98	E/F/I	Hotel, für zwei Monate		
2960	51	TN	C	sofort	F/I/VD	GE/VD	
2961	25	CH	n. Ver.	D/F/E	zus. mit 1550		

2962	Sefa	42	CH	April 98	D/F/E	VD	
2963	Chef de service	26	CH	April 98	D/I	Zürich	
2964	Kellner	52	GB	C	sofort	E/D/I	LU/ZG
2965	Kellner	25	I	A	Juni 98	D/F/E	Ost-CH
2966	Barman	28	D	A	April 98		BE-Oberland
2967	Barman	33	D	A	n. Ver.	D/E	Hotel, Zentral/Ost-CH
2968	Chef de service	34	CH	n. Ver.	D/E/F	Hotel, AG	
2969	Barman	24	CH	n. Ver.	D/E	Bar/Dancing, GR/ZH/VS	
2970	Anfangssefa	21	DK	A	sofort	D/E	GR

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
3970	Direktionsass./m.	30	CH	n. Ver.	D/F/E	VD/VS/GE	
3971	Géranlin	47	CH	n. Ver.	D/I/F	ZH/SG/GL/SZ	
3972	Receptionsprakt./w.	19	CH	Mai 98	D/F/E	4*-5*Hotel, ZH/BE/BS/LU	
3973	Réceptionniste	20	A	A	Juni 98	D/F/E	Stadt
3974	Réceptionniste	20	E	A	n. Ver.	D/F	ZH
3975	Anfangsrecept./w.	43	CH	sofort	D/F/E		
3976	Concierge	50	CH	n. Ver.	F	Crans-Montana	
3977	Night-auditor	32	CH	sofort	D/F/E	VS/VD	
3978	F&B-Assistentin	28	CH	sofort	D/F/E	ZH/LU	
3979	Réceptionniste	28	F	A	n. Ver.	D/F/E	
3980	Réceptionsassh./w.	59	CH	sofort	D/I/F	Garni, TI	
3981	Gesch.führerass.	32	CH	n. Ver.	D/F/E	ZH	
3982	Adm./Recept./w.	50	CH	n. Ver.	D/F/E	Ti/BS/GR	
3983	Night-auditor	25	CH	sofort	D/E/F	Talzen/ZH	
2984	Réceptionniste	26	I	A	Mai 98	I/D/F	ZH/Lausanne
3985	Betriebsassistent	27	CH	Mai 98	D/F/E	BE	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4335	Zimmerfrau	34	P	A	n. Ver.	F/D/E	BE/LU/SG/VS
4336	Zimmerfrau	25	I	A	Juni 98	E/D/I	Lugano
4337	Küchenhilfe	20	BOS	C	n. Ver.	D	AG
4338	Zimmerfrau	28	P	A	Juni 98	I/D/F	zus. mit 4339/GR/TI
4339	Küchenhilfe	24	P	A	Juni 98	F/D/I	zus. mit 4338/GR/TI
4340	Buffethilfe	22	P	A	Juni 98	D/I/F	zus. mit 4341/GR/TI
4341	Zimmer/Lingerie/w.	P	A	Juni 98	I/D/F		zus. mit 4340/GR/TI
4342	Küchenhilfe	36	P	A	sofort	F/I	
4343	Buffeldame	20	CH	April 98	D	Zürich	
4344	Hofa/Gouvernante	25	DK	A	sofort	D/E	LU
4345	Hilfskraft/w.	40	E	sofort	Sp./I	Bern	
4346	Buffeldame	33	CH	April 98	D/I/E	Zürich	
4347	Hilfskraft	35	CH	n. Ver.	D/F/E	Kleinbetrieb, Inner-CH	
4348	Hilfskraft/w.	31	B	A	Mai 98	D/E/F	Hotel, ZH

- 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. 315.- pro Halbjahr exklusive Mehrwertsteuer oder Fr. 550.- 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.

Telefon 031 370 42 79 (8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 17 Uhr) - Telefax 031 370 43 34

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 315.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 550.- 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.

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». Hoteljob leitet Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns sofort, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben.

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Gewünschte Stelle:	Eintrittsdatum:		
Art des Betriebes:	Bevorzugte Region:		
Name:	Vorname:		
Strasse:	PLZ/Ort:		
Geburtsdatum:	Nationalität:		
Telefon privat:	Telefon Geschäft:		
Muttersprache:	Art der Bewilligung:		
Bemerkungen:			
Sprachkenntnisse:	Fransösisch:	Italienisch:	Englisch:
Deutsch:			
(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, CH-3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

101762/84735



auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22





Romantik Hotel
Beau-Site
Saas-Fee/Schweiz

Wir sind ein renommiertes Ferienhotel mit einer internationalen Kundschaft und suchen für unseren lebhaften Betrieb mit 88 Betten, Hotelrestaurant, Pizzeria/Steakhouse und ganzjährig geöffnetem Passantenrestaurant (Eintrittstermin nach Übereinkunft) in Jahresstelle einen qualifizierten

Küchenchef

Verfügen Sie über beste Fachkenntnisse, unternehmerisches Denken und ausgezeichnete Führungsqualitäten und sind Sie ausserdem kreativ, kooperativ, qualitäts- & teamorientiert und selbstständig, dann sind Sie unser idealer Bewerber. Einem kompetenten Küchenchef bieten wir eine erfolgsorientierte Entlohnung und die Möglichkeit bei der Neuorganisation unseres neuzeitlich geführten Betriebes mitzuwirken. Interessiert Sie diese Herausforderung? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Romantik Hotel Beau-Site,
zhd. Urs Zurbriggen
3906 Saas-Fee **Tel. 027/958 15 60**

Neu und einmalig in Saas-Fee!
Beau-Vital
Die Traumbadlandschaft mit Wellness-Center

Ein Mitglied von
ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS INTERNATIONAL
97038/29564

hoteljob

Damit es in Ihrer beruflichen Zukunft aufwärts geht:

Die Personalvermittlung für Profis aus Hotellerie und Gastronomie sucht laufend junge, motivierte und qualifizierte Fachkräfte für Jahres- und Saisonstellen.

Sie suchen eine Herausforderung als:

Commis/Chef de partie
Commis/Chef de rang
Réceptionist/in

Rufen Sie uns noch heute an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

PS: Die Vermittlung ist für Sie kostenlos!

101763/84755



Schweizer Hotelier-Verein

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



HOTEL PISCHA
DAVOS
☆☆☆
...und man fühlt sich wie zu Hause!

Für unser Ferienhotel mit 150 Betten und grosser Stammkundschaft suchen wir ab Mitte Juni bis Mitte Oktober 1998 zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Commis de cuisine

Chef de partie

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen!
Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel PISCHA
Jürg und Heidi Trepp
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 55 13, Fax 413 16 19

100802/9431



Hotel Krone
Wangen a.d. Aare

Wir suchen nach Vereinbarung

Jungkoch

für unser 3-Stern-Hotel,

die/der es versteht, in einem kleinen Team fachmännisch zu arbeiten.

Bewerbungen sind zu richten an:

Ernst Aebi, **Hotel Krone**, 3380 Wangen a. d. Aare, oder **Telefon 032 631 25 21**

101749/90743

Landhotel

Mogelsberg

Seminar & Sport
Freizeit & Kultur

Ende Mai eröffnen wir unser modernes Seminarhotel mit einzigartiger Infrastruktur für Sport und Freizeit.

Wir suchen ab Anfang Mai oder nach Vereinbarung

Chef de réception ...Verkaufen ist Ihre Stärke!

Sie haben Erfahrung und die nötige Qualifikation, um unsere Réception selbständig führen zu können. Sie vertreten/unterstützen die Direktion!

F&B-ManagerIn ...Das Wohl der Gäste ist Ihnen wichtig!

Sie planen das gesamte F&B-Angebot, organisieren und helfen aktiv mit.

Jungkoch für Küchenleitung ...gelernt, mit Freude am Beruf!

Anfangs-Gouvernante ...gelernte Hofa mit Organisationstalent!

Servicefach-Angestellte ...gelernte Kraft, flexibel und aufgestellt!

Hilfskoch/Casserolier ...flexibel, hilfsbereit und motiviert!

Wir bieten Jahresstellen mit fortschrittlichen Arbeits- und Lohnbedingungen und viele Möglichkeiten, sich zu entfalten!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? - Dann zögern Sie nicht länger!

Herr G. Schmalhardt freut sich auf Ihren Anruf, **Tel. 071 374 21 21**, oder Ihre Bewerbungsunterlagen: **LANDHOTEL Mogelsberg, 9122 Mogelsberg.**

101715/394108



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:

→ **Sous-chef** ↗
&
→ **Chef de partie/ Demi-Chef de partie (m/w)** ↗

- 4-Sterne-Kochkünstler und -Kochkünstlerinnen...
- innovative KollegInnen mit Spass an Herausforderung...
- Freude am kreativen Arbeiten im Team...

→ **Chef de service à la carte & Bankett (m/w)** ↗
&
Chefs de rang

- Bankette, Seminare, Events, Galabälle für 10 bis 350 Personen...
- prachtvolle Säle, weitläufige Gärten und Terrassen...
- A-la-carte-Service at the BEST...
- Organisation, Timing, Teamgeist, Verantwortung...

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

101222/5738



A member of The Leading Hotels of the World

Wir suchen für kommende Sommersaison (ab zirka Ende Juni) für unser

Restaurant Chesa al Parc

- an unseren hoteleigenen Tennisplätzen (Sommer) resp. Eis- und Curlingplatz (Winter) mit 80 Innenplätzen und grosser Sonnenterrasse einen tüchtigen, initiativen

Küchenchef/Restaurateur

- Mittags kleine Karte und Snacks, abends gepflegter A-la-carte-Service.
- Langes Zweisaison- oder auf Wunsch Jahresengagement.
- Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Kulm Hotel, Personalbüro
7500 St. Moritz

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

101786/33812

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Mitten in Zürich, an der Waaggasse steht unser **RISORANTE CONTRAPUNTO**. Die echte italienische Küche ist uns ein Anliegen, und vielleicht wartet hier ein Herausforderung auf Sie, denn wir suchen einen

SOUS-CHEF

Eine Persönlichkeit, welche die klassische, ursprüngliche CUCINA ITALIANA kennt und liebt und diese Erfahrungen und Ideen gerne mit unserem Team verwirklichen möchte.

Sind Sie interessiert und möchten unsere Philosophie kennenlernen? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Bei einem Gespräch erzählen wir Ihnen gerne mehr.

BINDELLA terra vite vita SA
Gastronomia italiana
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Fritz Bader ☎ 01 / 276 61 61

0 10167709413

HOTEL MONT CERVIN****



ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte **Hotel Mont Cervin****** und die neue **Résidence**, die mit dem Hotel verbunden ist. Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt es zu den führenden und ist mit 112 Zimmern und 31 Suiten das grösste Haus am Platz. Zur Vollständigkeit unseres Teams suchen wir auf Mitte/Ende Sommer oder nach Übereinkunft:

2. Chef/in de réception

Die Bewerber - Schweizer oder Jahresaufenthalter - weisen Erfahrung in 5*-Hotels aus, sind mit allen Aufgaben vertraut, sind schriftlich wie mündlich sicher in D, E, F, kontaktfreudig, gewandt im Umgang mit internationalen Gästen und haben ein Flair für EDV (wenn möglich Hogatex). Sie sind befähigt, ein Team von 5 bis 7 Mitarbeitern zu führen.

Wir bieten eine langfristige, selbständige Kaderposition in Jahresstelle in einem jüngeren Team sowie traditionsreichem Haus mit hohem Stammgästeanteil, eine anspruchsvolle, vielseitige Aufgabe, die vollen Einsatz verlangt.

Ist Ihr Interesse geweckt, senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Mont Cervin
z. H. Frau Anja Arnold
Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54



101836/39250

DAVOS

Hotel Rinaldi

Promenade 115, 7270 Davos Platz
Telefon 081 416 45 55, Fax 081 416 24 65

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

Direktionsassistentin

oder

Réceptionsekretärin

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

101718/9466

Die
Stellen
markt-
übersicht



Grand Hotel
ZERMATTERHOF

Haben Sie Interesse, ab kommender Sommersaison 1998 oder nach Vereinbarung in einem gut eingerichteten Arbeitsumfeld eines Fünfternhauses unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen angenehmen und unvergesslich schönen Aufenthalt zu bereiten? Für unsere Pianobar und Hotelbar sowie zusätzlich den Getränke-Service im Sommer-Gartenrestaurant suchen wir eine/n sprachgewandte/n, kompetente/n, freundliche/n

Chef de bar

Das vollständig renovierte GRAND HOTEL ZERMATTERHOF liegt in einem kleinen Park mitten im Dorfkern von Zermatt am Fusse des weltbekannten Matterhorns. 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 Zeugnis kopien.



Grand Hotel Zermatterhof
Frau Petra Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00



Menschen und Ideen



MÖVENPICK
HOTEL

Aus Amerika, Asien oder Europa...

...kommen unsere Gäste. Sie sollen sich bei uns wie Zuhause fühlen und werden verwöhnt nach besonderen Noten. Ab Mitte Juni 1998 oder nach Vereinbarung sind Sie als

Gouvernante

die gute Fee, vor und hinter den Kulissen. Sie sind mitverantwortlich für die Ordnung und Sauberkeit unserer 149 Zimmer und übernehmen auch weitere Aufgaben im Housekeeping.

Als Fachfrau haben Sie ein abgeschlossene Hofa Lehre, sind ca. 24 Jahre alt und haben bereits ein bis zwei Jahre Erfahrung als Gouvernante gesammelt. Sie haben Spass an der Arbeit mit Menschen für Menschen, sind dynamisch, teamorientiert und kommunizieren in Deutsch und wenn möglich in Italienisch und/oder Spanisch.

Interessiert an einer Aufgabe, die Ihnen Spielraum für Selbständigkeit und Initiative bietet? Dann freut sich Hanspeter Simmer auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Mövenpick Hotel
Im Zentrum
8105 Regensdorf
Telefon 01 / 871 58 70




WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Das Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkonventionelles Ferien-Erlebnis-Hotel sucht für die kommende Sommersaison (13. 6. 98-19. 9. 98) mit Verlängerungsmöglichkeit für die Wintersaison 1998/99 folgende Teammitglieder:

Küche:



**Chef de partie
Entremetier
Pâtissier**

Für die kommende Sommersaison haben wir uns viel vorgenommen. Helfen Sie uns mit, unsere Ziele zu erreichen. Schon heute freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen und Ihren Anruf.

WALDHOTEL NATIONAL
Gerd Reber, Chefkoch
7050 Arosa
Telefon 081 377 13 51




KRONEN HOTEL
CHF 6490 Andermatt • Tel. 041/887 00 88 • Fax 041/887 18 38
Panella Peter und Brigitta Arnold-Styger

In Andermatt arbeiten heisst mitten in den Bergen arbeiten. Andermatt ist zentral zwischen Luzern, Chur, Brig und dem sonnigen Tessin gelegen. Hochalpine Sportler, Naturliebhaber oder einfach Leute, die gerne in einem Bergdorf arbeiten und ein gutes Betriebsklima schätzen, sind

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir sind ein gemütliches ***-Hotel mit 90 Betten, Restauration, Terrasse und Speisesaal mit Verpflegungsmöglichkeiten bis 230 Personen. Ausserdem betreiben wir ein Fitnesscenter und zwei Aussenbetriebe.

Unsere Reception ist das Herz des Betriebes. Hier ist immer etwas los, und tausend Wünsche und Fragen beantwortet sie gleichzeitig. Wenn Ihnen das Spass macht, dann sind Sie unser/e neuer!

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Sie beherrschen Fidelio- und Windowsprogramme, sind fremdsprachengewandt und arbeiten selbständig. Bei Abwesenheit der Geschäftsleitung übernehmen Sie die Verantwortung.

Für die Vervollständigung unseres Teams suchen wir ausserdem für die Sommersaison

SERVICEMITARBEITER CHEF DE PARTIE JUNGKUCH

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Das Best-Western-Hotel **Albatro**, ein modernes und elegantes Haus im Zentrum von Lugano, sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Empfangssekretärin oder Empfangssekretär

Ein neuzeitlich eingerichteter Arbeitsplatz gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre bereits erworbenen Kenntnisse zu verbessern und Ihre Karriere auszubauen.

Wir wünschen uns einen freundlichen, sprachkundigen (D/E/F/I) und belastbaren Mitarbeiterin oder Mitarbeiter.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihren kurzgefassten Lebenslauf und Zeugnis kopien an folgende Adresse:

Direktion
Best Western Hotel Albatro
Via Clemente Maraini 8
CH-6907 Lugano
Telefon 091 921 09 21



101536/293032



Kennen Sie den Chrüter Oski
und seine Moospinte?

Ja den, der mit Chrut und Unchhut herrliche Gerichte kocht, der einheimische Produkte kreativ verarbeitet und mit viel Ästhetik anrichtet und dem Gast seine Lebensphilosophie persönlich näherbringt, der seine Mitarbeiter zur Qualität motiviert und sie für den Erfolg mitverantwortlich macht, ja der sucht eine/n begeisterungsfähige/n und fröhliche/n

Servicefachangestellte/n

die/der Spass daran hat, Gäste zu verwöhnen. Denn nur ein guter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen.

Interessiert?

Dann rufen Sie doch an – der Chrüter Oski – pardon – Herr Marti, erzählt Ihnen gerne mehr über diesen aussergewöhnlichen Betrieb.

Ursula und Oskar Marti
Restaurant Moospinte in Münchenbuchsee
(8 km von Bern entfernt)
Telefon 031 869 01 13
(Sonntag und Montag geschlossen)

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

VERKAUFS-DIREKTOR SCHWEIZ

Für einen internationalen Cateringkonzern suchen wir den erfolgreichen Verkaufsdirektor Schweiz im Alter zwischen 30 und 40 Jahren. Mit Ihrer fundierten Ausbildung in der Hotellerie und sehr guten Verkaufserfahrungen im Cateringbereich haben Sie sich das Rüstzeug für diese Herausforderung bereits erarbeitet. Ihre Aufgaben liegen in der Akquisition, der Erarbeitung der Verkaufsstrategien und der Marketingmittel sowie der gezielten Schulung der Verkaufsabteilung. Sie sind unabhängig und belastbar, haben die Begeisterungsfähigkeit um etwas zu bewegen, denken zielorientiert und sprechen flüssig Deutsch, Französisch und Englisch. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe.
Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79

REGIONALLEITER GASTRONOMIE

Für dieses internationale Gastronomieunternehmen suchen wir für die Regionen Bern und Zürich die erfolgreichen Persönlichkeiten (28 bis 34 Jahre) mit einer Berufsausbildung als Koch und einer abgeschlossenen Hotelfachschule, ausgezeichneten Führungsqualitäten und Sprachkenntnissen in Deutsch, Französisch und Englisch. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören die Führung und Kontrolle der Betriebe Ihrer Region. Bitte senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79
Bern, Herrn Schenk, 031/310 10 10

GESCHÄFTSFÜHRER

Für ein junges, trendiges Tex-Mex-Restaurant/Hotel mit Bar und vielen monatlichen Events suchen wir eine aktive Persönlichkeit für die Position des Geschäftsführers. Sie haben eine positive Ausstrahlung, sind der geborene Gastgeber und verfügen über die entsprechenden Erfahrungen, um täglich eine Vorbildfunktion auszuüben. Ist Ihr Interesse geweckt?
Zürich, Herr Ledermann, 01/297 79 79

DIREKTIONSASSISTENT W/M

Für den Direktor eines familiären Dreistern-Hotels in der Stadt Basel suchen wir die dynamische rechte Hand mit Receptionserfahrung und kaufmännischer Ausbildung. Sie verfügen über viel Eigeninitiative, sind sprachgewandt, verantwortungsbewusst und gewöhnt, selbständig zu arbeiten. Sie leiten die Reception, erledigen die Korrespondenz, unterstützen das Back-Office und arbeiten mit den modernsten Computerprogrammen. Gerne gebe ich Ihnen über diese interessante Position weitere Auskünfte. Rufen Sie mich heute noch an.
Basel, Frau Sardagna, 061/281 86 88

CHEF DE RECEPTION DIREKTIONSVERTRETUNG

Als initiative Persönlichkeit mit Unternehmungsgeist, fundierter Ausbildung (Hotelfachschule), guten Erfahrungen an der Reception und Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch und Französisch, beraten und betreuen Sie Ihre Gäste mit Charme und Kompetenz. Sie tragen die Verantwortung für die strategische Entwicklung dieses Hotelbetriebs sowie für alle Verkaufs- und PR-Aktivitäten. Als selbständiger, verkaufstarker und engagierter Kadermitarbeiter sind Sie massgeblich am Erfolg dieses Dreistern-Hotels im Herzen von Zürich beteiligt; und könnten hier schon heute Ihre Stelle für morgen finden.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

RECEPTIONIST W/M

Das führende Seminarhotel im Raum Bern sucht den belastbaren Mitarbeiter für den Bereich Administration und Réception. Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch sind Ihre Stärke. Wollen Sie Ihre Erfahrungen und Ihre Talente in einem modernen Betrieb mit vorbildlicher Lohn- und Ferienpolitik einbringen, dann rufen Sie sofort an.
Bern, Herr Schenk, Herr Trinkler, 031/310 10 10

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

101700/1740

101777/68032

Telefax
031
372 23 95
«hotel+tourismus
revue»

Hotel Belvedere

CH-3818 Grindelwald

Führendes und renoviertes
«Swiss Excellence Hotel★★★★»
im weltbekannten Gletscherdorf

sucht ab zirka Mai

Réceptionistin/Sekretärin

D/E/F-Kenntnisse, da int. Kundschaft

Tournant Entremetier

Arbeiten Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team für eine anspruchsvolle int. Kundschaft, dann passen Sie bestimmt bestens zu uns.

Betrachten Sie unser Haus im Internet unter
www.grindelwald.ch/belvedere.html



Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbungsunterlagen mit
Foto an:

Urs-B. Hauser
Hotel Belvedere
CH-3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 54

Verzweigung führender Vierstern-Hotels in Familienbesitz
Groupement d'hôtels privés quatre étoiles
The Leading Privately Owned Four Star Hotels

100843/14320



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Zürich mit
Gourmet-Restaurant «Diff», exklusiver Bar «Les Amba-
sadeurs» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de bar (w/m)

Commis de bar (w)

mit angenehmen Umgangsformen und guten
Sprachkenntnissen

Chef de rang

Serviceangestellte für Frühstück (50%)

gute D/E-Kenntnisse

Chef de partie

Junge, dynamische

Réceptionistin

mit Erfahrung, gute D/E/F-Kenntnisse

Nur Bewerber mit gültiger Arbeitsbewilligung.

Für Fragen steht Ihnen Frau C. Tamò, Personalchef,
gerne zur Verfügung
Tel. 01 360 60 60

Hotel Sofitel
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

101726/4018



CRESTA HOTELS

DAVOS

Gesucht in attraktivem Kurort Davos GR
für Sommersaison

Servicefachangestellte/n
deutschsprachig

Hilfs-Zimmermädchen
Hausburschen
mit Fahrausweis

Wir bieten eine seriöse Ausbildung in den Bereichen:

Kochlehre
Servicelehre

Lehrbeginn Sommer 1998.

Angenehmes, freundliches Arbeitsklima in mittel-
grossen, gepflegtem Jahresbetrieb.

Ihre schriftl. Bewerbung oder Ihr Anruf wird uns freuen.
Telefon 081 416 46 66, Frau Andreoli verlangen.

101775/9296

HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3964 LOÈCHE-LES-BAINS/LEUKERBAD
TELEPHONE (0) 27 470 51 51
TELEFAX (0) 27 470 35 32

CLARINS
PARIS

Als führendes Haus im aufstrebenden Walliser Ferienort Leukerbad
(mit seiner einzigartigen Infrastruktur) bieten wir den internationalen
Gästen in unserem renommierten Restaurant «La Malvoisie» in jeder
Hinsicht ein besonderes Erlebnis.

Zur Führung unserer motivierten Servicebrigade suchen wir per
Anfang Juli 1998 eine fachlich versierte, sprachgewandte und initia-
tive Persönlichkeit als

Chef de service

in Jahresstelle. Idealerweise haben Sie, männlich oder weiblich, in
ähnlichen Betrieben bereits einige Berufserfahrung gesammelt und
stellen sich gerne einer neuen Herausforderung. Ihre schriftliche Be-
werbung richten Sie bitte an Herrn Andreas Stump, Direktor.

Hotel Les Sources des Alpes
CH-3954 Leukerbad/Loèche-les-Bains
Telefon 027 470 51 51; Fax 027 470 35 33

101473/20333

BELVEDERE
HOTEL BELVEDERE LOCARNO

Das ****-Hotel Belvedere in Locarno hat sich seit seiner Eröff-
nung im Februar 1990 einen anerkannten Platz in der Hotel-
Szene des Locarnese erarbeitet. Dies dank dem Einsatz eines
starken Teams von Mitarbeiter/innen, die für «ihren» Betrieb
das Beste geben.

Zurzeit planen wir den Bau (Winter 1998/99) von 28 Zimmern
sowie 3 Konferenzsälen. Dazu suchen wir heute schon Ver-
stärkung in der Person eines initiativen

Direktionsassistenten (m/w)
Eintritt Juni oder nach Übereinkunft

Wir wünschen uns einen in der Hotellerie/Gastronomie fundiert
ausgebildeten Bewerber, welcher in diesem Beruf seine Zu-
kunft sieht und an einer längerfristigen Zusammenarbeit inter-
essiert ist.

Schwergewicht: Sales/Marketing/Seminarbetreuung

Freude, mit moderner EDV zu arbeiten, ist Voraussetzung für
diese Aufgabe.

Wenn Sie praktisch orientiert sind, werden Sie ein breit ge-
fächertes Tätigkeitsfeld mit einem hohen Mass an Verantwor-
tung und Selbständigkeit sowie ein motiviertes Team vorfin-
den.

Gute Italienischkenntnisse sind unerlässlich.

Alles weitere würden wir gerne persönlich mit Ihnen bespre-
chen.

Vollständige Unterlagen mit aktuellem Bild
und handschriftlicher Bewerbung erwarten
wir mit Spannung.

Peter C. und Ursi Taylor VDH/SHV
und Team

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS 101698/21008

Quarta Hotel Hotel Colina
San Giulio & Christian Wagner Sore

Sind Sie eine aufgestellte Persönlichkeit,
sprachgewandt und motiviert, in einem
internationalen Team zu arbeiten?
Dann sind Sie die richtige Person für die

Réception
in unserem 4-Stern-Hotel, das nur we-
nige Minuten von St. Moritz entfernt liegt.
Herr und Frau Wagner freuen sich über
Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Cresta Kulm
7505 Celerina
Telefon 081 830 80 80
101701/6947

Restaurant Alpstubi
6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen für die Sommersaison auf
zirka 15. Juni 1998

2 Service m oder w
eventuell Kurzaufenthalter für 4 Monate

Köchin oder Jungkoch
Hilfskoch, Küchenbursche
Tochter für Buffet und allgemeine
Mithilfe.

Bitte schriftlich melden. Adresse:
Dir. Erwin Amstad, Restaurant Alp-
stubi, 6375 Klewenalp, Kt. Nidw., Tele-
fon 041 620 31 44.

101695/71889

ZERMATT
MATTERHORN
Restaurant Weisshorn

Für die kommende Sommersaison
(1. Mai) suchen wir für unser gemütliches
Dorfrestaurant aufgestellte, quali-
fizierte

Serviceangestellte
(Jahresstelle)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Familie Mäusli
Telefon 027 967 57 72 oder 027 967 61 22
101752/334430

HOTEL
HOHE
PROMENADE
Arosa

Wir suchen für die Sommer/
Wintersaison 1998/99

Etage/Lingerie

Ehepaar mit guten Deutschkenntnissen
sowie CH-Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung.

Familie F. Ackermann
Hotel Hohe Promenade
7050 Arosa
Telefon 081 377 26 51

101676/1038

Das ****-Hotel mit ****-Komfort

PONTRESINA
SPORT HOTEL

Sind Sie Engadin-Fan und lieben es, unsere Gäste zu ver-
wöhnen? Bei uns gibt es diese Möglichkeit!

Für die kommende Sommersaison haben wir uns viel vor-
genommen. Helfen Sie uns, diese Ziele zu erreichen?

Küche: Commis de cuisine
Eintritt 1. Juli 1998

Saal: Saalkellner

**Restaurant: freundliche und qualifizierte
Servicefachangestellte**

Haben Sie Interesse? Dann erwarten wir gern Ihre schrift-
liche 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
101693/27855

Grindelwald

HOTEL ****
KREUZ & POST

Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 80 Bet-
ten, Health Club, Speisesaal, Spezialitätenrestaurant,
Snack-Bar, Konferenzraum.

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt
zirka 20. Mai 1998 oder nach Übereinkunft):

- Saucier
- Commis de cuisine/Jungkoch
- Hotelsekretärin
mit Erfahrung und D/E/F und MS-Office-97-
Kenntnissen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen.

Familie M. Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92

HOTEL BERGHAUS
CH-3823 WENGEN

Das Kleinod am Fusse der Jungfrau, an schönster Lage
direkt neben der Talstation Männlichenbahn, sucht für
die Sommersaison ab Mitte Juni

Mitarbeiter/innen im Service

Wenn Sie in einem kleinen Team mitarbeiten möchten
und Freude an Hotel und Restauration haben, dann soll-
ten wir uns kennenlernen.

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte an Familie
Fontana, Telefon 033 855 21 51, Fax 855 38 20.
101747/37648

SPITAL UND PFLEGEZENTRUM BAAR

Wir suchen per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung eine
ausgebildete

Hotelfachangestellte

Unsere Patienten im Bereich der Hotellerie kompetent
und fachgerecht zu betreuen sowie die hauswirtschaft-
lichen Arbeiten auf einer Pflegestation zu erledigen – dies
gehört zu Ihren Aufgaben. Sie stehen in ständigem Kon-
takt mit unseren Patienten und einem aufgeschlossenen
Pflege team.

Sind Sie bereit, im Spitalbereich zu arbeiten und auch
Wochenenddienste zu leisten?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

SPITAL UND PFLEGEZENTRUM BAAR, Personalab-
teilung, 6340 Baar, Telefon 041 767 51 51
101588/23532

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

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

Küche: **Demi-chef de cuisine**
Commis de cuisine

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

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

House-keeping: **Generalgouvernante**
(ausgebildete Hofa)

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



Das ****-Ferien- und Seminarhotel Waldegg (130 Betten), über den Dächern von Engelberg, sucht freundliche, teamfähige und motivierte Mitarbeiter für die kommende Sommersaison (Ende Mai)

Chef de partie

Commis de cuisine

Servicefachgestellte

Servicepraktikant (m/w)

Sind Sie interessiert, in diesem lebendigen und vielseitigen Hotelbetrieb zu arbeiten? Dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter!

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Waldegg, P. und C. Wallimann oder an unseren Küchenchef Roland Hettig, CH-6390 Engelberg.

101524/10391

ROMANTIKHOTEL FLORHOF ZÜRICH

Persönliche und engagierte Gastlichkeit geniessen unsere Gäste in unserem Boutique-Hotel im Herzen von Zürich. Für baldigen Eintritt suchen wir Sie, die/den kommunikative/n, selbständige/n und mehrsprachige/n



Réceptionisten/-in

(mit Fidiolenkenntnissen)

Gerne würden wir Sie kennenlernen und freuen uns, von Ihnen zu hören.

B. und B. Schiesser, Pächter
im Romantik Hotel Florhof
Florhofgasse 4, 8001 Zürich
Telefon 01 261 44 70

0984/40274

ä Jop am See was wosch no meh!

Wir suchen als Verstärkung für unser Super-Team

Servicefachgestellte Chef de partie (w/m)

Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.



0100753/79049

CONTINENTAL PARKHOTEL

the Resort-Hotel in Lugano

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

Servicemitarbeiter/in

Praktikant/in für Speisesaal

auch Anfänger/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Besten Dank

EDGAR FASSBINO
CONTINENTAL PARKHOTEL
VIA BASI EA 28, 6903 LUGANO
TEL. 091 966 11 12 FAX 091 966 12 13



PARKHOTEL BELLEVUE, ein wunderschön gelegenes, neuzeitlich geführtes ***-Hotel im Herzen des Berner Oberlandes, sucht initiativ, fröhliche Mitarbeiter für die folgende Sommersaison:

Sous-chef
Vertretung Küchenchef

Chef de partie
Tournant

Réceptionistin/Sekretärin
CH mit Fidiolen-Kenntnissen

Réceptionspraktikant/in
für 1 Jahr ab Sommer 99

Servicemitarbeiterinnen
Deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse

Zimmerfrau und
Officemitarbeiter
(Ehepaar)

Möchten Sie mehr erfahren? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Parkhotel Bellevue
Andreas Richard
3715 Adelboden
Internet: www.alpineclassics.ch/parkhotel
Telefon 033 673 40 00

10106985/2005



HOTEL *** RESTAURANT SURPUNT



LET'S COME TOGETHER

Für unser liebevoll geführtes Hotel und Restaurant suchen wir ab Juni 1998:

Chef tournant

Jung, kreativ und voller Ideen

Réceptionist/in

Unterstützend und zuverlässig

Kellner/in

Fröhlich und zuvorkommend

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen!

Hotel und Restaurant Surpunt
Therese und Robin Donat-Caduff
CH-7018 Flims Unterwaldhaus
E-mail: surpunt@bluewin.ch
www.alpenarena.ch/surpunt

101706/11410



Der Frühling kommt bestimmt!

Wir suchen für unser sich im Grünen befindendes, modernes Hotel am Bodensee mit 41 Zimmern, Restaurant, Bankett- und Seminarräumlichkeiten per 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch
sowie eine
Küchenhilfe

Arbeiten Sie gerne mit marktfrischen Produkten, sind innovativ, einsatzfreudig und outgestellt, dann sind Sie für unsere Brigade der Mann oder die Frau.

Nebst interessanten Arbeitsbedingungen erwartet Sie ein junges, dynamisches Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Zögern Sie nicht und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Markus Bertschi.



101699/199192

Hotel Seegarten, Seestrasse 66
9320 Arbon, Bodensee (CH)
Tel. 071 446 57 57, Fax 071 446 39 03

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend für Sommersaison und Jahresstellen

Servicefachgestellte

Servicepraktikantinnen

Hofa/Tournante

Barmaid's

Commis de cuisine

Chef de partie

Sous-chef

Küchenchef/in

Commis pâtissier

Chef pâtissier

Betriebsassistent/in

Wir bieten Stellen in der ganzen Schweiz.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 243 25 73

Frau Amstutz/Frau Bühler.

101755/271829

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n **gelernte/n**

Servicefachgestellte/n

in unser gediegenes Restaurant.

Sind Sie selbständiges Arbeiten gewohnt, ist Ihre Muttersprache Deutsch und haben Sie Freude, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann bewerben Sie sich bei Frau Graf,
Restaurant Löwen
Grafschaftstrasse 2, 8172 Niederglatt
Telefon 01 850 50 10, von 9 bis 12 Uhr.

101761/212415

Adecco

HOTEL & EVENT

CHEF PATISSIER M/W

Für eine renommierte Unternehmung der Gemeinschaftsgastronomie in Zürich suchen wir eine kreative Persönlichkeit für die grosse und vielseitige Produktion. Ihr solides Fachwissen verbindet Sie mit Führungskompetenz und verstehen es, mit einem jungen Team die Kosten- und Qualitätsziele zu erreichen. Wenn Sie an interessanten Arbeitszeiten und an einem attraktiven Salär interessiert sind, rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

SOUS CHEF

Für einen sehr vielseitigen und erfolgreichen Restaurationsbetrieb mit grosser Bankeitauslastung im Raum Basel suchen wir den ambitionierten Sous chef, der einen Schritt in Richtung Küchenchef machen möchte. Sie verfügen über ausgezeichnete Produktkenntnisse, denken unternehmerisch, haben bereits Führungserfahrung, sind versiert in Schulung und Organisation und können den Küchenchef bei Abwesenheit kompetent vertreten. Interessiert? Senden Sie noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an.
Basel, Frau Sardagna, 061/281 86 88

OSTSCHWEIZER STELLENMARKT

Durch unsere langjährigen und erfolgreichen Kontakte in der Gastronomie und Hotellerie können wir Ihnen in den Kantonen St. Gallen, Thurgau und Appenzell in allen Berufsparten interessante Stellenangebote unterbreiten. Von der Betriebskantine, über den gepflegten Landgasthof bis zum Kongresshotel, wir finden für Sie die neue und interessante Herausforderung. Profitieren Sie von unserem Know-how, und melden Sie sich bei uns, gratis und unverbindlich.
St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

Trend

Hotel

Eichwatt

Strahlen - Lachen - Freude ausdrücken -
Ümsorgen - Ihr Herz einbringen ...

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer Mitarbeiter.

Aufgrund von Beförderungen talentierter Mitarbeiter und Auslandsaufenthalten können wir nach Vereinbarung folgende vielseitige, aber auch anspruchsvolle Herausforderungen anbieten:

Servicetournante Restaurant & Dancing Mikado

Réceptionistin mit Fidiolenfahrung

Garde-manger in Verantwortung für die gesamte kalte Küche

Chef de partie tournant/e zusätzlich 2 Tage
Ablöse Küchenchef

Pâtissier/Koch mit Pâtisserieerfahrung

Keine Saisonstelle.

Sendet uns Ihre Unterlagen oder ruft uns an!
Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

Hotel



Bünda

DAVOS

Ihr neuer Arbeitsplatz in den Schweizer Bergen

Wir suchen Sie, den jungen Fachmann, die junge Fachfrau, mit viel Motivation, sich einer neuen Herausforderung zu stellen.

2 Servicemitarbeiter/innen

nach Möglichkeit in Jahresstellung, für den gepflegten Speiseservice und die lebhaft Terrasse

1 Ehepaar für den Hausdienst

mit Erfahrung im Schweizer Gastgewerbe wenn möglich CH oder mit Bewilligung B.

Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.

Eintritt Anfang Juni 1998.

Herr Hansjörg Cavegn
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
Telefon 0041 (0)81 416 37 57

101462/8907

SIEMENS

Möchten Sie gerne die Visitenkarte unseres Unternehmens sein?
Der erste Eindruck ist oft entscheidend. Er ist imagebildend für jede Firma. Auf das Verhalten von Ihnen, unserem neuen

Portier (männlich/weiblich)

kommt es also massgeblich an. Nach Ihrer Einarbeitung sind Sie verantwortlich für:

- zuvorkommend empfangene und informierte Kunden, Bewerber und Besucher
- korrekte Zutrittskontrolle und Erteilen von Zutrittsberechtigungen
- koordinierte Alarmmeldungen (Polizei, Feuerwehr, Betriebsfeuerwehr, interne Dienste)
- korrekte Öffnungen und Schliessungen von Gebäuden und Arealen

Wir stellen uns eine 35- bis 45-jährige Persönlichkeit vor mit Berufserfahrung im Reisebüro oder Hotelpfanzung, angenehmer Erscheinung und ebensolchen Umgangsformen, einer guten Gesundheit, deutscher Muttersprache und mündlichen Englisch-, Französisch- und Italienischkenntnissen. Des Weiteren erwarten wir von Ihnen Zuverlässigkeit, Flexibilität (vor allem hinsichtlich der Arbeitszeit) sowie einen einwandfreien Leumund.

Neugierig? Interessiert? Bitte wenden Sie sich für einen ersten Kontakt an Herrn G. Temperli, Tel. 01-495 32 14 oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Siemens Schweiz AG
Personalbereich
Herr G. Temperli
Freilagerstrasse 40
8047 Zürich

/4476

Weitere Stellen im Internet:
<http://www.siemens.ch>

Siemens Schweiz AG

HOTELLERIE LINDENHOF
 HAUS IM GRÜNEN · LODGE · RESORT
 3855 BRIENZ AM SEE · SWITZERLAND

Das 3-Sterne-Hotel am schönen Brienzsee mit 80 Betten, 2 Restaurants, grosser Terrasse, idealen Bankett- und Seminararrangements, Hallenbad und Sauna, und das alles in ruhiger, grüner Umgebung.

«WANTED»

Commis de cuisine
 (mit Pâtisserie-Erfahrung)

welcher mit Leib und Seele dem Kochen während einer langen Sommersaison auf Feinste verwöhnen möchte und die Servicekunst auch wirklich zelebrieren will!

Sind Sie ab April der gesuchte Gastronomie-experte, fühlen Sie sich angesprochen und arbeiten nur allzuerne im Team? 3 x JA? Dann greifen Sie schnellstens zu Füller und Papier und lassen Sie es uns wissen.

Hotellerie Lindenhof
Herr Hansjörg Imhof
3855 Brienz

101831/5762

Resort
 GRANDHOTELS
Bad Ragaz

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

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

Reservationssekretärin
Barmen
1. Winebutler
Servicefachangestellte/Kellner
Zimmermädchen

****GRANDHOTEL HOFRAGAZ:

Demi-chef de partie
Commis de cuisine
1. Lingère
Etagenportier
Zimmermädchen
Hofa tournante

(August – Dezember, ideal für Lehrgängerinnen)

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

Kellner
Alleinkoch
Hilfskoch
Buffet/Lingerie-Mitarbeiterin

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).

101816/2658

RESORT
 GRANDHOTELS
BAD RAGAZ
 CH-7310 BAD RAGAZ

anspruchsvoll und kreativ

HOTEL
ARVE CENTRAL
 CH-7050 AROSA

* IHR ALPENBLUMENHOTEL MIT KRÄUTERKÜCHE! *

Im Hotel Arve Central in Arosa wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt. Ihre Ideen sind bei uns gefragt! Wir freuen uns auf teamfähige, kreative Mitarbeiter/innen, welche folgende Teamstellen besetzen möchten:

Réceptions-Sekretär/in

Ihre Kenntnisse im Hotel-Betriebsablauf sind fortgeschritten und Ihre Erfahrung mit der Hotelsoftware FIDELIO ist Ihnen sehr nützlich. Sie lieben den Umgang mit anderen Menschen, sind offen und frontorientiert. Sie sind mindestens 22 Jahre alt und sehen diese Funktion in Jahresstelle. Eintritt ab 1. April oder nach Übereinkunft.

Demi-chef und
Commis de cuisine

Als neue Design- und Kräuter-Künstler unseres Hauses sind Sie zuständig für unser A-la-carte-Arve-Restaurant sowie für den Hotelrestaurationsbereich. Unser Arve-C-Küchenteam ist Mitglied der Gilde etabl. Köche. Sie finden bei uns eine Jahresstelle. Eintritt ab 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung.

Studios sind auf Wunsch vorhanden.

Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an meine Adresse:
HOTEL ARVE CENTRAL
Andy Abplanalp
Postfach 243, 7050 Arosa
Telefon 081 377 02 52,
Fax 081 377 46 45



101829/1228

Gstaad my Love –
Pernet Comestibles my Job

Wir suchen für unser Comestibles-Geschäft mit internationaler Kundschaft per sofort oder nach Übereinkunft

Büromitarbeiter/in

Sie bedienen unsere anspruchsvollen Gäste am Telefon und im Geschäft, Fremdsprachen (D, F, E) beherrschen Sie spielend und bringen Kenntnisse aus dem Bürobetrieb mit. Sie sind zudem dynamisch, schätzen den Umgang mit Menschen und zählen exaktes Arbeiten zu Ihren Stärken.

Wenn Sie Teamarbeit sowie ein angenehmes Betriebsklima schätzen und mehr als nur einen neuen Job suchen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen, oder verlangen Sie Herrn T. Staub für weitere Auskünfte.



101688/247596

Arosa
Gesucht für Arztpraxis

Mitarbeiterin für die Raumpflege und Mithilfe in der Arztpraxis.

Wenn Sie Erfahrung als Zimmermädchen haben und Deutsch, Italienisch oder Portugiesisch sprechen, bieten wir Ihnen nebst gründlicher Einarbeitung, gutem Salär und geregelter Arbeitszeit eine sehr interessante Arbeitsstelle.

Rufen Sie uns doch einfach an.
Telefon 081 286 70 66

101785/394121

HOTEL BELLEVUE
 CH - 6565 San Bernardino
 (Graubünden-Südschweiz)

Wir suchen auf nächste Sommersaison:
1 Serviertochter für Restaurant, Saal, Bar
(ab Ende Mai bis 20. Oktober)

1 Serviertochter auch Praktikantin,
(ab 1. Juli bis 31. August)

Wir bieten:
5-Tage-Woche
Vertrag nach LGAV
Unterlagen bitte an Fam. Wellig
6565 San Bernardino, senden
Telefon 091 832 11 26

101825/30368

Ein Erstklass-Haus in Zürich sucht per 1. August 1998 eine

ausgelernte HOFA/Ass.-Gouvernante

für den Aufgabenbereich Etage und Lingerie.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre 101685, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101685/41220

HOTELLERIE TOURISME
CENTRE INTERNATIONAL
DE GLION

For more than 35 years, the Swiss-based Centre International de Glion (CIG) has played a predominant role in the education of leaders of the international hospitality and tourism industries. The CIG comprises two campuses:

Glion Hotel School situated above Montreux, and
Glion Management Centre located in Bulle en Gruyère.

Students completing the 6-semester programme at the CIG are awarded a Bachelor Degree in Hospitality and Tourism Management.

Building upon its established tradition and reputation of excellence in education, the Glion Hotel School is looking to fill full-time positions in the fields of:

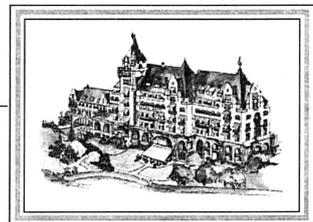
FINANCE LECTURING
(European Accounting and Uniform System)
ROOMS DIVISION TEACHING
(Front Office, Housekeeping, Guest Accounting)
TRAINING & INDUSTRY RELATIONS CO-ORDINATION
FOOD & BEVERAGE TEACHING

Applicants must be able to prove a successful background in industry at supervisory or management level. Teaching experience is an asset.

As courses are delivered in two languages, fluency in French and English is necessary; Windows 95, Word and Excel programmes must be mastered.

Applications should be sent to:

Mr Jean-Philippe Scalbert, Director, Glion Hotel School
Centre International de Glion
CH-1823 Glion-sur-Montreux, Switzerland
E-mail: jp.scalbert@glion.ch


Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041-397 01 01 - Telefax 041-397 01 10
e-mail: parkvitznau@shopping.net.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:

2. Oberkellner à la carte
Commis de rang

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau
Herrn Ch. Maurer
6354 Vitznau



100593/36820

Club-Hotel/Solbad/Fitnesszentrum
ALTEIN
 Arosa

„Der Gast als Mittelpunkt unseres Tuns“. Dieses Ziel lässt sich nur gemeinsam in einem funktionierenden Team erreichen. „Arbeit im Team“ heisst für uns Rückständiges Miteinander Kreatives Tun und Aktives sein.

Für die kommende Sommersaison vom 12.6. - 20.10.98, oder nach Vereinbarung, können wir Ihnen die folgenden Stellen anbieten:

COMMIS DE CUISINE,
CHEF DE PARTIE TOURNANT
 für unsere Hauptküche und als Ablösung im à la carte Restaurant

PÂTISSIER
 für die Zubereitung der Desserts (-Buffets) für unsere Hotelgäste und der Pâtisserie für unsere Tagesrestaurants.

Für weitere Auskünfte, zögern Sie nicht uns anzurufen. Gehen 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

swissôtel 

BASEL

Wir, das führende Firstclass-Business-, Messe- und Kongresshotel, verfügen über 238 Gästezimmer und Suiten, 2 Restaurants, 1 Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten für bis zu 2 500 Personen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung folgende engagierte und motivierte Mitarbeiter

Leiter Convention Service

Sie verfügen über einen Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule, haben bereits Erfahrung in einer gleichwertigen Position und Spass daran, Ihre kompetente Verkaufs- und Organisationserfahrung einzubringen. Sie beherrschen die Sprachen D/E/F, und setzen die EDV (MS-Office, Fidelio-Programme) gekonnt ein.

F&B Assistenten

Ihr Aufgabengebiet umfasst die operationelle und administrative Unterstützung in der F&B- und Convention-Service-Abteilung sowie die Vertretung des Bankett-Managers. Um sich in dieser Position rasch und kompetent behaupten zu können, setzen wir eine verantwortungsbewusste und belastbare Persönlichkeit voraus und haben vorzugsweise bereits Erfahrung in einer gleichwertigen Position.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Anstellung in einem modernen und erfolgreichen 5*-Grosshotel, fortschrittliche Sozialleistungen nach L-GAV 92 sowie swissôtel/SAIR-Group Benefits.

Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:
swissôtel Basel, Personalbüro, Messeplatz 25,
CH - 4021 Basel

100344/3387



IHR ★★★-FERIENHOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE

Spezialitätenlokal – Gartenrestaurant am See
Grill – Pouletbeizli – Pizzeria/Trattoria

In unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter/innen

Réception: **Réceptionistin** (D/F/E)

Küche: **Chef de partie**
(Tournant)

Service: **Service-mitarbeiterinnen**
für A-la-carte-Restaurant und
Pizzeria/Trattoria

Haben Sie Interesse, in einem kleinen Team von zirka 20 Mitarbeitern/-innen mitzuwirken, dann rufen Sie uns an, damit wir einen Vorstellungstermin vereinbaren können.

Wir freuen uns darauf!

Telefon 041 390 2114/Herr oder Frau Nanzer
Hotel Gotthard am See
6353 Weggis/bei Luzern

101746/37254

Wanted!

Sporthotel Signina****, Laax

Sporthotel Signina**** mit eigenem Tenniscenter und neuem Erlebnisbad «Laguna» – direkt bei der Talstation der Weissen Arena AG in Laax.

Ab Juni oder nach Vereinbarung suchen wir zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams

2. Chef de réception

(Schweizerin/Jahresstelle, nur mit Réceptionserfahrung)

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Weisse Arena AG
Sporthotel Signina
z. H. Frau Marianne Schwab, 7032 Laax
Telefon 081 921 22 22

 101830/1784



FAMILIENHOTEL LENZERHORN

Familie Bossi
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 11 05
Lenzerheide-Valbella

Haben Sie Freude, in einem jungen Team tatkräftig und kreativ mitzuarbeiten?

Für den kommenden Sommer 1998 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Saucier**
Garde-manger

Bar/Pub: **Barmaid** oder **Barman**

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit entsprechendem Salär.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Aldo Bossi, Hotel Lenzerhorn
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 11 05

101843/19593

HOTEL TÖDI

Restaurant

Für die kommende Sommersaison suchen wir auf April/Mai einen

Jungkoch/Koch

für unser vielseitiges, marktrisches und abwechslungsreiches Speiseangebot mit A-la-carte- und Bankett-Betrieb. Verantwortungsbewusstsein, selbständiges Arbeiten und viel Kreativität.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:
Familie Antoinette und Marcel Schneider
Hotel Tödi, 8783 Linthal
Fon 055 643 16 27, Fax 055 643 17 24
www.toedi.ch

101773/37668

Wir sind ein internationales 5*-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und verschiedenen Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir folgende **erfahrene** Mitarbeiter/innen:

- **Mitarbeiter für die Buchhaltung d/e** 1.4.
- **Zimmermädchen** 15.4.
- **Barmaid d/e** 1.5.
- **Hallen-Portier d/e** 1.5.
- **Asst. Chief Steward** 15.7.

(Ausländer brauchen eine B- oder C-Bewilligung)

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Personalabteilung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unsere Personalchefin, Susanne Eichenberger, gerne zur Verfügung.



Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

101826/9863

DÖLTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH



Teamwork im Rütihubelbad.

Hotel*** Restaurant
Rütihubelbad

Innovationspreis für ökologisches Management 1997
Auf 1. Mai 1998 (oder Übereinkunft) sucht das Rütihubelbad-Küchenteam für die vollwertige Bioküche den wertvollen

jungen Entremetier
mit Talent zum Tournant

Unseren Vorstellungen entspricht ein kreativer, begeisterter, flexibler Teamkollege. Gerne stellen wir den Arbeitsplatz persönlich vor. Rufen Sie an oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel*** Restaurant Rütihubelbad
3512 Walkringen
Henri Raemy, Betriebsleitung
Herbert Schmid, Küchenchef
Telefon 031 700 86 86
Fax 031 700 81 90

Rütihubelbad zwischen Worb und Walkringen

101822/38214



Zur Ergänzung unserer Servicebrigade in unserem Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Service suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

gelernte Servicefachangestellte

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:

Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG
Herr E. Bergé, Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon 01 211 07 30

101805/41548

DG DOMINO GASTRO

WIESO SUCHEN, WENN WIR SIE FÜR SIE
BEREITS GEFUNDEN HABEN? DOMINO GASTRO
HAT DIE INTERESSANTESTEN
STELLENANGEBOTE:

Servicefachangestellte
- Sind Sie stets aufgestellt, motiviert, flexibel und haben Freude am Arbeiten im Service? Haben Sie eine abgeschlossene Lehre und/oder schon mehrere Jahre Erfahrung im Service-Bereich und sind Schweizer/in oder haben eine C-Bewilligung?

Sous-chef oder Chef de partie (Tagesdienst)
- Haben Sie eine Kochlehre abgeschlossen, verfügen über gute Erfahrungen als Koch und haben auch in Stresssituationen eine ruhige Hand? Möchten Sie am **Wochenende** Ihre Freizeit geniessen und haben gerne am **Abend frei**?

ODER
- Haben Sie andere Qualifikationen und suchen eine Herausforderung in der Küche, an der **Réception**, auf der Etage oder im **F&B- und Kaderbereich**?

DANN SIND SIE UNSER MANN/FRAU!!!
Roland Eng gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos. Oder senden Sie uns vorgängig Ihr gesamtes Bewerbungsportfolio inklusive Foto zu.

DOMINO GASTRO
Telefon 01 432 73 73

Segnesstr. 1, 8048 Zürich

101767/25108

HOTEL WALTHER

Eingebettet in der malerischen Berglandschaft des Oberengadins steht unser im Jugendstil gebautes Relais & Châteaux Hotel. Nebst 70 komfortablen Zimmern, einer saisonalen Küche (15 Pt. 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 (ab 12. Juni 1998) noch folgende Mitarbeiter/innen:

Hauswirtschaft:

- **Zimmermädchen**

- **Portier** (gute Deutschkenntnisse)

Empfang:

- **Nachtportier** (gute Deutschkenntnisse)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über **Telefonnummer 081 842 64 71** für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Walther
Thomas Walther
CH-7504 Pontresina



101374/27860

Hotel Restaurant

Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- **Anfangsreceptionistin**
- **Praktikantin**

die sich mit Freude im Beruf einsetzt und flexibel ist.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

100955/40680

*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 Arosen Bergklima gibt's halt nicht überall. Bei uns schon:

Für unsere Sommersaison vom 20. Juni bis 20. September 1998 suchen wir

Service:

Chef de rang

für unser Tagesrestaurant «Muntanella» und das «Hotelrestaurant»

Service-Mitarbeiter mit Inkasso für das rustikale Abendlokal «Taverne»

Küche:

Chef de partie

Commis de cuisine

Réception:

Night-auditor

Guest Relation Officer

mit Führerausweis

KorrespondentIn/RéceptionistIn

D/F/E

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

Swiss Deluxe Hotels

**LIFE IS FUN
IN THE MOUNTAIN PARADISE**

Für die Sommersaison oder auch für länger suchen wir noch *flinke, geübte*, junge und junggebliebene

**Gästabtreuerinnen
im Servicebereich**

Sie haben Spass an der Sache und möchten mit uns den Alpsommer *verbringen*. Auch das bisschen Hektik und die „Rummelplatz-Atmosphäre“ vertragen Sie bestens. Wir sind das Ziel vieler Gäste aus allen Ländern und das sportliche Ziel des am 5. September 1998 stattfindenden Jungfrau-Marathons.

Interessiert? *Ruf uns an*, wir geben gerne weitere Infos zu diesem Job.

Silvia und Horst Schärer. Tel. 033 855 11 51



Luxushotel im Tessin
sucht nach Vereinbarung in Jahresstellung
eine engagierte und aufgestellte, junge

1. Empfangssekretärin

Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen Hotellerie, D/E/F/ in Wort und Schrift, gepflegte Erscheinung und Freude am Umgang mit Menschen.

Nur CH oder mit B/C-Bewilligung.

Ihre vollständige Bewerbung erreicht uns unter Chiffre 101751, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101751/988

HOTEL **S** *****
SEEHOF
DAVOS-SCHWEIZ

Wo Traditionen mit Trends liebäugeln

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen: Das Hotel Seehof rangiert unter den 100 Top-Hotels der Schweiz und ist dank seiner einmaligen Architektur eines der schönsten Hotels der Alpen, dank der Leistungen des Seehof-Teams gehört es 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 Anfang Juni 1998

Night-auditor

mit Erfahrung in ****-Häusern

Chef de rang

für unsere A-la-carte-Restaurants «Stübl & Orangerie» und unser Halbpensionsrestaurant «Palais»

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

101833/9067

PrimaHotels

Member of
swiss golf Hotels



Z E R M A T T

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der kommenden Sommersaison

für das Restaurant der Hausgäste sowie

im A-la-carte-Restaurant

CHEFS DE RANG

COMMIS DE RANG

und für unsere kleine Hausbar

BARMAID

sowie für unsere kreative Küche

CHEF DE PARTIE-GARDE-MANGER

CHEF DE PARTIE-ENTREMETIER

COMMIS DE CUISINE

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 JULEN • TEL. 027 966 26 60



101137/99233



GARTEN HOTEL

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Koch / Chef de partie
Serviceangestellte**

Belastbare, kreative Köpfer, welche in einem 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

101470/45829



ZERMATT

**** *Hotel National*
3920 Zermatt

Für unser stilvolles ****-Hotel mit 110 Betten suchen wir für kommende Sommersaison noch folgende neue Mitarbeiter/in:

Servicefachangestellte/n D/E/F

Saaltochter D/E/F

Commis de cuisine D

Portier D/F

Führerausweis Kat. B

Lehrlinge

Ab 1. Juli 1998

Réceptionist/in D/E/F

Zimmermädchen

Wir verlangen, dass Sie in jedem Moment das Wohl unserer Gäste vor Augen haben und bereits Berufserfahrung haben.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Stelle in einem jungen und dynamischen Team. Ein den Leistungen und Kenntnissen entsprechendes Gehalt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So rufen Sie uns doch an oder schicken uns Ihre Unterlagen.

Hotel National, Stefan Steinle, Direktor
3920 Zermatt
Telefon 027 966 99 66

101774/182141



Hotel Stella, 6644 Orselina
Familie Schürpf
Telefon 091 743 66 81

Tessin-Orselina Locarno

Für die Saison 1997 (per sofort oder Vereinbarung bis November) brauchen wir Verstärkung:

Saaltochter mit Ablösung Réception
mit guten Deutschkenntnissen

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team und gute Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Hotel Stella, Familie Schürpf, 6644 Orselina
Telefon 091 743 66 81

101757/27375

LAUDINELLA ST. MORITZ

Das Hotel mit Kultur

Unser Team braucht Verstärkung!

Wir suchen für unser lebhaftes, vielseitiges Drei-Sterne-Hotel (170 Zimmer) per sofort oder nach Vereinbarung fröhliche/n, humorvolle/n und kontaktfreudige/n

2. Empfangschef/in in Jahresstelle

(Front Office Manager)

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und einen Hotelfachschulabschluss, sind mehrsprachig (E, I) und kennen das System FIDELIO à fonds.

Ihr Verantwortungsbereich umfasst: Check-in/-out, Rechnungsführung, Empfang, Telefonzentrale, Information und Führung der Frontmitarbeiter, Stellvertretung des Chef de Réception.

Nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen bieten wir Ihnen einen äusserst abwechslungsreichen Arbeitsplatz im Zentrum von St. Moritz-Bad nur wenige Gehminuten von Sommer- und Wintersportanlagen entfernt und rundum ein gutes Klima!

Wir bitten um schriftliche Bewerbung mit Referenzen und Foto (Schweizer oder Bewilligung B/C) zu Händen von Frau Agnese Bronzini, Hotel Laudinella, 7500 St. Moritz

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE

CH-7500 St. Moritz

Telefon 081 832 21 31, Fax 081 833 57 07

laudinella@compunet.ch

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

THERME
VALS

Hotel Therme • Felsen-Therme • Therme-Häuser

**Sommer in Vals –
falls Arbeit auch Spass machen darf!**

Mit Schwung, Elan und Arbeitsfreude in die aktive Thermo-Sommersaison! Unser 280-Betten-Wellness-Hotel mit der legendären Felsen-Therme bietet Ihnen ein motiviertes Arbeitsumfeld, eine grosszügige Sportinfrastruktur zur freien Benützung und vieles mehr. Freie Stellen:

Empfang: Chef de réception D/F/E
(Jahresstelle CH/Jahresbewilligung)
Réceptionniste

Administration: kfm. Angestellte
F&B und Buchhaltung

Küche: Chef saucier
Chef pâtissier
Hilfspâtissier
Commis tournant

Restaurant: Servicemitarbeiter/in
Chessi:

Etage: II. Gouvernante

Felsen-Therme: Disponentin
Therapieposition und Badekasse
Hilfs-Bademeister/in

Erfahrung und Wissen, Freude am Beruf und spürbare Herzlichkeit prägen unser Team – wir fühlen uns wohl in der Therme Vals.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an – miteinander reden ist immer gut.

Herzlich – Ihre Sibylle und Danilo Meyer

Therme Vals, 7132 Vals-Valsertal
Telefon 081 926 80 80 • Fax 081 926 80 00

101399/35580

Zeigen Sie uns Ihre Gesichter...

- das genaue und pingelige – für Hygiene und Sauberkeit
- das einfallsreiche und kreative – für unser Ambiente
- das fröhliche und kommunikative – für die gute Zusammenarbeit
- das einsatzfreudige und begeisterungsfähige – für Ihr Team
- das erfahrene, vielgeprüfte – für Ihr Departement.

... und wir zeigen Ihnen, wer Sie sind!

- eine Persönlichkeit mit Pepp – als Vorbild und Reisser
- eine Fachfrau mit Führungsqualitäten – als Trainer on the job
- ein Organisationstalent mit Überblick – als Fels in der Brandung

Chef housekeeping

Wir, modernes ****-Hotel (106 Zimmer) mit grosser Restauration und Konferenzzentrum – seit Dezember 1996 ISO 9001 zertifiziert –, freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion Hotel Du Parc
Römerstrasse 24
5400 Baden
Telefon 056 221 03 11
(Frau M. Simon)



101367/2470

Das Stadtsptal Triemli ist ein Akut- und Ausbildungssptal 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 Etagen-service 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
Stadtsptal Triemli
8053 Zürich



284-4 April 1998 Zürich

HOTEL
DAVOSERHOF *****
DAVOS

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?
Für unser Erstklasshaus suchen wir folgende top-motivierte und fachlich bestens ausgewiesene Mitarbeiter:

Per 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung

1. Réceptionist/Direktionssekretärin

Sie sind eine initiative und zuverlässige Gastgeberpersönlichkeit mit einem fröhlichen und belastbaren Charakter und bringen folgende Voraussetzungen mit:
Sehr gute «Fidelio»- und «Winword»-Kenntnisse
Stilsicheres Deutsch sowie sehr gute F- und E-Kenntnisse in Wort und Schrift
Gutes Zahlenverständnis

Per 15. Juli 1998 oder nach Vereinbarung

Réceptionspraktikantin

Nur mit Matura, KV- oder Handelsschulabschluss

Per 15. Juli 1998 oder nach Vereinbarung

Für unsere Erstklassrestaurants

(Mitglieder der «Les Grandes Tables de Suisse»
1 Stern im Guide Michelin)

Chef de rang (m/w)

Nur mit Erfahrung in der Erstklassgastronomie

Per zirka 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung

Barmaid

Per 1. August 1998 oder nach Vereinbarung

Kochlehrling (m/w)

Schnupperlehre bis 13. April möglich

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof, CH-7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold

101815/9318

swissôtel

BASEL

Wir, das führende Firstclass-Business-, Messe- und Kongresshotel suchen ab sofort eine

Personalsekretärin**Wir erwarten:**

Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung im Gastgewerbe, Beherrschung der Sprachen D/F/E (mündlich und schriftlich) sowie stilisierende Korrespondenz, EDV-Erfahrung (MS-Word, MS-Excel, ev. Fidelio-FO), Organisationstalent und Diskretion.

Zu Ihren weiteren Vorzügen gehören Belastbarkeit, eine schnelle und genaue Arbeitsweise, Freude im Umgang mit einer internationalen Belegschaft sowie eine ausgeglichene, aufgestellte Wesensart.

Wir bieten Ihnen:

Interessante und verantwortungsvolle Position in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der dynamischen, internationalen SAir-Gruppe, angemessenes Salär, fortschrittliche Sozialleistungen, Anstellungsbedingungen nach L-GAV 92 sowie swissôtel/SAir/Group Benefits.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Personalbüro, Messeplatz 25,
CH-4021 Basel

101076/3387



Zur Verstärkung unseres Frontteams suchen wir ab Mitte Juni in Jahresstelle eine motivierte und fröhliche Persönlichkeit als

Réceptionniste

(oder Réceptionist)

welche unser unkompliziertes und familiäres ****-Hotel Eiger im Herzen von Grindelwald mit ihrer Professionalität und Ihrem Charme verkauft!

Vielleicht sind gerade Sie die Person, die wir suchen?

Schicken Sie und doch einfach Ihre Bewerbungsunterlagen!

****-Hotel Eiger, Gisela Thum
Postfach 92, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 21 21

101782/14435

Im neuen/alten Hotel Saratz haben wir bereits ein Stück Hotelgeschichte geschrieben...

Haben Sie Lust, nach den Sternen * zu greifen und die Saratz-Geschichte mitzuschreiben? Dann kommen Sie zu uns als

Stv. Chef/in de réception

Jahresstelle, nur CH, mit FIDELIO-Erfahrung

Réceptionist/in

Saisonstelle, nur CH

Gärtner/Landschaftsgärtner

mit Erfahrung, für unseren 35 000 m² grossen Naturpark

Service-/Barmitarbeiter/innen

für unser Restaurant Saratz (14 Gault/Millau 1998) und für die Pitschna Scena (gem. FACTS unter den 142 Trendbars)

Bartender (m/w)

für die selbständige Führung unserer Hotelbar mit Aussichtsterrasse oder Etagenportier!

20 Familienzimmer, 72 Aussichtszimmer, drei Restaurants, Hotelbar, Hallenbad und Freibad, Wellnessbereich, Kindergarten, 35 000 m² herrliche Parklandschaft und viele mehr erwarten unsere Gäste!

Gemäss Bilanz 8/97 sind wir auf Platz 39 unter den 100 Schweizer Top Hotels, gemäss Gault/Millau unter den 70 besten Hotels der Schweiz!

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

HOTEL · SARATZ ·

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

HOTEL SCHWEIZERHOF
WEGGIS
CH-6353 Weggis

Für unser Familienhotel im Innerschweizer-Landhaus-Stil, inmitten im Zentrum des Kurortes Weggis am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir zur Unterstützung unseres Teams für die kommende Sommersaison evtl. in Jahresstelle noch folgende Teammitglieder.

**Chef de partie
Jungkoch**

Servicemitarbeiterinnen
Auch Aushilfe und Teilzeit möglich

Zimmermädchen (A-Bewilligung)
spanischsprechend

Eintritt auf 15. April 1998 oder nach Vereinbarung. Unsere Anstellungsbedingungen stützen sich selbstverständlich auf den L-GAV 92.

Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto.

Familie Mario F. Rapelli
Hotel Schweizerhof
Gothardstrasse 3
6353 Weggis
Telefon 041 390 11 14

101927/37443

Er ergänzen Sie unsere dynamische Bord-Crew!

Fisch ahoi!

Küche:
• Tournant

Restaurant:
• Kellner
• Serviceangestellte

Telefon 033 845 11 12

Elsbeth & Fritz Abegglen-Hohler
HOTEL-RESTAURANT
Chalet Du Lac
CH-3807 ISELTALD
Montag Ruhetag

101812/16799

Ascona
LAGOMAGGIORE

Romantik Hotel Castello
Seeschloss *****

Wir suchen für die Sommersaison, mit Stellenantritt möglichst vor Ostern oder nach Übereinkunft:

Réceptionist/Sekretärin

sprachenkundig

Réceptionispraktikantin

sprachenkundig

Serviceangestellte

evtl. Anfängerin

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:

Hotel Seeschloss Castello
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 61



ROMANTIK HOTELS
& RESTAURANTS

101853/1937

***PARK HOTEL ROVIO
6821 Rovio – Telefon 091 649 73 72

Wir suchen ab sofort für Sommersaison:

- **Segretaria di ricezione di madrelingua tedesca**
- **Cameriere/a di sala**
- **Ausiliario/a per office e cucina**

Wenn Sie gerne in einem renommierten Familienhotel im Tessin mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit Unterlagen und Foto.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Parkhotel Rovio
6821 Rovio

101790/29297

DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suche ich in Saison- oder Jahresanstellung Mitarbeiter, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

**Chef-saucier,
Entremetier & Pâtissier,
Servicefachangestellte,
Chef de rang, Chef de
réception & Réceptionniste**

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 033 823 32 32
Fax 033 823 33 43
Domino Gastro, Postfach 74,
3800 Interlaken

F. 101690/26558

Chalet HOTEL RESTAURANT Gletschertal

Postfach 7 - 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 1414 - Fax 033 853 5214
E-mail: gletschertal@grindelwald.ch
internet: www.grindelwald.ch/gletschertal.html

Für unser charmantes Hotel im Saisonbetrieb mit einem traditionell schweizerischen und einem italienischen Restaurant suchen wir

flexiblen und kreativen

Koch

(per 1. Juni 1998 oder n.V.)

sowie interessierte und aufgestellte

Servicelehrtöchter

(per 1. August 1998 oder n.V.)

Eine abwechslungsreiche Herausforderung in einem kleinen, motivierten Team wartet auf Sie im bevorzugten Ferienort

GRINDELWALD

Für telefonische Auskünfte über Telefon 033 853 14 14, steht Ihnen Herr oder Frau J. oder B. Stähli jederzeit gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an obgenannte Adresse.

101840/160105

Pontresina

Sinfonie in P-dur.

Für unser schmuckes, 100 Jahre junges Komforthotel mit Restaurant und Bar suchen wir auf kommende Sommersaison

Servicefachangestellte Barmaid Commis de cuisine Kosmetikerin Réceptionistin

Interessiert? Dann schicken Sie uns noch heute Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Familie Hans J. Walther
Hotel Müller
7504 Pontresina
Telefon 081 842 63 41

101814/27803

HOTEL URANIA ZERMATT

Für unser neueres ****-Garnihotel suchen wir ab zirka 20. Juni 1998 freundliche und motivierte

– **Réceptionistin E/F** in Wort und Schrift, mit deutscher Muttersprache und Berufserfahrung

für Réception, Mithilfe Frühstücksservice und Betreuung der Gäste an der Hotelbar.

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewohnt, können wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit anbieten. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Familie K. Lochmatter-Welschen
Hotel Urania
3920 Zermatt

101779/242594

HOTEL Silberhorn

Das Hotel Silberhorn ist ein traditionsreiches und gepflegtes 4-Sterne-Haus in bester Lage im Wintersport- und Sommerkurort Wengen im Berner Oberland. Es verfügt über 75 Zimmer, ein Restaurant für unsere Hotelgäste, ein A-la-carte-Restaurant mit 80 Plätzen und grosser Terrasse.

Zur Führung unseres Küchenteams suchen wir für die kommende Sommersaison (evtl. in Jahresstellung):

Küchenchef

Sie sind teamfähig, verstehen auch bei lebhaftem Betrieb Mitarbeiter verschiedener Nationalitäten zu motivieren und scheuen auch nicht die aktive Mitarbeit.

Wenn Ihnen dieses Anforderungsprofil entgegenkommt, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Silberhorn
Direktion
CH - 3823 Wengen, Telefon 033 856 51 31

101779/37800

HOTEL SEEHOF DAVOS-SCHWEIZ

Tradition und Moderne stilvoll vereint

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulturelle 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.

Wir suchen per Mai 1998 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle unsere neue, erfahrene

Hausdame

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

101832/9067

Prima Hotels
Member of
swiss golf Hotels



Restaurant Gottstatterhaus

Wie wäre es... einen Sommer lang am wunderschönen Bielersee anspruchsvolle Kundschaft (Gäste) zu verwöhnen mit täglich frang-fischen Fischen aus dem Bielersee und Weinen aus eigenem Rebberg!

Wir sind ein mittlerer Familienbetrieb, der zur Ergänzung für die kommende Sommersaison vom 1. Mai bis Ende September oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter sucht.

Servicefachangestellte für gepflegten A-la-carte-Service und Gartenwirtschaft.

Jungkoch

mit abgeschlossener Berufslöhre

Wir erwarten von Ihnen:
– gute Deutsch- und Französisch-Kenntnisse
– gepflegtes Aussehen
– höfliche Umgangsformen

Wir bieten Ihnen:
– geregelte Arbeits- und Freizeit
– leistungsgerechten Lohn
– 5-Tage-Woche

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen sich

Frau Marianne Irion-Römer und
Herr Kurt Megert
Restaurant Gottstatterhaus
Neuenburgstrasse 15
2505 Biel-Bienne
Tel. 032 322 40 52, Fax 032 322 60 46
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

101724/133248

RESTAURANT CHALET-HOTEL ALTE POST

3818 Grindelwald

Auf kommende Sommersaison, Eintritt Juni, suchen wir

für unser Restaurant:
nette, freundliche
Servicefachangestellte
sprach- und fachkundig

für unsere Küche:
tüchtigen
Jungkoch-Commis
mit abgeschlossener Berufslöhre

sowie in unserem ***-Chalet-Hotel
Hofa
oder
Tochter

mit Sprachkenntnissen und etwas Erfahrung im Hotelfach, zum Betreuen unserer Gäste an der Hausbar, für den Frühstücksservice und Mithilfe an der Réception.

Offerten bitte an
R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 033 853 42 42
(Frau Gruber verlangen)

101792/14273



Interessiert, in einem traditionsreichen Ferienhotel am Thunersee zu arbeiten?

Für die kommende Sommersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:
Eintritt im April oder Mai

Küche:

- * Chefs de partie *
- * Pâtissier/-ère *
- * Commis de cuisine *

Restaurant

* Oberkellner/in *
Möchten Sie den Restaurant-Leiter tatkräftig unterstützen und vertreten?

- * Anfangskellner/in *
- * Servicefachangestellte/n *
- * Saalmitarbeiter/in *

Bei uns selbstverständlich:
modernes Personalhaus
Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC
Gratiseintritt ins Strandbad.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

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



101073/15237



Für unser Bistro im Restaurant Latino suchen wir per 1. April oder nach Vereinbarung motivierte und deutschsprachige

Servicefrauen Servicemänner

Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in einem aussergewöhnlichen Lokal mit einem unkomplizierten Ambiente. Sie möchten ein Teil unseres jungen Teams sein und Sie haben bereits Erfahrung im Gastgewerbe?

Wir offerieren Ihnen geregelte Arbeitszeiten (von 15.15 bis 0.30 Uhr) und ein angenehmes Arbeitsklima. Auf Ihre kurze, schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Frau S. Anliker.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern

101618/22667

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

– Küchenchef – Servertöchter

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon 033 722 34 00

101654/62510

HOTEL MONTE ROSA



ZERMATT

Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren geschätzten Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts suchen wir auf die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Economat-Officegouvernante

Réceptionsssekretär/in D/E/F
Muttersprache Deutsch, mit EDV-Kenntnissen (w. m. Hogatex)

Commis pâtissier m/w

Nachtportier tournant D/E/F m

**Office-Küchenbursche/
Casserolier** m

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Personalbüro
Mireille Truffer
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 56



SEILER HOTELS
ZERMATT

101806/3958



HOTEL EUROPE

Wir suchen für unseren ganzjährig geöffneten Hotel- und Gastronomiebetrieb eine/n

Personalchef F&B Manager

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch zur Verfügung.

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



DA 101723/9334

HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Haben Sie Spass daran, mit Gästen aus aller Welt zu plaudern und Ihren Charme zu versprühen? Dann sind Sie genau der/die Richtige für uns als

Réceptionistin

(mit Berufserfahrung im Gastgewerbe)

im dreiköpfigen Empfangsteam des lebhaften ****-Flughafen-Hotel Airport.

Sie bringen Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse mit und arbeiten gerne in einem selbständigen Team, das bestimmt keine Lange-weile kennt. Dann wartet auf Sie ab 1. Juli 1998 (oder nach Vereinbarung) eine modern eingerichtete Réception mit Frontoffice (Fidelio, Windows, Excel).

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an Frau S. Kuhn

Best Western Hotel Airport
Oberhauserstrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 01 809 47 47



101759/13528

HOTEL SPINNE

Grindelwald

Propr.: Willy Brawand
Führendes Viersternhotel im Herzen des Dorfes.
80 Betten; 4 Restaurants; 3 Bars; Disco.

Grindelwald – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sport- und Freizeitmöglichkeiten, bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Sommer.

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir auf Mitte Mai oder nach Vereinbarung:

Chef de partie mf
mit abgeschlossener Berufsausbildung und Erfahrung

Servicemitarbeiter/in
eine internationale Kundschaft freut sich, von Ihnen verwöhnt zu werden.

Nachtportier mf
Officemitarbeiter mf
Etagenmitarbeiter mf
Nachtportier mf

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Daniel Kaufmann
Hotel Spinne, CH-3818 Grindelwald
Telefon 033 854 88 88

101781/14710

Flims HOTEL ADVLA

Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 928 28 28, Telefax 081 928 28 29.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene, Genuss für den Gaumen

Für unser ****-Hotel in *****-Umgebung (100 Zimmer/180 Betten) suchen wir für die kommende Sommersaison (Mitte Mai oder nach Vereinbarung) folgende Mitarbeiter:

Für unsere A-la-carte-Restaurants Barga (15 Pt. Gault Millau) und La Clav: ambitionierte

Chef de service w
mit guten Fach- und Fremdsprachenkenntnissen D, E, F, gepflegten Umgangsformen und Freude am aktiven Verkaufen

Hotelrestaurant:

Chef de vins
Chef de rang
Commis de rang

Etage:

Nachtportier

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Gerne erteilt Ihnen Herr Ralph Möller, Leiter Mitarbeiterbüro, nähere Auskünfte:

Telefon 081 928 28 28
Internet: www.adula.ch
E-Mail: hoteladula@bluewin.ch

101798/11193

hotel montana zürich

Für unser modernes, den 3-Sterne-Komfort der neuen Generation, ein Stadthotel mit 74 Zimmern und der Bistro/Bar «Le Lyonnais», nur 3 Minuten vom Hauptbahnhof Zürich, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche, sprachgewandte, kommunikations- und einatzfreudige

Mitarbeiterin für Réception & Sales

Schätzen Sie den täglichen Kontakt zu Gästen aus aller Welt in einem pulsierenden Stadthotel... möchten Sie zusammen mit einem jungen, motivierten Team Aussergewöhnliches leisten? Wenn Sie zudem einen Einstieg ins «Sales-Business» suchen... ab und zu eine Reise unternehmen wollen... und dafür sorgen, dass unser Gästestrom nicht versiegt... dann müssen Sie sich bei uns melden... auf Sie haben wir gewartet...

Sie sollten eine kaufmännische und/oder gastgewerbliche Grundausbildung absolviert haben, und über Fremdsprachenkenntnisse, je mehr desto besser, verfügen. Alles weitere erzählen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen:

Cornelia Schmid oder Rolf Pfister
Hotel Montana Zürich
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00

101616/40762

swissôtel

BASEL

Wer möchte die Chance nutzen, auf einer äusserst vielfältigen und herausfordernden Plattform den Puls der führenden Firstclass-Business-Hotellerie mitzugestalten?

Das swissôtel in der Messestadt Basel gehört zur SairGROUP und sucht per sofort einen engagierten und gästeorientierten

Front Office Manager

Um diese Funktion rasch und kompetent ausführen zu können, sind folgende Voraussetzungen gefragt: Gekonntes Kommunizieren in den Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch sowie mindestens 5 Jahre Berufserfahrung im front-office-Bereich der gehobenen Hotellerie. Zudem sollte die Person einen angenehmen offenen Charakter aufweisen, gepaart von Pflichtbewusstsein und Belastbarkeit.

Wir bieten einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, äusserst attraktive Reisebedingungen und einen Arbeitsvertrag basierend auf dem L-GAV 92!

Interessenten melden sich bei Herrn Marc Schreiber unter der Nummer 061 690 39 30, oder senden ihre kompletten Unterlagen mit Foto an die untenstehende Adresse:

swissôtel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25, 4058 Basel

101079/3387

HOF MARAN

Arosa ****-Golf- und -Sporthotel

Auf zirka 10. Juni 1998 suchen wir für unser 4*-Hotel mit 110 Betten, Spezialitäten-Restaurant und herrlicher Sonnenterrasse mit total 220 Plätzen noch folgende Mitarbeiter/innen, welche Freundlichkeit ganz GROSS schreiben:

Réception: **Réceptionistin**
(mit Erfahrung)
Nachtportier/Night-auditor

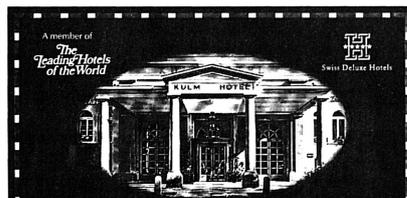
Küche: **Chef saucier**
Chef garde-manger
Commis tournant

Service: **Servicemitarbeiter/in**
Chef de rang

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne auch telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.

Golf- und Sporthotel Hof Maran
Simon und Gabi Jenny, Direktion
7050 Arosa
Telefon 081 377 01 85
Fax 081 377 45 28

101744/1341



Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Réception: **Réceptionspraktikant/in (CH)**

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Restaurant: **Demi-chef de rang**
Commis de rang

Bar: **Commis de bar** (sprachkundig)

Etage: **Hausdamenassistentin**
(mit Erfahrung)
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

Zimmermädchen
(mit Berufserfahrung)

Economat: **Kaffeeköchin**

Panorama Helth Club & Spa:
Kosmetikerin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro
7500 St. Moritz

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

101695/3381

Wir erarbeiten uns ein erfolgreiches und attraktives Gastronomie-Konzept. Dazu wünsche ich mir einen begeisterungsfähigen

2. Küchenchef/Sous-chef

Ohne ein «Feu sacré» ist eine feine Küche nicht lebensfähig. Sie fühlen und denken gleich? Dann möchte ich Sie kennenlernen und diese Verantwortung mit Ihnen teilen.

Unser Unternehmen bürgt für stabile, langfristige Rahmenbedingungen. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Kurt Frei, Küchenchef

POSTHOTEL AROSA AG
7050 Arosa
Tel. 081 377 01 21

101708/1538



Hotel International
au Lac
Lugano
120 Betten



sucht für Saison vom 4. April bis Oktober:

Réceptionssekretärin
mit guten Kenntnissen der vier Hauptsprachen (I, D, F, E) sowie Praxis auf Fidello

Etagenportier-Logentourant
(sprachkundig)

Koch-Saucier
Koch entremetier
Commis de cuisine
Saalkellner
Commis de rang

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

101570/2063



Strandhotel
3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autom. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter, um unser Team zu vervollständigen:

SERVICE
eine/n

Servicefachangestellte/n
mit Lehrabschluss und A-la-carte-Erfahrung

KÜCHE
eine/n

Jungkoch für den Aufgabenbereich Gardemanger-Pâtissier

Eintritt: ab Mai oder nach Übereinkunft.
Gerne erwarten wir Ihr schriftliche Bewerbung.

Familie Hornberger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
Telefon 033 845 13 13

101623/57657



Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Säl, Sitzungszimmer, grosser Terrasse und Bankettsaal mit bis zu 360 Sitzplätzen sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie

(Tournant/Sous-chef)

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)

Wir suchen für unsere Hotelbar, einheimischer Treff-Ort, eine

Barmaid

selbständig, aufgestellt, erfahren, 23- bis 30jährig.

Stellenantritt: 1. 5. 1998, Ort: Laax GR
Anruf oder Brief:
Garni-Hotel Capricorn
Telefon 081 921 54 54

101809/17876



Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende aufgestellte und motivierte Mitarbeiter:

Servicefachangestellte
Pizzaiolo
Küchenbursche
Hausmädchen
für Putzarbeiten und Lingerie.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
7460 Savognin
Telefon 081 684 15 44



101731/00520

Hotel Edelweiss Rigi

Für unseren vielseitigen, modern eingerichteten Betrieb suchen wir noch einatzfreudige, motivierte und kreative Mitarbeiter.

Auf Mitte April oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef
auf Anfang Mai

Koch
Servicefachmitarbeiter

Unser Hotel-, Restaurations- und Bankettbereich mit nationalen und internationalen Gästen bietet erfahrenen Berufsleuten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit. Auf Wunsch steht Ihnen eine Wohnung zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung!

Doris Egger, Hotel Edelweiss
6356 Rigi Kaltbad
Telefon 041 399 88 00

101645/28835

Grillrestaurant



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Serviceangestellte
Kellner

Eintritt zirka 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung.

Sonntag geschlossen!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Familie Müller-Fux
Telefon 027 973 22 41 (P)

ME 101802/220671

DG
DOMINO GASTRO
Topstellen in der Ostschweiz!
Servicefachangestellte w/m
Sous-chef/Chef de partie
Chef de service/
Aide du patron w/m
Réceptionistin
Jungküche/Köchinnen
Viele interessante Stellenangebote von Winterthur bis St. Gallen/Obodensee. Schicken Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an: Marcel Zollinger, Telefon 071 925 33 66, Postfach 825, 9500 Wil SG.

101762/05308

Chalet HOTEL RESTAURANT Gletschertal

Postfach 7 - 3818 Grindelwald
 Telefon 033 853 14 14 - Fax 033 853 52 14
 E-mail: gletschertal@grindelwald.ch
 internet: www.grindelwald.ch/gletschertal.html

Für unser charmantes Hotel im Jahresbetrieb suchen wir per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung flexible und initiative

RÉCEPTIONISTIN

Dank Ihrem verkäuferischen Flair sowie Ihrer offenen und freundlichen Art fällt es Ihnen leicht, als erste Ansprechperson in unserem Hause zuvorkommend und spontan auf unsere Gäste einzugehen. Ihre guten Englisch- sowie Französischkenntnisse (m/s) sind Ihnen dabei sehr behilflich. Sie verfügen über eine rasche Auffassungsgabe und sind es gewohnt, mittels moderner Textverarbeitung (Word for Windows, Excel) Ihr Aufgabengebiet selbstständig und speditiv zu erledigen. Sollte Ihre Hilfe ausnahmsweise an der Bar oder im Service benötigt werden, bringt dies für Sie eine gewünschte Abwechslung. Sie suchen eine längerfristige Herausforderung in einem kleinen, motivierten Team. Diese vielfältige und interessante Aufgabe wartet auf Sie im bevorzugten Ferienort

GRINDELWALD

Für Auskünfte über Telefon 033 853 14 14, steht Ihnen Herr oder Frau J. oder B. Stähli jederzeit gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an obgenannte Adresse.

101838/161005

Arosa Hotel Cristallo Le Bistro

Familiär geführtes Erstklasshaus mit 70 Betten, im Zentrum von Arosa, sucht für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

- Küche
- Entremetier
- Garde-manger
- Saucier
- Restaurant
- Bistrokellner

Hotel Portier/Zimmermädchen

Sehr guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Interesse haben, in einem jungen und dynamischen Betrieb mitzuwirken, bitten wir Sie, sich mit den üblichen Unterlagen zu bewerben.

Hotel Cristallo, 7050 Arosa
 Telefon 081 377 22 61

101807/1236



Für die kommende Sommersaison suchen wir einen

kreativen Koch (ab 1. Juni)

sowie eine **Servicefachangestellte D, F, E** (ab 1. Mai)

Haben Sie Interesse, in unserem aufgestellten Team mitzuarbeiten, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an **Pension Burgener 3920 Zermatt**

101523/38890

Dank enormem Zuwachs unserer Studentenzahl benötigen wir dringend Verstärkung für unsere internationale Hotelfachschule.

Per sofort suchen wir einen motivierten, jungen

Koch für Studentenverpflegung

150 Personen, 5-Tage-Woche, Wochenenddienst.

Diese Position setzt Freude am Umgang mit Jugendlichen aus aller Welt voraus, gute Englischkenntnisse sowie Bereitschaft der Studenten im täglichen Küchenbetrieb zu integrieren. Es bietet sich die Möglichkeit zum Einstieg in den Schulbetrieb als Küchenfachlehrer mit Unterricht von Theoriefächern.

Fühlen Sie sich von dieser abwechslungsreichen Herausforderung angesprochen, so senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:



DCT Hotelfachschule
 Walter Spaltenstein, Direktor
 Haldenstrasse 57
 6002 Luzern

101752/39804



Luzerhilde-Valbella mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 1998 (zirka Mitte Juni bis zirka Ende Oktober 98) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

Réception: - **Réceptionssekretärin** mit KV-Abschluss interessanter Aufgabebereich

Bar: - **Barmaid** Tanzbar mit Live-Musik selbständige Arbeit

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich



Hotel Valbella Inn
 CH-7077 Valbella-Luzerhilde
 Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04
 Familie E. und R. Frauchiger

100688/35521

Rosengarten

Unser Ristorante mit Pizzeria und Cucina Italiana bietet DIE Aufstiegschance für einen neuen

KÜCHENCHEF

Mit Ihrem sicheren Auftreten managen Sie ein Team von etwa fünf Mitarbeitern. Ihre Kreativität und Ihr überdurchschnittliches Engagement machen Sie einer anspruchsvollen Gästeschar erleb- und spürbar. Wenn Sie sich durch Ihre bisherige Tätigkeit als Koch oder Köchin diesen anspruchsvollen Aufgaben und Pflichten gewachsen fühlen, treten Sie mit uns in Kontakt. Herr Blätler bespricht mit Ihnen alles Weitere unter Telefon 01 391 66 01. Oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen gleich an: Ristorante Rosengarten, Forchstrasse 191, 8125 Zollikerberg

Ristorante • Pizzeria

Wir stehen sonst nicht auf dem Kopf - im Gegenteil! Wir sind ein Ostschweizer Gault-Millau-Kleinbetrieb mit 17 Punkten, der den Gast noch gerne verwöhnt!

Wir suchen per August 1998 oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch

für die selbständige Betreuung einer anspruchsvollen kalten Küche. Sind Sie kreativ, sauber und sind ideenreich, dann senden Sie Ihre Bewerbung (geräumige 1-Zimmer-Wohnung mit Garageeinstellplatz vorhanden) unter Chiffre 101583 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101583/382308



Für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) in familiärer Atmosphäre, Nähe Luzern:

Hilfskoch

ab 1. Mai mit Berufserfahrung

Küchenhilfe/Hausbursche und Zimmermädchen

(Ehepaar angenehm) ab 1./15. Mai

Servicemitarbeiterin

(mit Berufserfahrung) ab 15. 5. mit E-Kenntnissen

Praktikantin für Etage und Saal

ab 1. Juni bis 30. September

Kost und Logis im Hause. A-Bewilligungen vorhanden. Kurzzerferte mit Foto, Referenzen und Lohnansprüchen sind erbeten an:

Familie L. Moll, 6053 Alpnachstad
 Tel. 041 672 90 70, Fax 041 672 90 72

101501/604



restaurant newsbar

Wir suchen für unser trendiges, junges, nicht alltägliches Lokal mit feiner Küche per 1. Mai oder nach Vereinbarung einen

Chef de service

Unser Erfolg beruht auf Gastfreundschaft, und somit gehört die grösste Aufmerksamkeit den Wünschen unserer Gäste.

Sie sorgen dafür, dass sich unsere Gäste bei uns wohl fühlen und verlieren auch in hektischen Momenten und bei vollem Haus nie die Geduld, Flexibilität und Übersicht. Dabei lassen Sie sich Ihre freundliche Ausstrahlung nicht nehmen und wirken so auf Mitarbeiter/innen und Gäste ansteckend.

Wir sind ein junges, innovatives Team mit sehr viel Eigenverantwortung und freuen uns, Sie kennenzulernen.

Bitte schicken Sie Ihre ausführlichen Unterlagen an:

Restaurant Newsbar
 z. H. Herrn Bruno Güntern
 Postfach, 6340 Baar

101760/38541



In unser kleines, lebhaftes Familienhotel-Restaurant in Rigi Kaltbad suchen wir auf Anfang Juni oder nach Vereinbarung eine aufgestellte

Servicefachangestellte/ Kellner

welche uns mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen.

Hausmädchen/Bursche

für Küche und allg. Putzarbeiten.

Saisonbewilligung vorhanden. Eine Zweizimmerwohnung steht zur Verfügung.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

Familie Hubka
 Hotel Alpina, 6356 Rigi Kaltbad
 Tel. 041 397 11 52
 Fax 041 397 14 50

101464/026357



Haben Sie Lust, unser Team per 1. Mai 1998 als

Servicemitarbeiterin

zu ergänzen? Als aufgestellte, versierte Fachperson bieten wir Ihnen am Wochenende frei und gute Festentlohnung. Bewerber mit deutscher Muttersprache melden sich bitte bei Herrn von Rickenbach.

Telefon 041 711 11 93, 6300 Zug

101730/05400



Das junge Schweizerhof-Team sucht zur Verstärkung ab zirka Anfang Juni 1998 noch folgende Mitspieler:

Réceptions-/ Servicepraktikantin (D/E/F) belastbare/n Servicefachangestellte/n (D/E) Jungkoch Küchenhilfe

Wenn Sie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit bei gutem Arbeitsklima und zeitgemässer Entlohnung suchen, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder aber rufen Sie uns einfach an.

Hotel Schweizerhof, Fam. Künzi-Stucki
 3718 Kandersteg
 Telefon 033 675 19 19

101472/17108



Hotel-Restaurant Schüttli
 3822 Lauterbrunnen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf 1. Mai oder nach Vereinbarung

Chef de partie Jungkoch Servicefachangestellte Mitarbeiterin Zimmer /Lingerie Küchenburschen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Telefon 033 855 30 25.

Familie A. + P. von Allmen

101569/19089

GastroJob

Sie suchen? Wir finden!

Top-Stellen in allen Gegenden der Schweiz für:

Küchenchefs/Sous-chefs Commis de cuisine Chef de partie Servicefachangestellte Hotelfachangestellte Réceptionisten (m/w)

Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Lieber heute als morgen!

GastroJob

Die Stellenvermittlung der Union Helvetia
 Postfach 4870, 6002 Luzern
 Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
 Täglich aktuell im Internet: www.GastroLine.ch

101758/39413



PARK HOTEL KURHAUS

St. Moritz

Wir sind eines der traditionsreichsten Häuser der Engadiner Hotelgeschichte. Das Park Hotel Kurhaus ist ein ****-Hotel mit 160 Zimmern.

Für die kommende Sommersaison (ab 12. 6. 1998) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch Mitarbeiter/innen für folgende Stellen:

Réception: - **Réceptionist/in**
 Mit Fidelio- und folgenden Sprachkenntnissen D/E/I

Küche: - **Commis de cuisine**

Bar: - **2. Barman (m/w)**

Saal: - **2. Oberkellner**

Frau Simona Huizinga, Personalchefin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet weitere Fragen gerne telefonisch.

Parkhotel Kurhaus
 Via Mezdi 27, 7500 St. Moritz
 Telefon 081 832 21 11, Fax 081 833 88 61

101503/33820



Für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant suchen wir für die Sommersaison Mitte Juni bis Mitte Oktober 1998

Servicemitarbeiter/innen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erteilen auch gerne telefonische Auskünfte.

Hotel Obersee, 7050 Arosa, N. P. Schemmekes
 Telefon 081 377 12 16, Fax 081 377 45 66

101719/1490



ZERMATT **** Hotel AMBASSADOR Zermatt

4-Sterne-Hotel mit 220 Betten, Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Bar: **Barmaid**

Speisesaal: **Servicefachangestellte**

Réception: **Réceptionistin**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Ambassador
 3920 Zermatt
 Telefon 027 966 26 11

101683/71811



Landgasthof Halbinsel Au

Der gepflegte Landgasthof, am schönsten Ort direkt am Zürichsee, mit den Süsswasserfisch-Spezialitäten, Bankettsäle bis 280 Personen für Hochzeiten, Familien- und Geburtstagsfeiern.

In Jahresstelle, oder für die Saison 1998 vom 15. April bis 30. November, suchen wir zur Verstärkung unserer aufgestellten Küchenbrigade

Commis de cuisine und Chef de partie

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr oder Frau Keller, Telefon 01 781 10 10, oder schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au/Zürichsee

101783/2356



Für unser American Restaurant mit 280 Plätzen suchen wir per sofort eine/n

BETRIEBSASSISTENT/IN

Wenn Sie Amerika emotional bewegt, können Sie bei uns schon bald an vorderster Front eine einzigartige Gastro-Atmosphäre mitprägen.

Eine herausfordernde Aufgabe erwartet Sie. Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zH. Werner Dirren.

Starway - Restaurant & Bar, St. Dionysstr. 31, 8645 Jona
Tel. 055/225 47 87 • FAX 055/225 47 97 • mail@starway.ch

Wanted!

Sporthotel Signina****, Laax

Sporthotel Signina**** mit eigenem Tenniscenter und neuem Erlebnisbad «Laguna» - direkt bei der Talstation der Weissen Arena AG in Laax.

Ab Juni suchen wir zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams:

Barkeeper/in Etagenportier

(nur mit Deutschkenntnissen)

Bitte richten Sie Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Weisse Arena AG
Sporthotel Signina
z. H. Frau M. Cathomen, 7032 Laax
Telefon 081 921 22 22

101829/17884



Wir suchen einen Initiativen

Chef de partie/Koch w/m

welche/r Freude daran hat, selbständig, ausserhalb der üblichen Konzepte, eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen.

Der Betrieb befindet sich im Einzugsgebiet von Zürich. Es handelt sich um einen attraktiven Arbeitsplatz mit einem nicht alltäglichen Umfeld. Ein aufgeschlossenes Team freut sich auf eine aufgestellte Kollegin oder einen Kollegen.

Eintritt: 1. April 1998.

Bewerbungen bitte an:
Klaus Imhof
Telefon 01 760 11 61

100935/35052

Restaurant

zum Alten Schweizer Twann

Wir suchen für sechs Monate,
ab 1. Mai 1998 oder später

Hofa

zur Mithilfe in Lingerie, Buffet,
Service.

Kleiner Familienbetrieb am
Bielersee.

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung.

Familie B. Curovic-Rossette
2313 Twann/Bielsee
Telefon 032 315 11 61

74876/26424

NEUERÖFFNUNG

Der Gast steht im Mittelpunkt all unserer Tuns und jede/r Mitarbeiter/in ist ein wichtiger Teil unserer Leistung. Sind auch Sie von Anfang an dabei und gestalten mit uns die Ambiance insbesondere durch Freundlichkeit, Fachwissen und einer soliden Leistung mit:

- **Servicefachangestellte** (deutschsprachig)
- **Zimmermädchen/Buf fett-mitarbeiterin**
- **Küchenbursche**
- **Hausbursche**

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Richten Sie Ihre Bewerbung bitte schriftlich an:

M. Reiner/H. Jenny
Wolleraustrasse 44
8834 Schindellegi
Telefon 01 786 25 57

P 101675/29499



heidihof Hotel Restaurant

Christliches Hotel Jungfraublick

Ihre Ferien
in guten Händen Wengen

In unser ***-Familienhotel mit 95 Betten, Zweisaisonbetrieb, suchen wir ab Mai 1998 in Saison- oder Jahresstelle

Réceptionist/in

mit Hotelserfahrung, D, E, F

Praktikant/in

für Réception und Saalservice

Wenn Ihnen der Dienst am Gast ebenso ein Anliegen ist wie uns, sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre Meldung.

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick,
3823 Wengen, Tel. 033 855 27 55

100944/37729

Restaurant Schützenstube in Zofingen, Kanton Aargau, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter

und

Pizzaiolo

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

87006/366251



Hotel Jungfrau, CH-3812 Wilderswil

In unserem 3-Sterne-Ferienhotel suchen wir ab Mai 1998 für die Sommersaison, evtl. Jahresstelle

Réceptionistin mit Hotelerfahrung (D, E, F)

und

Praktikantinnen für Réception und Service

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Foto an:

Familie Neeracher-Aemmer
Hotel Jungfrau
3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 033 822 35 31

101611/28075

Hotel Regina Terme
Fam. E. Loretan-Possa
CH-3954 Leukerbad

Für die kommende Saison, ab zirka Mitte April bis Ende Oktober, suchen wir in unserem 4-★-Hotel noch folgende Mitarbeiter:

- **Réceptionspraktikantin** (D/F erforderlich, 1 von Vorteil)
- **Servicemitarbeiter/in** (in gepflegtem Speisesaal)
 - **Hausmädchen** (Etage/Lingerie/Küche)
 - **Hausbursche** (Küche)

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Regina Terme
Familie E. Loretan-Possa
Klbenstrasse 19
3954 Leukerbad

101682/20389

See-Restaurant Hecht
3705 Faulensee am Thunersee
Berner Oberland

Wir suchen per sofort in Jahresstelle oder in lange Sommersaison

Serviertöchter

(Deutsche Sprache sowie sehr gute Berufskennnisse erforderlich)

**Köchinnen/Jungköchinnen
Küche/Hilfsköche/
Hilfsköchinnen**

Wir sind ein modernes, sehr stark frequentiertes Fischspezialitätenrestaurant.

Wir bieten Ihnen junges Arbeitsteam, gute Verdienstmöglichkeiten sowie angenehmes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Offerte.

Christine und Ernst Bürki, Telefon 033 654 63 78 beste Zeit 10 bis 11 Uhr.

101510/59009

Landgasthof im Berner Mittelland
sucht

per 1. April 1998

gelernte

Servicemitarbeiterin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Bahnhof, 3427 Utzenstorf
P. Hanselmann, Olympiakoch
Telefon 032 665 38 38

101847/9314

Hotel Europe

Europäischer Hof

Für unser Hotel in Engelberg mit seinem unvergleichlichen Charme der Jahrhundertwende suchen wir per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

- Réceptionisten/-in (D/E/F)

- Réceptionspraktikantin (D/E)

Wenn Sie gerne in einem stillvollen Hotel mit seinem netten Team Ihre Erfahrung einbringen möchten, dann rufen Sie uns an!

Hotel Europe
Dorfstrasse 40, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 00 94
Frau S. Lager, Direktion

95449/10276



Hotel Metropol, 3920 Zermatt

Wir suchen für die kommende Sommersaison

Sekretärin (D, E, F)

mit Erfahrung für Réception und Administration.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Metropol
Franziska und Gabriel Taugwalder
3920 Zermatt
Telefon 027 966 35 66.

101476/39225

Wir suchen für die Sommersaison 1998 Stellen für unser bewährtes

Küchen-, Buffet- und Officepersonal

welches wir im Winter 1998/99 wieder anstellen möchten.

Bergrestaurant Kartitscha
7134 Obersaxen
Guido und Zyntha Henny-Caviezol
Telefon 081 933 11 50/933 12 22
Fax 081 933 10 64

P 101739/384341

kneipp hof

Kurhotel · Dussnang

Unsere Gouvernante

bekommt ein Baby!
Damit sie sich ganz der Familie widmen kann, suchen wir ihre

Nachfolgerin auf den 1. Mai 1998

Sie führen unsere Brigade im Hausdienst (150 Zimmer, Therapieräume, Restauration), stehen der Lingerie vor und sind für die Ausbildung unserer 4 Hofa-Lehrtöchter verantwortlich. Zudem sind Sie für den Einkauf von Non-food- und Reinigungsartikeln zuständig.

Diese vielseitige und interessante Aufgabe verlangt grosses Engagement und Organisationstalent. PC-Kenntnisse sind von Vorteil.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

kneipp hof, Kurhotel Dussnang
R. Schlumpf, 8374 Dussnang

101804/269786

VALBELLA LENZERHEIDE

Für die Sommersaison (ab zirka 6. Juni) suchen wir in unser Kleinhotel- und Restaurationsbetrieb freundliche, aufgestellte Mitarbeiter/innen

1 Jungkoch oder Köchin 1 Servicemitarbeiterin

sowie eine gut deutschsprechende

Mitarbeiterin für Etage und Küche

Gerne erwarten wir Ihren Anruf: Telefon 081 384 16 77 oder direkt Ihre Bewerbungsunterlagen an: Familie Bissig Imholz, Hotel Kristall, 7077 Valbella

101844/635487



Hotel Bernerhof Gstaad

VIER STERNE, TAUSEND IDEEN

Für unser persönlich geführtes Hotel suchen wir ab Mai/ Juni 1998

Servicemitarbeiter (m/w)

Wenn Ihnen Gast-Freundschaft auch so am Herzen liegt wie uns, dann rufen Sie einfach an. Herrn Jean Bratschi, unser Restaurantleiter, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Damit sich nachts unsere Gäste ihren Träumen hingeben können, suchen wir ab Mai 1998 einen Nachtportier (mit guten Deutschkenntnissen).

P.S. Logisch, dass es bei uns nach wie vor den 13. Monatslohn und die 5. Ferienwoche gibt! Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

****HOTEL BERNERHOF GSTAAD
Herrn J. Bratschi, Restaurantleiter oder
Frau M. Kogler, Personalleiterin
3780 Gstaad Tel. 033 748 88 44

Für die Internetten: www.gstaad.ch/bernerhof

101887/14986

GRINDELWALD

für unser lebhaftes, mitten im Dorfzentrum gelegenes Restaurant suchen wir aufgestellte, tüchtige

Servicefachangestellte (w)

Wohnung im Haus, hoher Verdienst, 5-Tage-Woche, Saison- oder Jahresstelle. Eintritt Ende Mai oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und erteilen gerne weitere Auskunft.

Familie J. Schläger-Bernet
Restaurant Zentrum
Telefon 033 853 32 77

101844/41729

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

- Réceptionistin

(Mithilfe im Service)
Fidelio-Kenntnisse, Word

- Barmaid/Kellnerin

mit Eigeninitiative, Flair und Charme
Keine Anfänger!

Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf
Frau M. Kramer
Telefon 081 416 33 23/Fax 416 32 88

101819/8940

HOTEL KRONECHURWALDEN



Churwalden, nur 15 Autominuten von Chur entfernt, ist der erste Ferienort der Region Lenzerheide-Valbella. Unser Hotel bietet 90 Betten in Zimmern und Appartements mit Hotelservice, A-la-carte-Restaurant «Alphütte», Hotelbar.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison eine

Hotelfachassistentin

zur Betreuung unserer Gäste
(im Bereich Service und Réception)

Saison- oder Jahresstelle möglich. Wenn Sie Freude an einer verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Tätigkeit haben, dann passen Sie in unser Team.

Frau Feller freut sich auf Ihre vollständigen Unterlagen oder auf Ihren Anruf.

Hotel Krone, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 1393

101797/7951

**Hotel Restaurant Waldheim
6354 Vitznau**

Wir suchen für die Sommersaison 1998 am Vierwaldstättersee April bis September 1998 oder nach Vereinbarung

Zimmermädchen/Küchenhilfe

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lohnansprüchen an Kurt Häner
Telefon 041 397 11 74.

101756/6506

Hotel Tamaro au Lac, 6612 Ascona

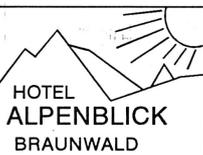
Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit gültiger Arbeitsbewilligung

**Sekretärin mit Berufserfahrung
Commis de cuisine**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

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

99059/2275



...das charmante Erlebnishotel.

sucht
in lebhaften
Ferien- und
Seminarhotel-
Betrieb

initiative(n), aufgestellte(n)
**Réceptionist/Réceptionist
Réceptions-Praktikant(in)**

Eine vielseitige Tätigkeit wartet auf Sie.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:

Hotel Alpenblick, Frau M. Gredinger
8784 Braunwald, Telefon 055/643 15 44

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Hôtel** Région neuchâteloise**

recherche de suite ou à convenir

**- sous-chef de cuisine, expérimenté
- jeunes cuisiniers avec expérience**

Veuillez adresser votre c. v. et photo sous chiffre 101811 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

101811/26433

Le Collège Beau Soleil à 1884 Villars-sur-Ollon

recherche:

un couple de gérants

suisse ou étranger avec permis de travail valable pour l'espace nature des Martinets aux 1888 Plans-sur-Bex. Situé en pleine nature, ce bâtiment parfaitement équipé accueille toute l'année des groupes jusqu'à 80 personnes pour des classes vertes, séminaires, camps de vacances et autres manifestations.

Ce couple doit être capable d'assurer les tâches suivantes:

- gestion globale de l'établissement
- réception
- service en salle
- cuisine
- entretien général
- et autres activités relatives à un établissement de ce type.

Veuillez adresser votre dossier de candidature avec photo (c.v., références, expérience) accompagné d'une lettre manuscrite à: M. Jérôme de Meyer, directeur, Collège Beau Soleil, 1884 Villars-sur-Ollon.

P 101674/36331

MARCHÉ DE L'EMPLOI

CHECK IN DATA

Avec sa gamme étendue de produits et de services destinés à l'hôtellerie et à la restauration, Check-In Data SA occupe une place importante sur le marché. Notre siège se trouve à Zurich-Schlieren, avec succursales pour la Suisse romande à Montreux. Pour agrandir notre jeune équipe de Montreux, nous recherchons un(e):

**COLLABORATEUR/TRICE AU
SUPPORT ET À LA FORMATION**

pour notre logiciel FIDELIO
Front Office.

- Ce qui vous distingue:
- expérience dans l'administration hôtelière de Fidelio
 - expérience étendue de Fidelio Front Office
 - connaissances pratiques hardware et software (produits Microsoft)
 - sens de la technique
 - excellentes connaissances de la langue française
 - bonne culture générale
 - bon contact humain
 - volonté d'apprendre et don pour l'enseignement
 - bonne présentation

Nous assurons une formation interne étendue. Vous aurez de multiples responsabilités et serez en contact permanent avec la clientèle. Si ce poste intéressant et varié vous tente, nous serions ravis de faire votre connaissance. Pour tout renseignement téléphonique, Monsieur Alex Zeni (tél. 021 966 15 55) et Mme Jasmin Wudtke (tél. 01 733 74 00) se tiennent à votre disposition. Veuillez envoyer votre dossier complet à Check-In Data SA, Avenue de Florimont 1, 1820 Montreux.

Check-In Data SA
Schlieren (Zurich), Tél 01 733 74 00
Check-In Data SA, Montreux, Tél 021 966 15 55

HÔTEL DES BAINS DE SAILLON

Hôtel 4*, appartements, restaurants, bars

Nous recherchons pour mi-avril

chef/cheffe de réception

- expérience dans poste similaire exigée
- si possible connaissances Fidelio
 - parlant fr., all., angl.
 - âge: entre 28 et 35 ans
 - possibilité de loger sur place

Merci d'envoyer vos offres à:
Hôtel des Bains de Saillon, M. J.-M. Rupp
1913 Saillon, Tél. 027 743 11 12

101813/136913



ROYAL PLAZA
INTER-CONTINENTAL
MONTREUX

Nous recherchons pour le 1^{er} mai prochain:

chefs de rang (m/f)

Au bénéfice d'une expérience dans un établissement similaire, vous aimez le contact avec la clientèle internationale. Flexible et motivé, vous aimez travailler au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés d'envoyer leur curriculum vitae avec photo à:

Madame Sibylle Jenny, chef du personnel
Hôtel Royal Plaza Inter-Continental
97, Grand-Rue
CH-1820 Montreux

PR 101722/95923



Le Montreux Palace

Nous cherchons pour un poste à l'année un ou une:

1^{er/ère} réceptionniste

Au bénéfice d'une expérience confirmée. Outre une parfaite maîtrise des langues, les candidat/es doivent avoir un sens naturel de l'accueil et des responsabilités.

Nous offrons tous les avantages d'un hôtel de tout premier rang, membre des **Leading Hotels of the World, Swiss Deluxe Hotels et SAir Group**, ainsi qu'un environnement de travail moderne.

Les personnes intéressées, suisses ou titulaires d'un permis valable, sont priées d'envoyer un dossier de candidature, avec c.v., photo récente et copies des certificats Service des Ressources Humaines.

Grand Rue 100 - 1820 Montreux

00000/25470

Group hôtelier à Genève

met à repouvoir le poste de

«Sales Manager»

Langues:
allemand - français - anglais

Profil:
connaissances de certains
marchés informatiques

Votre carisme favorisera le développement de notre chaîne. Discretion assurée.

Nous attendons votre offre complète sous chiffre 101801 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

101801/329959



Cherche jeune

réceptionniste (H/F)

avec expériences dans l'hôtellerie (F/D/E)

Entrée au 1.4.'98

Faire offre à la direction
1637 Charmey
Téléphone 026 927 62 62

100724/91260



cherche

réceptionniste

formation hôtelière
français - anglais

**chef de rang room service
commis et demi-chef de
rang**

professionnels de la restauration
excellente présentation
français - anglais

cuisiniers

pour poste de commis et
demi-chef de partie
CFO ou équivalent.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable, et répondant aux exigences demandées enverront leur dossier avec photo à l'adresse suivante:

Hôtel Beau-Rivage
Bureau du personnel
13, quai du Mont-Blanc
1201 Genève
Téléphone 022 716 69 65

P 101727/12254

**Die Tourismus-
branche informiert
sich in der**

HÔTEL
RESTAURANT
CARLTON
GENÈVE

Nous recherchons de suite ou pour date à convenir un/une

réceptionniste

- minimum une année d'expérience dans une réception d'hôtel
- français, anglais, allemand un atout
- intérêt pour l'informatique.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Nous cherchons pour date à convenir:

un/une serveuse

- Suisse ou permis C
- 2 ans d'expérience minimum
- anglais et allemand souhaité
- 2 jours de congé par semaine

un cuisinier

- Suisse ou permis C
- 2 ans d'expérience minimum
- 2 jours de congé par semaine.

Veuillez faire parvenir votre dossier complet à:
Hôtel Carlton, bureau du personnel
case postale 228, 1211 Genève 21

101857/12149

Restaurant centre ville Lausanne

cherche pour entrée immédiate

CHEF DE CUISINE

Organisateur, créatif, dynamique,
sachant motiver et diriger
une petite équipe

JEUNE CUISINIER

Sans permis s'abstenir.

Ecrire sous chiffre 101837 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

101837/392625

L'Hôtel Carlton Lausanne cherche de suite

- 1 demi-chef de rang

Envoyer proposition à:

Hôtel Carlton, avenue de Cour 4
1007 Lausanne, Suisse
tél. +41 21 616 32 35
fax +41 21 616 34 30

101776/18457



**Annonces par Téléfax
031 372 23 95**

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



THE AMERICAN COLONY HOTEL

The American Colony Hotel in Jerusalem is more than «just» a hotel, it is an institution!

Situated in one of the world's most fascinating cities, the «Colony» has its own unique place in the history of Jerusalem. Our very cosmopolitan clientele calls it their home from home. It has always been family-owned, is managed by Gauer Hotels Switzerland and a member of the prestigious Relais & Châteaux chain. There are 84 rooms in three buildings, 3 restaurants and a bar. We require a

General Manager

to commence work in August 1998. As our new GM you will be consolidating the existing operation and infrastructure in close teamwork with our Department Heads and our team of 120 employees. You will be not «only» a hotelier, but a skilled diplomat with strong social competence and comprehension of the complex political and multicultural environment. You should have a strong hotel background, have been at least three years in a leading managerial position and have experience of middle-sized hotels in 4* to 5* category. You are fluent in the English language and an open-minded, flexible and strong character with an international background.

If you are ready for this very special challenge, please send us your complete CV to the following address:

Gauer Hotels Switzerland, Mr. J.J. Gauer,
c/o Hotel Schweizerhof, Bahnhofplatz 11, 3001 Berne.
We look forward to meeting you and telling you more about this unique place in the Middle East.



GAUER HOTELS
Switzerland 101743/4600

Cantinetta Antinori
Firenze - Zurigo - Vienna

Im Zentrum von Wien,

am Stephansplatz, steht die Cantinetta Antinori. Für das aussergewöhnliche Ristorante, wo die echte Toscanaküche nach dem Vorbild der berühmten Cantinetta Antinori in Florenz mit Liebe gepflegt wird, suchen wir einen

GESCHÄFTSFÜHRER

der mit Herz und Seele Gastgeber ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.

Sie verfügen über eine fundierte gastronomische Ausbildung, besitzen zudem sehr gute Erfahrungen in Organisation und Teamführung sowie gute Kenntnisse der italienischen Küche und Sprache. Arbeitsbewilligung muss vorhanden sein.

Sind Sie interessiert und möchten unsere Philosophie kennenlernen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA terra vite vita SA
Hönggerstrasse 115, CH-8037 Zürich
Frau Gisela Lacher ☎ 0041-1-276 62 25



The recruiter of the large cruise ship company was unfortunately right: we were NOT able to prove that West European chefs know what «working hard means», because the results of our ad for ships positions was disappointing. There are less and less young people, ready to tackle the difficult but exciting challenge of working on a cruise ship, so nobody should be surprised if in a few years, the employment market is totally blocked by Asian, Eastern European or even African candidates!

But what's about working in a place, where the sun shines 360 days and the sea is as blue as the sky? We are not offering a vacation but hard work, however coupled with the good and bad side of working abroad. This alone should be a motivation for any professional. Or are we too spoiled in our West European countries? We wonder, if we will get applications of

CHEFS DE PARTIE
PASTRY COOKS
BUTCHER

single, with the necessary professional qualifications.
Call us for information or send your application to:

WIPS Eggfluhstr. 17, CH-4054 Basel
☎ +41(0)61/422 06 55 Fax +41(0)61/422 06 56
101745/304913

Wir sind vom Tourismusverband Innsbruck-Igls beauftragt, die Position des/der

Tourismusdirektors/-in
für INNSBRUCK

auszuschreiben.

Der Vertrag des Geschäftsführers läuft mit Ende September 1998 aus. Dies ist Anlass für eine Neuausschreibung.

Tourismusverband Innsbruck-Igls und Umgebung:

- + Mit rund 1,3 Mio. Übernachtungen und rund 5 Mio. Tagesbesuchern sowie 10 000 Gästebetten nimmt Innsbruck und die gesamte Region im österreichischen Städte- und Tiroler Ferientourismus eine führende Stelle ein.
 - + In der Hauptgeschäftsstelle in Innsbruck und mehreren Aussenstellen in den dazugehörigen Feriendörfern sind rund 20 Mitarbeiter beschäftigt.
 - + Rund 8 000 Verbandsmitglieder bringen ein Budgetvolumen von rund 65,70 Mio. auf.
- Anforderungsprofil:
- + mehrjährige Praxis und nachweisbare Erfolge in einer vergleichbaren Position von touristischen Organisationen oder grossen touristischen Unternehmen.
 - + zumindest Fleisprüfung.
 - + Englisch perfekt in Wort und Schrift, als zweite Fremdsprache ist Italienisch, Französisch oder Spanisch erforderlich.
 - + besondere Qualifikation im touristischen Organisations-, Projekt- und Produktmanagement sowie internationalen Marketing.
 - + touristische und betriebswirtschaftliche Ausbildung (Marketing, Werbung, P. R., Kommunikation).

Angebot:

- + sehr gute Dotierung
- + Vertrag auf 5 Jahre mit Verlängerungsmöglichkeit.

Schriftliche Bewerbungen inklusive Foto sind bis 20. April ausschliesslich an die ETB Edinger Tourismusberatung z. H. Frau Mag. Held, Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck zu richten. Wir freuen uns auf den Kontakt und sichern Ihnen Diskretion zu.
101835/273767

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/Zeugnisse/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

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen, Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFARTSCHIFFE:

Chief Purser/Receptionistinnen
Executive Housekeeper
Executive Chefs/Sous-chefs
Chefs de partie
Baker/Pastry-chefs
Service Stewards/Stewardessen
Cabin-Stewardessen
Hairdresser

FÜR PRIVATYACHTEN

Service Stewards/Stewardessen
Private Koch

ENGLAND
UND KANALINSELN:

Hotelfachpersonal
für Sommersaison 1998

Köche/Köchinnen
Pâtissier (M & F)
Kellner/Kellnerinnen
Receptionistinnen
Zimmermädchen

Für junge Berufsleute aus dem Hotelfach gute Gelegenheit, erste Auslandsfahrten zu machen und das Englisch zu verbessern!

Büro Metro
Freigutstrasse 7
CH - 8039 Zürich/Schweiz

Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

Brasilien/Natal, 20-Zimmer-Swiss-hotel Wegen CH-Aufenthalt abzugeben.

Gesucht Mieter/Teilhaber

Nähere Infos: Telefon 01 361 38 26 ab 12.00 Uhr.
101645/394053

Recherche

cuisinier

experimenté pour hôtel à Katmandu. Durée: 1 année.

Téléphone/Fax: 021 963 66 22.
101505/394001



Wollen Sie in einem besonderen Unternehmen arbeiten?

Sind Sie flexibel, motiviert und gut ausgebildet?

Dann kommen Sie als:

Chef de rang

zu uns.

Dafür bieten wir Ihnen auch Aussergewöhnliches.

Weitere Informationen erhalten Sie gerne bei uns direkt:

Hotel Terrassenhof GmbH Personalservice

Adrian-Stoop-Strasse 50
83707 Bad Wiessee
Tel. 08022 863-0
Fax. 08022 81794

Arbeiten, wo andere Urlaub machen.
101714/394106

Banff - Kanada

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unsere zwei Restaurationsbetriebe in Jahresstelle

Chefs de partie

Lehrabschluss und 3 Jahre Berufserfahrung

Konditor/Confiseur

Minimum 4 Jahre Hotel-/Restaurant-Erfahrung

Wegen der Visa-Beschaffung können wir nur ledige CH-Bürger berücksichtigen. Interessiert? Dann senden oder faxen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Le Beaujolais
P.O. Box 1646

Banff, Alberta TOL OCO
Fax 403 762 8374

E-Mail: lebeaujolais@banff.net
Web Site: http://info-pages.com/beaujolais

101624/246522

hoteljob

Malediven

Können Sie sich vorstellen, auf den Inseln im Indischen Ozean zu leben und zu arbeiten? Im Auftrag unseres Kunden suchen wir ein jüngeres, fachlich gut ausgewiesenes (Ehe)paar als

Küchenchef und
Administrationsleiterin

Stellenantritt sobald als möglich!

Er: Gesamtverantwortung im Küchenbereich und in der hausigenen Bäckerei, Führung und Schulung von circa 20 einheimischen Mitarbeitern, Einkauf, Kalkulation, Speiseangebot usw. Sie bringen mit: eine gute Ausbildung und Erfahrung als Küchenchef, Organisationstalent und sehr gute Englischkenntnisse.

Sie: Mit Ihrer Hotelerfahrung und Fachkompetenz erledigen Sie sämtliche Administrationsarbeit, führen die Réception, betreuen die Gäste und überwachen den Hauswirtschaftsbereich. Sprachgewandtheit in Englisch und Grundkenntnisse in Italienisch sind notwendig.

Die Anlagen mit Standard- und Luxusbungalows verteilen sich auf vier untereinander verbundenen Inseln. Drei verschiedene Restaurants bieten total 250 Plätze.

Interessiert? Wenn Sie die Anforderungen erfüllen, schicken Sie Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Walter Rohner.

101770/94735



Schweizer Hotelier-Verein

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

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 I 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 CND

We are a five star Island Resort in the Philippines and are interested to integrate in our harmonious team of management and staff a very qualified, bright and positive minded

RESIDENT MANAGER

with experience as Food & Beverage Manager and leading Manager in Resort Hotels. Expected are friendly and consequent leadership, inspiring relationship with guests, knowledge and interest in high tech internal control (Fidelio).

Preferable are Hotel experts aged 48-58 years who would like to work on a Paradise Island with European comfort.

Applications should include a detailed resume with covering letter indicating an explanation of why you believe yourself to be a suitable applicant, expected salary and your availability to the following fax number:
0049 - 511 - 9059120

101713/394105

Für 138.- inkl. MWSt./Jahr jede Woche

Telefon 031 370 42 22



STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Erfahrener, positiv denkender Hotel-Restaurationfachmann (IRL-C), sucht neue Herausforderung als Betriebsleiter, Gerant oder Direktor, vorzugsweise in der Region Luzern. Ich verfüge über reiche Erfahrung in allen Sparten der Gastronomie, speziell im Pub- und Unterhaltungsbereich.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte für eine erste Kontaktaufnahme unter Chiffre 101852 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101852/394143

Italiener, Nachtportier, 54 Jahre, Bewilligung C, sucht Stelle als Nachtportier oder Abiösung. Raum LU-Zentralschweiz-ZH-BS, mit 20 Jahren Erfahrung.

Offerten unter Chiffre 101795 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101795/393227

Arbeitstüchtiger ER, 55j. sucht Stelle als **Portier**

Lustig, gut aufgestellt, für Garten- und Reinigungsarbeiten. Spricht fl. Franz. und Deutsch. Per sofort.
Chiffre 101258, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101258/393381

Nach mehrjähriger Leitung verschiedener Betriebe des grössten Caterer der Schweiz, sucht CH, 35j. **Gastrofachmann**, ab Mai eine neue

Herausforderung

– Restaurant in Miete oder Pacht
– Bl. bei austretendem Caterer Gerant in Rest. ab 150 Plätzen. Region Bern bevorzugt.

Chiffre 101517, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101517/394007

Osterzeit – kurzfristiger Personalmangel in der Küche?
Kreativer **CH-Jungkoch** sucht für 4 Wochen interessanten Einsatz vor neuem Stellenantritt.

Angebote an Fax 071 461 14 08

101850/394135

Als

Projektleiterin Events- und Messeorganisation

mit Agenturerfahrung, besten Referenzen und D/F/I/E suche ich abwechslungsreichen, anspruchsvollen Job (ganze CH) als Freelance oder in Festanstellung.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 101507, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101507/393999

Erfolgsorientierter, dynamischer Gastronom, 40jährig, CH, mit Hotelfachschulabschluss, fundierte Ausbildung und Erfahrung in Restauration und Hotellerie in der Schweiz und Kanada, sucht neue Herausforderung als

Direktor/Geschäftsführer

Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 101284 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101284/393905

Ab Ende Juli 1998 habe ich, 19jährig, aufgest., symp. Sie, gelernte Sefa, saisonal., Barfachsch., Engländeraufenthalt, hinter mir. Ab 1. Aug. 1998 suche ich für 4 Monate evtl. länger

neue Herausforderung

evtl. Dancing/Bar/Hotelbar
Ich freue mich auf Ihr Angebot.

Denise Santoni, Weichenstrasse 1b, 5300 Turgi AG.

101754/390054

Gesucht

Teilzeitstelle (50%)

CH Sportmassneur (D, NL sprechend).

Offerten unter Chiffre 101784, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101784/394122

Engagierter **Hotelier/Restaurateur** (CH, 34, mit KV- und Hotelfachschulabschluss) sucht nach erfolgreicher Führung eines Hotels eine neue verantwortungsvolle Tätigkeit. Sollte in Ihrer Unternehmung (Hotel oder Restaurant) eine entsprechende Stelle frei werden, würde ich mich sehr freuen, alles darüber zu erfahren.

Offerten unter Chiffre 101686, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

101686/393129

TOURISMUS

Reisedisponent/in

Bei Kuoni Incoming ist ein Platz an der Sonne frei.

Sie lieben den regen schriftlichen Kontakt mit unseren Kunden resp. Leistungsträgern im Ausland. Sie reservieren Hotel, Transfer usw. in D/F/E/I und sind verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf vor Ort. Dank Ihrer KV-Lehre oder Hotelfachausbildung, Ihrer Sprachkenntnisse und Ihrer schnellen Auffassungsgabe fällt Ihnen der Einstieg in unsere Reisewelt leicht! Gute Sozialleistungen und Reisevergünstigungen sind bei uns selbstverständlich.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Kuoni Reisen AG, Personalabteilung, Incoming Services, Überlandstrasse 360, 8051 Zürich.



A World of Difference

PM 101681/387912



auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22

LAST MINUTE

IRGENDWANN EINMAL,
DACHTE ICH, MÖCHTE ICH
GESCHICHTE SCHREIBEN.

Es gibt einen Ort, der Geschichte schreibt. Er heisst Lyceum Alpinum Zuoz und sucht per sofort

eine/n dynamische/n

SCHULSEKRETÄR/IN

(100% ev. 90%)

Voraussetzungen:

- kaufmännische Ausbildung
- fundierte PC - Kenntnisse
- einige Jahre Berufserfahrung
- Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse
- Freude am Umgang mit jungen Menschen

Schreiben Sie mit? - Dann schreiben Sie uns bitte bis spätestens 3. April 1998. Oder rufen Sie uns an. Wir erzählen Ihnen gerne mehr über unsere internationale Schule und unser Leben. Frau C. Pisani freut sich darauf.



Lyceum Alpinum Zuoz

DAS LEGENDÄRE INTERNAT IM ENGADIN

Lyceum Alpinum Zuoz, CH-7524 Zuoz

Tel: 081-851 30 02, Fax: 081-851 30 99

www.lyceum-alpinum.ch

- 5. und 6. Primarklasse • Gymnasium mit allen Maturitätstypen
- Deutsches Abitur • Handelsmittelschule mit Berufsmatura
- International Baccalaureate (IB) with Diploma • Summercamps

Druckvorlagen, Logos, Signete



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

Geeignete Vorlagen:

- Offsetfilme
- Papierbelichtungen
- gute Schwarz/Weiss-Vorlagen
- Kunstdrucke
- Reinzeichnungen
- Briefbogen

Verwendeter Raster:

40er Raster, Tonwert mind. 20 Prozent, 1:1, d.h. Raster Vorlagen dürfen nicht vergrössert oder verkleinert werden (ergibt eine schlechtere Rasterqualität).

Weniger geeignete Vorlagen:

- Mehrfarben-Logos
- zu fein oder zu schwach gerasterte Vorlagen
- Zeitungs Ausschnitte
- Faxe, Kopien
- sehr helle Vorlagen

Nach Absprache können Sie Ihre Inserate auch als Dateien auf Diskette (Macintosh) liefern.

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

hotel + tourismus revue, Verlag

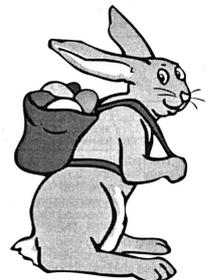
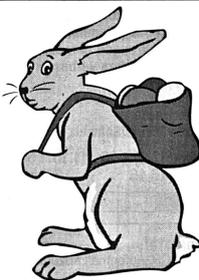
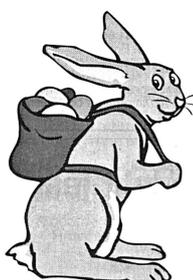
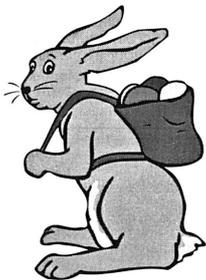
Inserateschluss über Ostern

Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:

Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 9. April 1998: Donnerstag, 2. April 1998, 17 Uhr;
Ausgabe Nr. 16 vom Donnerstag, 16. April 1998: Mittwoch, 8. April 1998, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der stellen revue:

Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 9. April 1998: Freitag, 3. April 1998, 17 Uhr
(ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate);
Ausgabe Nr. 16 vom Donnerstag, 16. April 1998: Donnerstag, 9. April 1998, 13 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate ist am Donnerstag, 9. April 1998, 17 Uhr (nur per Fax möglich: 031 370 42 23 oder 031 372 23 95).



Délai pour les annonces à l'occasion des fêtes de Pâques

Le dernier délai pour les annonces immobilières et commerciales ainsi que pour les réclames et la rubrique bazar pendant la période des fêtes de Pâques est fixé de la manière suivante:

Parution dans l'édition No 15 du jeudi 9 avril 1998: jeudi 2 avril 1998, 17 heures;
Parution dans l'édition No 16 du jeudi 16 avril 1998: mercredi 8 avril 1998, 12 heures.

Le dernier délai pour les annonces du marché de l'emploi:

Parution dans l'édition No 15 du jeudi 9 avril 1998: vendredi 3 avril 1998, 17 heures

(pareillement la dernière délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute);

Parution dans l'édition No 16 du jeudi 16 avril 1998: jeudi 9 avril 1998, 13 heures.

Le dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces

de dernière minute est fixé au jeudi 9 avril 1998, 17 heures

(seulement possible par fax: 031 370 42 23 ou 031 372 23 95).



Eine neue Philosophie aus dem Languedoc



Robert Skalli, Winzer aus Leidenschaft, hat mit einfachen, frischen und jungen Weinen aus modernen Rebsorten einen sicheren Wert unter den französischen Weinen geschaffen. Seite 3



Edito

Heute mit Napoleon Bonaparte

Immer wieder stellen Zusammenschlüsse und Übernahmen Themen dar, die nicht nur die Presse und Wirtschaftsfachleute beschäftigen, sondern auch die Menschen auf der Strasse nicht mehr loslassen. Auch ich habe in der Vergangenheit immer wieder versucht, ein Zentrum der Macht aufzubauen. Eine Gemeinschaft zu gründen, die nur einem Ziel verpflichtet ist, der Treue zum Oberhaupt des Staates. In der Schweiz gibt es immer wieder Bestrebungen, einzelne Gruppierungen aufzulösen und als Ganzes zusammenzufassen. Leider wird allzu oft vergessen, dass der Erfolg vieler kleiner Gruppen gerade in der beschränkten Grösse liegt. Viele individuell geführte Gastronomiebetriebe haben Erfolg und können sich mit guten Ideen am Markt behaupten. In vielen Branchen schliessen sich Betriebe zusammen und büssen viel von ihrer Flexibilität ein und verkommen schlussendlich zu einem öden internen Sitzungs- oder Meetingtempel. Auch ein kleiner Betrieb hat gute Chancen, sich auf dem Markt zu behaupten. Betrachten Sie es als Glücksfall, wenn Ihre Kriegskasse nicht allzu gut gefüllt ist. Dadurch sind Kapriolen kaum möglich. Bleiben Sie auf dem Boden und zeigen Sie Ihre Freude den Gästen. Die Wirkung wird nicht ausbleiben – das Positive kommt zurück. Denn genau so, wie es eine «Negativspirale» gibt, gibt es auch eine «Positivspirale».

Christof Ramseier

ZIMMERSAFE von MINIBAR

QS-Zertifizierung nach ISO 9002 einfach zu bedienen, grosse Auswahl Miete oder Kauf



Minibar (Schweiz) AG
Ruessenstrasse 5a, 6340 Baar
Tel. 041/767 23 40 Fax. 041/767 23 55
<http://www.minibar.ch>

WELCOME

Hotel Front Office für Windows

Der Anfang einer wunderbaren Freundschaft

Computerfuchs AG für Informatik
Strandbadstrasse 3 - 3800 Interlaken

Tel: 033 - 826 15 18 Fax: 033 - 826 15 16
email: welcome@computerfuchs.ch

Moët & Chandon:
Unser Bestes im Dienste des Kunden.
Le meilleur de nous-mêmes au service du client.

Seite 4

Moët & Chandon:
Die hohe Kunst der Champagnerherstellung.
Une maîtrise totale de l'élaboration.

Seite 5

Treca Hotel SA (Suisse):
Schlafkomfort und Lebenskunst mit Treca.

Seite 7

Patio Trading:
Ein Platz an der Sonne - wann und wo Sie wollen.

Seite 6

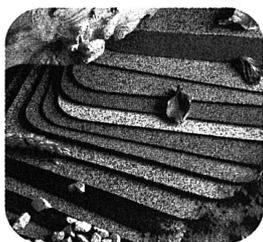
Bieri Blachen AG:
Kosten senken mit Schwimmbad-Abdeckungen.

Seite 7

Ein neuer PVC-Fussboden von Altro mit breitem Farbspektrum. Dass ein Sicherheitsbodenbelag auch durch ein kreatives Farbdesign überzeugen kann, beweist ALTRO mit dem Belag VM20. Diesen homogenen, einschichtigen Sicherheitsbelag gibt es in 16 Farben, die auch untereinander kombinierbar sind, um der gesamten Fläche ein optisch interessantes Aussehen zu geben. Mit einer Belagsdicke von nur 2 mm ist der VM20 nicht nur sehr leicht zu verlegen, er verfügt darüber hinaus über einen sehr langen Nutzwert durch hohe Verschleissfähigkeit und Trittsicherheit. Durch die zwei Meter breite Bahnenware kann der VM20 noch schneller und flexibler verlegt werden. Wie alle PVC-Bo-



mat 22 galten die Erfahrungen des tausendfach bewährten Taski vacuum 12. Mit dem vergrösserten Fassungsvermögen von 22 Litern ist der Taski nicht nur für die tägliche Unterhaltsreinigung oder für eine Zwischenreinigung geeignet, sondern ebenso für eine rationelle Grundreinigung. Auch die Reinigung von Treppen und überstellten Flächen wird mit dem handlichen Taski absolut problemlos bewältigt. Glatte Oberflächen wie Fenster oder Fliesen lassen sich mit dem Zubehör Taski vertica absaugen, ohne Streifen- oder Tropfenbildung.



denbeläge von ALTRO ist auch der VM20 antibakteriell ausgestattet und voll recycelbar.

ALTRO GmbH, Herr Jahn
Alsterdorfstrasse 255 b
22297 Hamburg
Tel: 0049 51 49 49 0
Fax: 0049 51 49 49 49

Ein unersetzlicher Partner. Für die Entwicklung des neuen Taski vacu-

tiert. Auch im Jubiläumsjahr 1998 soll ein weiterer Schritt in die Zukunft realisiert werden. Adelia und Pietro Peduzzi kennen die Bedürfnisse ihrer Kunden. Grossen Wert legt das innovative Unternehmer-Ehepaar auf die persönliche und kompetente Beratung ihrer Kundschaft, sei es hinter dem Ladentisch in der Metzgerei oder bei den Bündner Fleischspezialitäten der Natura. Durch die Fachjury der Metzgereifachausstellung (MEFA) werden die Spezialitäten aus dem Hause



Peduzzi regelmässig mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Während des ganzen Jahres finden aus Anlass des Jubiläums immer wieder Events und spezielle Anlässe statt.

Natura Bündner Fleischtrocknerei Pietro Peduzzi, 7453 Tinizong
Tel: 081 684 27 27
Fax: 081 684 20 85
<http://www.natura.ch>

Securitas erhöht die Wirksamkeit von Alarmsystemen. 13 834 nicht eingeschaltete Alarmanlagen aktiviert und auf 24 135 Alarme reagiert – die Securitas hat auch im vergan-

genen Jahr den Nutzen von Sicherheitssystemen gewährleistet und erfolgreich auf Alarme interveniert. Aufschlussreicher als Zahlen sind dabei die qualitativen Aspekte, denn der Marktleader für Sicherheitsdienstleistungen schlägt die Brücke zwischen den Möglichkeiten der Technik und dem kompletten Schutz von Menschen und Gebäuden. Sicherheitsanlagen verlangen gewisse Rahmenbedingungen, um Einbruchversuche, Brandausbrüche, Wasserschäden oder betriebliche Störfälle entdecken und melden zu können. Die Securitas bietet dieses professionelle Umfeld. Dank den qualifizierten Kontrollen und einer Interventionsbereitschaft rund um die Uhr. Die gesamtschweizerisch über 24 000 Interventionen pro Jahr bilden einen wichtigen Beitrag zur Sicherheit von Wirtschaft, Industrie, Behörden und Gesellschaft.

Securitas AG
Alpenstrasse 20, 3052 Zollikofen
Tel: 031 910 11 11
Fax: 031 911 22 32

NESCAFÉ – Eine Erfolgsgeschichte sondergleichen. Der Kaffee ist bei weitem das beliebteste Getränk der Schweizer. Pro Jahr werden im Durchschnitt pro Einwohner 902 Tassen getrunken. Nescafé, der weltweite Leader des gesamten Kaffeemarktes, wird in mehr als 100 Ländern verkauft, in rund 40 Fabriken hergestellt und pro Sekunde in mehr als 3000 Tassen konsumiert. In der Schweiz deckt Nescafé rund 39% des Marktes mit löslichem Kaffee ab. Entstanden ist alles

1930, als wegen der Überproduktion in Brasilien der Kaffee nicht mehr verwendet werden konnte. Man klopfte bei Nestlé an und bereits 1938 verliess die erste Nescafé-Produktion die Fabrik in Orbe. Das Prinzip der Herstellung ist einfach. Es besteht darin, den Kaffee auszuwählen, daraus flüssigen Kaffee in Riesen-Kaffeemaschinen zu extrahieren und ihm schliesslich das Wasser zu entziehen. Der feste Teil, der zurückbleibt, ist der lösliche Kaffee. Das Endergebnis – speziell von Geschmack und Aroma – hängt hauptsächlich von der Qualität des verwendeten Kaffees sowie der Beherrschung der verschiedenen Etappen bei Röstung, Extraktion und Verdampfung ab.



Nestlé Suisse SA
C.P. 352, 1800 Vevey
Tel: 021 924 31 11
Fax: 021 944 30 19

Messe

Die 1. Zürcher Gastro Messe - eine Zusammenfassung

Von vielen positiven, aber auch vielen kritischen Stimmen wurde die erste Zürcher Gastro Messe begleitet.

Gemessen an der Grösse der Schweiz und den bereits im Terminkalender der Fachleute vorgemerkten Gastro-Messen, geht man davon aus, dass es deren genug davon gibt. Für die drei



Organisatoren der Zürcher Gastro Messe, R. Büchi, E. Meier und F. Lee waren dies aber keine ausschlaggebenden Argumente. Es ging darum, ein Gegengewicht zu den anderen bekannten Messen zu schaffen.

Grosse Ausstellerzahl

Die Anzahl der Aussteller gab den Organisatoren recht. Über 130 Firmen nutzten die Möglichkeit, ihre Produkte und Dienstleistungen in den ABB Hallen in Zürich-Oerlikon zu präsentieren. Das Echo fiel denn auch recht einheitlich aus. Grundsätzlich waren die meisten Aussteller mit den Verkäufen zufrieden bis sehr zufrieden. Leider war es sehr schwierig zu eruieren, wie hoch die im einzelnen gesetzten Erwartungen waren. Die Besucherzahl war mit rund 8000 für das erste Mal ebenfalls sehr gut. Über die Qualität der Besucher gibt es wie bei allen Messen ebenfalls unterschiedliche Auffassungen. So fanden die einen den Anteil des Fachpublikums sehr gross, die anderen wiederum konnten nur wenige ausmachen. Hier ist anzufügen, dass diese Einschätzung natürlich je nach Produkt und Standort sehr verschieden ausfallen kann.

Interessiertes Fachpublikum

Bei den Besuchern stand vor allem das Interesse an Neuheiten im Vordergrund. Viele fanden es schade, dass die Messe nicht grösser war, einige waren mit der Grösse der Messe sehr zufrieden. Sicher ist, dass Zürich eine gute Wahl war. Inwieweit dies auch für den Standort der Messe zutrifft, sei dahingestellt. Bei den Messehallen in Zürich waren auf jeden Fall fast ebenso viele Taxifahrer wie Besucher verzweifelt am Suchen nach dem Eingang, weil sie fest davon überzeugt waren, dass eine Messe in Zürich sicher in den Messehallen stattfindet. Von zehn angefragten Taxifahrern wussten spontan nur gerade zwei, dass überhaupt eine Gastro Messe in Zürich stattfindet. Über den Standort konnte niemand Auskunft geben.



Bewährungsprobe 1999

Negativ zu berichten, ist immer einfach. Über einen grossen und unermüden Einsatz der Organisatoren zu schreiben, bringt keine Leser. Aber eines ist sicher. Die 1. Zürcher Gastro Messe hat die Chance, auch ein zweites Mal wieder durchgeführt zu werden. Wenn die gemachten Erfahrungen von organisatorischer Seite wie auch von Ausstellerseite in die nächste Planung miteinbezogen werden, kann man schon heute gespannt sein, was 1999 in Zürich zu erwarten ist. Dass die grösste Gastro-Messe der Schweiz, die IGEHO, im Herbst 1999 stattfindet, wird für die Zürcher Gastro Messe zu einer Bewährungsprobe werden. Falls sie diese mit Bravour meistert, gehört sie in zwei Jahren ebenfalls zu den fest beguchten Terminen der Hoteliers und Gastronomen.

Fortant de France - die mediterrane Lebenskunst

Frankreich wollte nicht an den Rand eines neuen Marktes gedrängt werden. Damit war der Grundstein der neuen Rebsortenweine Fortant de France im Languedoc gelegt.

Robert Skalli stammt aus einer traditionsreichen Winzerfamilie, die in Algerien ein Weingut besass. Seine Leidenschaft für den Weinbau entdeckte er schon in seiner frühen Jugend. Als er zu Beginn der 60er Jahre nach Frankreich kommt, pendelt



Vertrag. Diese bewirtschaften ein Gebiet von 7000 Hektaren, um die Rebsortenweine Fortant de France zu erzeugen. Eine Partnerschaft, die es dank der Einführung der noblen Rebsorten und dem Einsatz von zeitgenössischer Önologie sowohl den Wiederverkäufern als auch den Winzern ermöglicht, sich im internationalen Wettbewerb auf dem Markt der modernen Weine ihren Platz zu erobern.

Die wichtigsten Vorteile

Auf den Exportmärkten, wo Frankreich immer mehr Marktanteile an die neuen Produktionsländer verliert, stehen die Fortant de France dank zwei Vorteilen direkt und erfolgreich im Wettbewerb. Die Rebsorten entsprechen dem neuen internationalen Referenzsystem und sie sind mediterranen Ursprungs und haben das Label «Frankreich», ein anerkanntes Label, das die französischen Weine an die Spitze der Rebsortenweine aus aller Welt stellt. Ein Label, 100% reine Rebsorte (was in den meisten anderen Produktionsländern nicht der Fall ist), bürgt für die Qualität und die Sorgfalt, mit der die französischen Weine seit Jahrhunderten produziert werden.

Die drei wichtigsten Vertreter

Der Fortant de France Syrah stammt von Hängen und Terrassen des Pays d'Oc. Die Pflanzendichte variiert zwischen 4000 und 4500 Rebstöcken pro Hektare. Der Rebschnitt erfolgt entweder als einfacher Guyotschnitt oder als Cordonschnitt. Der Austrieb der Reben findet erst relativ spät im März statt. Ihr optimales Reifestadium erreicht diese Rebsorte gegen Anfang September. Beeindruckend an diesem Wein ist das tiefe Granatrot. Die aromatische Frische des Fortant de France Syrah lässt sich am besten in den ersten zwei Jahren nach der Abfüllung geniessen.

Der Fortant de France Rosé Cabernet wächst auf den ton-kalkhaltigen und den ton-schotterhaltigen Hängen des Pays d'Oc. Der Rebschnitt erfolgt entweder als einfacher Guyotschnitt oder als Cordon de Royat-Schnitt. Der Austrieb der Knospen erfolgt relativ spät und die Empfindlichkeit der Reben gegenüber Frühjahrsfrösten ist recht gering. Die aus kleinen, runden und



in der Regel gegen Anfang März, und anfangs September erreichen die Trauben ihr optimales Reifestadium. Die aus kleinen goldgelben Beeren bestehende Traube ist anfällig für Botrytis oder falschen Mehltau. Die Farbe ist ein leichtes Gelb, das mit einem leichten grünlichen Schimmer durchzogen ist. Der erste Eindruck ist lebhaft, voll und erinnert an Mango und Mandarine. Die füllige Ausgewogenheit verstärkt den lieblichen Charakter des Weines, der im Abgang eine schöne Note von exotischen Früchten zeigt.

Eine neue Geschmackspalette

Ein Rebsortenwein definiert sich nicht durch seinen Boden, sondern durch seinen Rebstock, das heisst nicht durch seine Herkunft, sondern durch seinen sortentypischen Geschmack. Die Rebsorte ist ein einfaches Ausdrucksmittel, das zwei offensichtliche sensorische Faktoren verbindet: eine Farbe und einen bestimmten, aromatischen Geschmack. Eine Palette einfacher und leicht einprägsamer Geschmacksrichtungen, die Nichtkennern gefällt, weil sie Geschmacksmerkmale und einen einfachen Zugang gibt, und somit eine Aufwertung des Weines ermöglicht.

Bestellen Sie doch einige Flaschen des umfangreichen Sortiments und geniessen Sie diesen in Ihrem Betrieb. Gerne werden Sie auf Wunsch auch zuhause beraten. Rufen Sie doch einfach an, es gibt immer viele Fragen zu beantworten.

er zwischen Korsika, wo seine Familie eines der grössten Weinanbaugebiete der Insel besitzt, und Paris, dem Sitz des umgesiedelten Unternehmens. Von der mediterranen Kultur und dem Weinbau getragen, beschliesst er 1974, den Firmensitz von Paris nach Sète ins Languedoc zu verlegen, um mit den Winzern enger zusammenzuarbeiten. In den folgenden acht Jahren wird Robert Skalli stark vom Languedoc und seinem mediterranen Lebensstil geprägt.

Er verfolgt weiterhin seine Studien über die neuen Weinanbaugebiete der Welt und freundet sich mit Robert Mondavi, Michaela Rodeno und Bernard Portet an. Die drei Boten des besten Weinanbaugebietes Nordamerikas vermitteln ihm ihre Leidenschaft für Rebsorten. 1982 erwirbt die Familie Skalli im Napa Valley eine Ranch von 600 Hektaren, auf der heute auf 220 Hektaren Rebsortenweine der St. Supéry Vineyards & Winery angebaut werden. Damit war der Schritt von Robert Skalli zur Herstellung von Rebsortenweinen getan.

Auch in Frankreich

Wenig später begann Robert Skalli auch in Frankreich, im Languedoc eine andere Philosophie einzubringen und die Qualität entscheidend zu beeinflussen. Ein Team von Pionieren pflegte den Weinberg und ermutigte die Winzer, neue Rebsorten zu pflanzen. Chardonnay, Sauvignon, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon tauchten auf. In einigen wenigen Jahren überzeugte Skalli Fortant de France seine Winzer und gewann sie dafür, auf die Produktion von einzelnen Rebsorten zu setzen.

Rasante und gesunde Entwicklung

Heute stehen insgesamt 140 Partnerwinzer bei Skalli unter



dickschaligen Beeren bestehende Traube ist von dunkelvioletter Färbung. Bei 10° C passt dieser Wein besonders gut zu Fleisch- und Wurstwaren, zu gegrilltem Fleisch und zu exotischen Gerichten.

Der Fortant de France Sauvignon Blanc wächst auf den Schwemmlandterrassen und den fruchtbaren, ton-kalkhaltigen Ebenen des Pays d'Oc. Der Austrieb der Knospen erfolgt

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

J. Carreras AG
Leimbachstrasse 5
8041 Zürich
Tel: 01 481 90 11
Fax: 01 481 89 33

Die wichtigsten Daten

Präsident	Robert Skalli
Mitarbeiter	150
Anbaugebiet	Region Pays d'Oc, umfasst die Departemente Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales
Kooperation	140 angeschlossene Traubenproduzenten
Anbaufläche	7000 ha
Jahrgang 1996	560 000 hl, wovon 36 Millionen Flaschen à 75cl
Umsatz 1996	440 Millionen FF
Distribution	USA, Kanada, Grossbritannien, Deutschland, Schweiz, Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland, Russland, Israel, Japan und viele mehr
Preise für Gastronomen (Flaschenpreise)	Chardonnay, Sauvignon Blanc Fr. 8,30 Cabernet Rosé Fr. 7,40 Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Fr. 7,40

MOËT & CHANDON

Unser Bestes im Dienste des Kunden
Le meilleur de nous-mêmes au service du client

Die vielseitige «Börse» in Zürich Les multiples facettes de la «Börse»

Kaum ein anderer Betrieb in Zürich vereint so viele unterschiedliche Betriebstypen unter einem Dach wie die Börse Restaurationsbetriebe an der Talstrasse beim Paradeplatz in Zürich: das Börse-Restaurant mit 160 Plätzen, das Stübli mit 45 Plätzen, das Insider's mit 40 Plätzen, das Garten-Selbstbedienungsrestaurant Bärengasse mit 150 Plätzen und dem King's Club. Der grösste Nachtclub der Schweiz mit 25 Tänzerinnen ist denn auch das Prunkstück.

Geführt wird dieses Lokal, das ausser Sonntags immer geöffnet ist, von Marina König-Häfliger (Ancienne EHL). Die gelernte Hotelfachfrau bringt ihre ganzen Kenntnisse in diesen anspruchsvollen Job ein. Eine der grössten Attraktionen neben den vielen schönen Damen ist der Champagner, der hier mit viel Hingabe von freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus-
geschenkt wird. Seit vielen Jahren ist Moët & Chandon Partner der Börse Restaurationsbetriebe. Marina König erklärt rasch, warum sie sich zusammen mit ihrem Mann Jürg

(Präsident ASCO) vor 10 Jahren, als sie die verschiedenen Betriebe in Pacht übernommen haben, für diesen Champagner entschieden. «Moët & Chandon ist eine sehr populäre und bekannte Marke, die wir weitaus mehr verkaufen als andere. Die Qualität ist ein weiterer wichtiger Pluspunkt. Unsere Philosophie gründet denn auch auf der einfachen Formel: marktgerechte Preise. Dies ist sicher einer der Gründe, warum wir Moët & Chandon sehr gut verkaufen.

Wir bieten in unseren Betrieben generell nur Markenartikel an, was unsere Gäste ebenfalls sehr schätzen. Ein weiterer Vorteil: Wir beschäftigen in unseren Betrieben zahlreiche langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir versuchen immer, genauso wie auch Moët & Chandon, täglich unser Bestes zu geben und somit die Gäste und Kunden immer wieder von neuem für unseren Betrieb oder unser Produkt zu begeistern.»



Dans les établissements Börse, Jürg (Président ASCO) et Marina König-Häfliger ne proposent que des produits de marque. Ici, le champagne est roi. Servi «dans les règles de l'art» par un personnel attentif et souriant. Depuis de nombreuses années, la Maison Moët & Chandon est pour eux un partenaire de choix. Marina König nous explique pourquoi ils

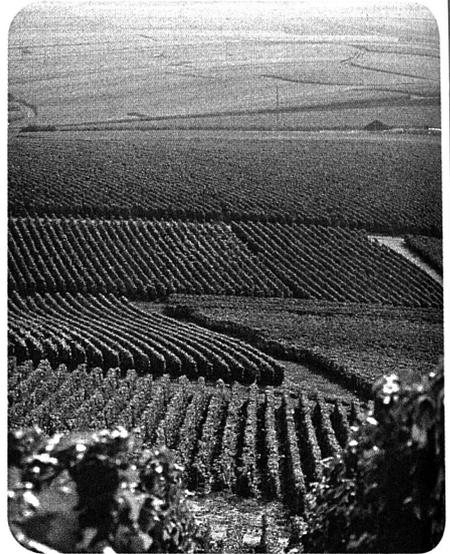
A Zurich, peu d'établissements peuvent se targuer de proposer une offre aussi diversifiée sous un même toit... Dirigé avec maestria depuis dix ans par un couple de gérants, la «Börse» – située près de Paradeplatz – est une véritable entreprise. Jugez-en plutôt: un restaurant, la Börse, pouvant accueillir 160 convives; le Stübli de 45 places; le bar Insider's avec ses 40 places; le Bärengasse, libre-service en plein air pour 150 personnes, et enfin le King's Club. Ce dernier, plus grand night-club de Suisse, est aussi le joyau de l'établissement.

Dirigé par Marina König-Häfliger – diplômée en hôtellerie (EHL) qui met toutes ses compétences au service de cette exigeante fonction – le King's Club est ouvert tous les jours de l'année, sauf le dimanche. Ses 25 danseuses en constituent bien sûr l'attraction principale. Une autre raison de son succès? Des collaboratrices et collaborateurs fidèles, faisant partie de la «maison» depuis de nombreuses années.

ont sélectionné ce champagne et... y restent fidèles: «Moët & Chandon est une marque très renommée et appréciée, celle que nos clients préfèrent. Indéniablement, la qualité joue un rôle essentiel dans ce choix. En fait, notre philosophie est basée sur un principe simple: offrir un produit qui réponde aux attentes des consommateurs, dans un bon rapport qualité/prix. Ce qui explique certainement pourquoi Moët & Chandon se vend si bien chez nous.»

Marina König conclut: «Nous voulons donner en permanence le meilleur de nous-mêmes, ainsi que le fait Moët & Chandon. Et provoquer ainsi, chez nos hôtes comme chez les clients de la Marque, un enthousiasme toujours réitéré, pour notre établissement comme pour ses produits.»

Börse Restaurationsbetriebe, King's Club
Jürg + Marina König-Häfliger
Bleicherweg 5, 8005 Zürich
Tel: 01 211 23 33
Fax: 01 211 23 12



Le Conseil du Chef de cave

Comment déboucher le champagne ?

Sortir la bouteille du seau à glace, l'essuyer rapidement. Incliner légèrement la bouteille et dégager la boucle du muselet. Détordre celle-ci et en séparer les branches. S'assurer que le bouchon n'est pas sur le point de sauter. Enlever tout ensemble le muselet et son habillage. Saisir le corps de la bouteille d'une main. De l'autre, exercer une rotation en retenant le bouchon. Celui-ci se libère doucement et sans bruit. Essayer délicatement le col de la bouteille. Sentir le bouchon. Le champagne est alors prêt à être servi.

Comment le servir ?

Goûter le champagne pour s'assurer qu'il est sans défaut et rafraîchi à souhait. Remplir les verres au maximum jusqu'aux deux tiers (pour éviter le réchauffement du vin), en une ou plusieurs fois selon la taille du verre et le volume de la mousse.



Dominique Foulon, Chef de cave Moët & Chandon, Epernay

Der Tip des Kellermeisters

Entkorken

Die Flasche aus dem Eiskübel nehmen und schnell abtrocknen. Die Flasche leicht neigen und die Kapsel entfernen. Darauf den Drahtkorb vorsichtig lösen. Es muss darauf geachtet werden, dass der Korken nicht wegnallt. Nun den Drahtkorb ganz entfernen. Den Flaschenbauch mit einer Hand umfassen. Mit der anderen Hand den Korken umfassen, drehen und sanft und ohne Knallen herauslösen. Den Flaschenhals abwischen. Am Korken riechen.

Der Champagner ist servierbereit.

Kredenzen

Zunächst wird der Champagner auf allfällige Fehler oder zu viel Wärme vorgekostet. Die Gläser nach und nach bis höchstens zwei Drittel füllen, damit sich der Champagner nicht erwärmt.

Dominique Foulon, Kellermeister, Moët & Chandon, Epernay

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Moët & Chandon (Suisse) SA
Ch. des Coquelicots 16, Case postale 552
1215 Genève 16
Tel: 022 939 35 00
Fax: 022 939 35 10

Die hohe Kunst der Champagner-Herstellung Une maîtrise totale de l'élaboration

Talent und Können der Önologen und die vollkommene Beherrschung der Weinherstellung – vom Anbau bis zur Reifung des Weins – lassen eine Harmonie entstehen, auf der die Philosophie von Moët & Chandon beruht.

Un accord parfait naît du talent des œnologues et de la maîtrise totale de l'élaboration, depuis la culture de la vigne jusqu'au vieillissement du vin dans les caves. Une véritable philosophie chez Moët & Chandon.

Moët & Chandon besitzt Weinberge im ganzen Anbaugebiet der Champagne (wovon 12 in den 17 als

Die Kunst der Assemblage
Sie ist für den Ausbau des Champagners ausschlaggebend, denn es

Die Champagner von Moët & Chandon sind Ausdruck des Stils des Hauses: komplette Struktur, Harmonie, rund und fruchtig. Jeder Champagner besitzt seinen ganz besonderen Charakter, der von der Assemblage, der Reifedauer und der Dosage geprägt ist.

Dank der Beherrschung der hohen Kunst der Assemblage, der Qualität seiner Weinberge, der Wahrung der Traditionen und der Offenheit für neue Technologien ist

Moët & Chandon heute die Referenz in der Champagner-Produktion.

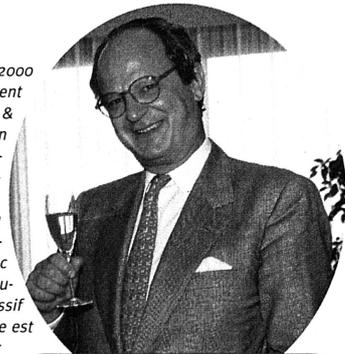
marque. Chaque automne, 2000 à 2500 vendangeurs affluent dans le vignoble de Moët & Chandon.

L'appellation «champagne» impose strictement une cueillette manuelle: il ne faut pas abîmer les grains, car la peau du raisin noir tacherait irrémédiablement le jus blanc qui sort du grain. Le pressurage est immédiat, progressif et doux. La quantité extraite est limitée, afin de n'obtenir que du vin de qualité. Les raisins de chaque cru du vignoble sont pressés et vinifiés séparément. L'assemblage des différents crus n'intervient qu'après les dégustations des vins de base.

L'art de l'assemblage

Dans le processus d'élaboration d'un champagne, l'assemblage

Les champagnes Moët & Chandon répondent tous aux caractéristiques fondamentales du style de la Maison: structure complète, harmonie, goût fondu et épanoui. En outre, chacun d'entre eux



André Peier, Delegierter des Verwaltungsrates bei Moët & Chandon (Suisse) SA. André Peier, administrateur délégué de Moët & Chandon (Suisse) SA.



100% klassifizierten Lagen). Die Rebstöcke der drei in der Champagne zugelassenen Traubensorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier werden streng selektioniert.

gilt, verschiedene Crus, Traubensorten und Jahrgänge (ausser bei Jahrgangschampagnern) harmonisch

so zu mischen, damit der für Moët & Chandon typische Wein entsteht. Verantwortlich für diesen anspruchsvollen Vorgang ist der Kellermeister. Er verbindet önologisches Können und Degustations-talent mit der langen Erfahrung und Tradition des Hauses. Die Weine aus 500 Tanks und 170 verschiedenen Crus werden systematisch analysiert und verkostet und zu

einer ersten homogenen Mischung zusammengestellt, welche für die Assemblage der Cuvée verwendet wird.

Le vignoble de Moët & Chandon, réparti sur l'ensemble de la production (dans 12 des 17 crus classés à 100%), est le plus important domaine viticole de la Champagne. Les plants utilisés sont rigoureusement sélectionnés. Ils appartiennent aux trois cépages autorisés: Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier.

Pour obtenir du vin de qualité
Moët & Chandon tire de son vignoble en moyenne 25% de ses besoins en raisins. Une précieuse garantie de stabilité et de qualité pour la composition de ses cuvées. Les livreurs traditionnels de la Maison fournissent le complément, concourant à la variété d'approvisionnements nécessaires à l'obtention du style des champagnes de la



constitue un moment crucial: il s'agit de marier harmonieusement les différents crus, les différents cépages et les différentes années

possède un caractère propre, une typicité apportée par l'assemblage, la durée de maturation ou le dosage.

So entsteht ein Qualitätswein

Die Weinberge von Moët & Chandon produzieren etwa 25% des Eigenbedarfs, was eine kostbare Stabilitäts- und Qualitätsgarantie für die Zusammensetzung der Cuvées darstellt. Langjährige Traubenlieferanten liefern den Rest und



garantieren damit die Sortenvielfalt, die das Haus für die Produktion seiner Markenchampagner braucht. Jeden Herbst reisen 2000 bis 2500 Leser in die Weinberge von Moët & Chandon. Die Qualitätsbezeichnung «Champagne» setzt Handlung voraus. Äusserste Sorgfalt ist nötig, denn die Trauben dürfen nicht beschädigt werden, da die rote Haut den weissen Saft endgültig beflecken würde. Unmittelbar nach der Lese erfolgt die sehr behutsame, langsame Kelterung. Die Menge des Saftes ist begrenzt, denn nur so kann ein Qualitätswein entstehen. Jede Traubensorte wird separat gepresst und vinifiziert. Die Assemblage erfolgt erst nach den Verkostungen der Grundweine.



(sauf dans le cas de millésimes) afin d'obtenir un vin fidèle au style de Moët & Chandon, en toutes circonstances. C'est le chef de cave qui réalise l'assemblage, mobilisant à la fois ses compétences œnologiques et ses talents de dégustateur, éclairés par l'expérience et la tradition. Les vins des 500 cuves issus de près de 170 crus différents sont analysés et dégustés systématiquement afin de constituer des préassemblages homogènes qui seront utilisés dans l'assemblage de la cuvée.

La maîtrise de l'assemblage, l'excellence des vignobles ajoutés à une vinification alliant respect de la tradition et ouverture aux technologies modernes font de Moët & Chandon la référence en matière de champagne.

André Peier

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Moët & Chandon (Suisse) SA
Ch. des Coquelicots 16, Case postale 552
1215 Genève 16
Tel: 022 939 35 00
Fax: 022 939 35 10

Ein Platz an der Sonne - wann und wo Sie wollen

Die Helios Heizstrahler stellen ein neues System dar, das den Aufenthalt im Freien ermöglicht, als ob immer Sommer wäre.

Immer wieder, vor allem in den Übergangszeiten im Frühling und Herbst, aber auch im Winter, gibt es

von Flächen im Freien, so lange man will, absolut geräuschlos und umweltfreundlich. Das Gerät wird

mit Flüssig- oder Propangas betrieben und erzeugt Infrarotstrahlung durch Gasverbrennung. Der obere Zylinder aus rostfreiem Stahl strahlt Wärme aus, der Reflektor lenkt sie nach unten und nach aussen und beheizt eine Fläche von rund 20 Quadratmetern. Der Verbrauch bei voller Leistung beträgt 0,7 kg pro Stunde. Die Wärmeregulierung von minimum zu maximum funktioniert stufenlos. Nun entsteht eine gemütliche Oase für Gäste. Man stellt zum Beispiel vier Tische rund um den Helios Wärmestrahler. Dieser erwärmt nicht nur alles rundherum, sondern schafft zusätzlich ein behagliches Klima.

Überall geeignet
Bars, Restaurants, Garten- und Ter-

rasenlokale, aber auch Clubs, Festzelte, Wintergärten und viele mehr, die in den Übergangszeiten ihre Plätze im Freien ausnutzen wollen, haben mit Helios Radiant das ideale Mittel, um ihre Lokale zu jeder Jahreszeit attraktiv und einladend zu gestalten. Die schön designten Heizstrahler bieten zudem eine Fülle weiterer Vorteile: Die Platzkapazität im Freien kann generell besser ausgenutzt werden, unabhängig von kühlen Tagen. Man gewinnt neue Gäste durch die Umwandlung der freien Fläche in eine Oase. Sehr viele Gäste halten sich beim kleinsten Sonnenstrahl gerne im Freien auf. Lokale mit solchen Heizstrahlern sind also in.



viele Terrassen und Aussenplätze, deren Nutzung bei schönem Wetter zu bestuhlen angebracht und lohnend wäre. Leider sind aber die Temperaturen trotz Sonnenschein nicht so hoch, dass man von einem gemütlichen Höck an der Sonne sprechen könnte. Hier springt nun Helios für Sie in die Bresche.



Einfache Konstruktion
Helios ist wie eine künstliche Sonne, die wie eine Lampe eingeschaltet wird und wie die Sonne sofort angenehme wohlig Wärme verbreitet. Das einzigartige System ermöglicht die gezielte Beheizung

Einfache Platzierung
Der ideale Aufstellort ist unter Markisen, grossen Sonnenschirmen oder an windgeschützten Stellen. Wenn Zugluft vermieden wird, bleibt die Wärme optimal und somit bleibt der Gasverbrauch gering. Um eventuellem Zug vorzubeugen, gibt es auch spezielle Stellwände mit glasklarer Kunststoff, die



Gäste und den Wärmestrahler vor allzu starkem Wind schützen. Wichtig ist generell eine ausführliche Beratung, damit die richtige Anzahl von Geräten angeschafft wird und



Preisliste, Februar 1998

Typ/ Kurzbeschreibung	Preis in Sfr. exkl. 6,5% MwSt
Helios® De Luxe Vollkommen selbständig, ohne Strom oder Gasanschluss. Standfester rechteckiger Sockel mit starken Gummirollen, ist für raschen Standortwechsel geeignet. Gasflaschengehäuse mit Auflagerand für Getränke und einer Öffnungsklappe mit Sicherheitsschlüssel. Speisung: Flüssig- oder Propangas. Leistung: 13 kW. Farben: schwarz, weiss, grün.	1600.00
Helios® Standard Vollkommen selbständig, ohne Strom- oder Gasanschlüsse. Grosse Standfestigkeit durch einen Sockel, der nachträglich mit Ballast (Sand) gefüllt wird. Ein beweglicher Zylinder mit einem Auflagerand für Getränke, dient als Abdeckung der Gasflasche. Für einen schnellen Standortwechsel benötigt man eine Handkarre. Speisung: Flüssig- oder Propangas. Leistung: 13 kW. Farben: schwarz, weiss, grün.	1550.00
Helios® High-Tech Vollkommen selbständig, ohne Strom- oder Gasanschlüsse. Grosse Standfestigkeit durch einen Sockel, der nachträglich mit Ballast (Sand) gefüllt wird. Ein beweglicher Zylinder mit einem Auflagerand für Getränke, dient als Abdeckung der Gasflasche. Für einen schnellen Standortwechsel benötigt man eine Handkarre. Speisung: Flüssig- oder Propangas. Leistung: 13 kW. Farbe: nur in Edelstahl.	1650.00
Helios® Standmodell Wird fest installiert und an einer Gasleitung (Flüssig- oder Propangas) angeschlossen. Trotzdem schnell abmontiert, wenn es nicht mehr gebraucht wird. Leistung: 13 kW. Farben: schwarz, weiss, grün.	1525.00
Helios® Professional Ermöglicht die Beheizung von Aussen- und Innenbereich, wie z. B. Werkhallen, Werkstätten, Baustellen, Lagerräume, in der Landwirtschaft, usw. Leistung: 13 kW. Farbe: orange.	1600.00
Handwagen für Helios Standard und Helios High-Tech (schwarz)	85.00



damit die zu beheizende Fläche optimal genutzt werden kann. Wenn es aufgrund einer grösseren Gruppe, die Ihren Betrieb aufsucht, nötig wird, die Wärmestrahler zu verschieben, so kommen die bereits fix montierten, starken Gummirollen zum Einsatz, mit denen der Strahler problemlos von einem zum anderen Einsatzort gerollt werden kann. Informieren Sie sich unter der nachfolgenden Adresse und bestellen Sie den ausführlichen Katalog oder vereinbaren Sie einen Termin mit Reto Wegmann, damit er Ihnen anhand eines bereits montierten Geräts vor Ort die Vorteile aufzeigen kann.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Patio Trading
Alte Landstrasse 40
8800 Thalwil
Tel: 01 722 38 00
Fax: 01 722 38 01



Das Inserat der Woche mit

WARSTEINER®

Diese Woche gewinnt:

Was: Januar-Loch?
Wer: «Kaffi Leuebärg»
 Tagungszentrum Leuenberg
 Frau Margrit Kistler
 4443 Hölstein
 Telefon 061 951 14 81
Wo: Waldenburger Anzeiger
Wieviel: 237 Franken
Grösse: 56 x 140 mm

Januar-Loch?

Kein Problem!

Am Sonntag, 18. Januar
servieren wir Ihnen

Pommes frites
à discrétion
für nur 14 Franken

dazu gratis

Suppe
paniertes Schnitzel
Salat
Dessert

Telefon 061/95114 81
«Kaffi Leuebärg»
das Restaurant im
Tagungszentrum Leuen-
berg, oberhalb Hölstein.

206-92244

Warum: Es war das erste Mal, dass wir eine solche Aktion durch-
geführt haben. Der Erfolg war überwältigend und uner-
wartet. Praktisch alle Gäste haben uns auf die Anzeige
angesprochen. Es ist sicher nicht das letzte Mal, dass wir
eine solche Aktion lanciert haben.

Spezielles: Beim ersten Durchlesen hat man rasch das Gefühl, hier
einem Schwindler auf die Spur gekommen zu sein. Erst
auf den zweiten Blick zeigt sich das preisgünstige An-
gebot für 14 Franken. Nicht nur die Portion Pommes frites
kostet 14 Franken, sondern auch noch die Suppe,
das panierte Schnitzel, der Salat und das Dessert. Eine
einfache, aber lustige Idee, die sicher den einen oder
anderen Leser beschäftigt hat.

Als Preis erhält Frau Margrit Kistler ein Jahresabonnement der *hotel +
tourismus revue* im Wert von 134 Franken.

SPACE HEMP, neu und originell. Die
trendigen Alcopops erleben einen
neue Generation: Space Hemp. Un-



ter diesem Markenamen verbirgt
sich das Original-Hanfgetränk der
Pomdor AG. Hanf heisst in englisch
nichts anderes als Hemp. Dieser be-
schränkt sich schon lange nicht
mehr nur auf die Hanfszene, son-
dern ist jedermann bestens be-
kannt. Mit diesem neuen Erfrich-
ungsgetränk kann Hanf,
natürlich absolut legal, jederzeit
konsumiert werden. Space Hemp
gibt es sowohl alkoholfrei als auch
alkoholhaltig. Beide Mixgetränke

überzeugen durch ihren frischen
Geschmack. Die Sorte «green»
gibt mit Hanf und Koffein den ul-
timativen Kick. Im Gegensatz dazu
überzeugt die Sorte «red» mit feur-
rigem Alkohol.

Pomdor AG
8547 Gachnang
Tel: 052 369 01 15
Fax: 052 369 01 10

Piccolo – die kleine Verführung. Der
Piccolo ist die Erfüllung einer klei-



Marktnotizen

nen Verführung. Gäbe es ihn nicht,
so müsste er in unserer Singlewelt
erfunden werden. Ob als ideales
Signal für den Start ins Private nach
der Arbeit oder als prickelndes Ele-
ment im Cocktail, ganz zu schwei-
gen vom abrundenden Effekt eines
Glases als Begleiter zum Gourmet-
gericht. Beide, Carta Nevada und
Cordon Negro sind jeweils im Drei-
erpack erhältlich.

C. August Egli
Leimbachstrasse 5
8041 Zürich
Tel: 01 488 48 48
Fax: 01 488 48 19

Rapid mit neuen Maschinen. Vom
20.–24. April 1998 führt Rapid an
verschiedenen Orten in der Schweiz
die neuesten Maschinen für die per-
fekte Garten- und Arealpflege im
Einsatz vor: Den Rapid Euro-Kombi
mit neuen Anbaugeräten, als
Schweizer-Première die wendigen
Frontmäher SF200 und SF230 von
Iseki, den ersten Kompakttraktor
mit Zweimann-Kabine und verschie-

dene Rasen-, Klein-, Kompakt-
und Kommunaltraktoren mit An-
baugeräten. An den folgenden
Orten werden diese präsentiert:
Bern, Sportstadion Neufeld am 20.
April, Rothenburg, Sportplatz



Chärnsmatte am 21. April, Pratteln,
Sportplatz Sandgrube am 22. April,
Wil, Sportplatz Bergholz am 23.
April und in Dietikon, Fussballplatz
Dornau am 24. April. Die Vorfüh-
rungen finden bei jeder Witterung
statt.

Rapid Maschinen und
Fahrzeuge AG
Heimstrasse 7
Postfach 324

8953 Dietikon
Tel: 01 743 11 11
Fax: 01 742 04 54

Der Guide Fischelin 1998 gibt Aus-
kunft. Einen guten Monat früher als
in vorangegangenen Jahren ist so-
eben der von der Tafelgesellschaft
zum goldenen Fisch herausgegebe-
nen Guide gastronomique du Pois-
son erschienen. Das handliche, in
jede Anzugtasche passende Büch-
lein erweist sich wiederum als eine
wahre Fundgrube für Liebhaber einer
gepflegten Fischküche, orien-
tiert es doch umfassend über die
rund hundert Restaurants in der
ganzen Schweiz, die von der Tafel-
gesellschaft zum goldenen Fisch
wegen ihrer aussergewöhnlichen
Leistungen beim Zubereiten und
Kredenzen von vor allem einheim-
schen Fischen mit einer Auszeich-
nungstafel geehrt worden sind.

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft
Zum goldenen Fisch
Postfach 8631
3001 Bern
Tel: 305 50 23
Fax: 031 305 50 24
E-Mail: goldfisch@bluewin.ch



Mit Frottée von ADA
kuschelt man schöner
als mit einem Teddybären

ADA Guest Supplies
Sumpfstrasse 32
6312 Steinhausen
Telefon 041 748 63 83
Telefax 041 748 63 89

Mit freundlicher Unterstützung von

