

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 106 (1998)  
**Heft:** 32

## 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:** 06.01.2026

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



Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit – L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

## TOURISMUS

## TopTV gefährdet 3

Dem Schweizer Tourismusfernseher der Top TV droht das Aus. Die Besitzerin, die Wigra, macht veränderte wirtschaftliche Aussichten geltend. Im letzten Moment ist ein Retter aufgetaucht.

## Abenteurer Felix Oehler 5

Im Rahmen der Sommerserie hat die hotel + tourismus revue den Manager der Adventure-Basis in Interlaken einen Tag lang begleitet. Felix Oehlers Bestreben ist es, seine Gäste glücklich zu machen.

## HOTELLERIE

## Parahotellerie: Umlagerung 7

Die definitive Statistik zur Parahotellerie: Die Scherenbewegung zwischen Hotellerie und Parahotellerie bestätigt sich. Camping und Jugendherbergen geht's besser, den Fewos schlechter.

## Bürgenstock geht am Stock 7

Der Bürgenstock verliert seinen Direktor: Rolf Brönnimann erneuert seinen Vertrag nicht mehr. Ohne ihn und sein «Feu sacré» sinkt der Marktwert des Objekts.

## GASTRONOMIE · TECHNIK

## SSG kauft bei Merkur ein 11

Die Schweizerische Speisewagengesellschaft übernimmt ab kommendem Jahr 16 Betriebe der Merkur AG. Verkauft wurden Betriebe der Typen «Merkur Le Bistro» und «Merkur Al Forno».

## Plätze für Arbeitslose 14

Das «Hôtel des Alpes» in Düringen und der «Löwen» in Grenchen qualifizieren Arbeitslose für das Gastgewerbe. Das Angebot an Ausbildungsplätzen wurde bislang nicht ausgeschöpft.

## HOTEL · TOURISME

## Vins rouges valaisans 16

Le Valais est la seule région de Suisse à pouvoir développer de grands vins rouges qui lui sont propres. Saura-t-il saisir cette chance formidable? Les vigneronns répondent.

## TTW: nouvel organisateur 17

Le TTW sera, en principe, mis sur pied dès l'an prochain par un nouvel organisateur. Le grand rendez-vous de la branche touristique restera-t-il à Montreux? Oui, jusqu'en 2001, en tout cas.

## Kultur- und Kongresszentrum Luzern

Luzerns Jahrhundertaufbruch  
unter (k)einem Dach

Konzertiertes Marketing unter einem Dach wäre gefragt. Denn das neue Luzerner Kultur- und Kongresszentrum soll richten. Die Hoteliers erhoffen sich weniger Billiggruppen, mehr Businessgäste und damit höhere Zimmereinnahmen. Doch durch Hoffen alleine ist noch niemand schwanger geworden.

THOMAS VASZARY

Der 18. August rückt näher und näher. Der modernste und klangvollste Konzertsaal der Welt, das eigentliche Prunkstück innerhalb des Baus von Stararchitekt Jean Nouvel, soll der ersten offiziellen Belastungsprobe standhalten. Hotellerie, Politik und Kultur warten denn auch gespannt auf die heiss erschnittene Signalwirkung, die vom neuen Kultur- und Kongresszentrum (KKL) ausgehen soll.

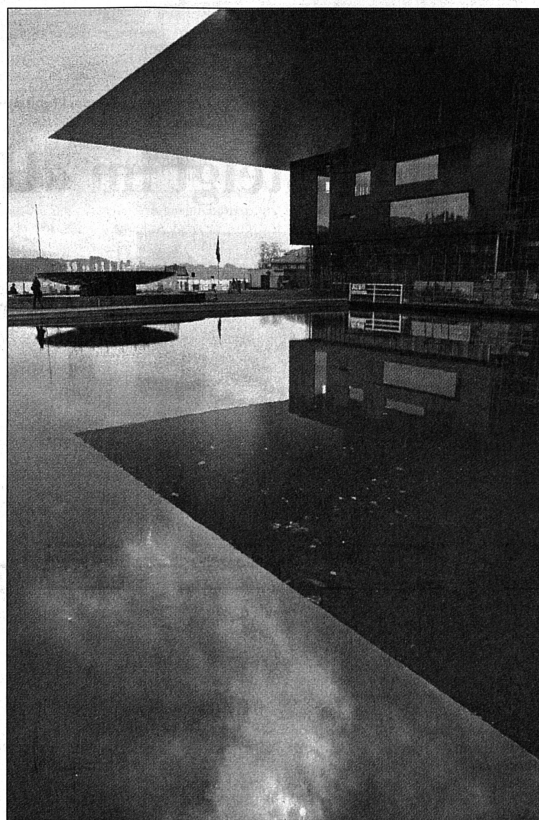
Hohe Erwartungen sind aber auch mit Luzerns Jahrhundertwerk verbunden, wenn dann per 1. Januar 2000 der zweite Teil mit allen Kongresseinrichtungen eröffnet werden wird. Denn Luzern zu einer Kongressstadt erster Güte umzufunktionieren, ist allen voran der Wunsch der Stadt Luzerner Hoteliers. Sie versprechen sich eine Verlagerung weg vom Billigtourismus und hin zum rendite-trächtigeren Geschäftstourismus. Der Preiskrieg im Billiggeschäft geht den Hoteliers nämlich seit Jahren an die Substanz.

## Hotels mit hohen Investitionen

Unter diesem Gesichtspunkt ist denn auch die frühzeitige Beteiligung der Luzerner Hoteliers am Entstehen des KKL zu verstehen. In einer beispielhaften Aktion versprochen die Hoteliers am 16. Juli 1993, fürs neue Kultur- und Kongresszentrum Luzern 7 Mio. Franken auf den Tisch zu legen. Ein willkommener Beitrag an den 210-Mio.-Franken-Bau.

Und die Hoteliers taten noch mehr. Sie investierten in den Jahren 1992 bis 1998 zwischen 350 und 400 Mio. Franken in Umbauten, Neubauten und Renovationen. Für viele Hoteliers genug der Leistungen, um nun auf den grossen Buchungsschub seitens der Betreiber-gesellschaft Management AG (MAG) zu warten.

Doch weit gefehlt. Wer zwar sät, sich aber an der Ernte nicht beteiligt, kann schnell einmal leer ausgehen. Erste Kontroversen zwischen Generalmanager Michael Wittwer von der MAG und den Hoteliers sind spürbar. Die Hoteliers bemängeln, dass die Zimmerreservationen nicht mit dem guten Buchungsstand des KKL übereinstimmen. Wittwer hält entgegen: «Was haben die Hoteliers denn an Marketingaktivitäten unternommen?» Der durchschnittliche Zimmer-



Im Jahre 2000 steht das ganze KKL. Damit die Hoteliers rechtzeitig auf den Zug aufspringen können, muss ein Convention-Büro gegründet werden. Foto: zvg

preis werde nicht so steigen wie erwartet, prophezeit Wittwer und erhält Unterstützung. Auch Verkehrsdirektor Kurt H. Illi rechnet zusätzlich zu den bestehenden 900 000 Logiernächten höchstens mit 100 000 weiteren. Und auch Beat Nellen, Direktor des Hotelier-Vereins Luzern, relativiert die hohen Erwartungen. Einige setzen mittlerweile auf eine «Sowohl-als-auch»-Strategie. Das eine tun (Kongressgeschäft), das andere nicht lassen (Billiggruppen).

Doch ist Luzerns Hotellerie überhaupt vorbereitet auf diesen Spagat? Nellen: «Wer keinen Schwerpunkt setzt, wird es schwierig haben, beides zusammen zu bewältigen.» Der Luzerner Hotelier sei seit Jahren an unproblematische Gruppentouristen gewöhnt, so Nellen. Der Businessgast aber verlange ähnlich wie der Individualgast eine umfassende und anspruchsvolle Betreuung. «Da wird der

Hotelier seinen Dienstleistungsapparat wieder in Schwung bringen müssen.»

## «Viererbände» schon aktiv

Dass die Hoteliers auch ihr Kongressmarketing noch nicht so richtig in Schwung gebracht haben, liegt sicher auch an der branchenspezifischen Mentalität des kurzfristigen Managements. Erst im Jahre 2000 steht das ganze KKL mit allen Kongressmöglichkeiten zur Verfügung. Laut Michael Wittwer ist der Zug für die Hoteliers noch nicht abgefahren. Mit dem Verkehrsverein Luzern wurde ein Zusammenarbeitsvertrag abgeschlossen. Und: Eine «Viererbände», bestehend aus zwei Hoteliers, einem Gastro-Unternehmer und Wittwer selber, beackert seit einiger Zeit die Märkte. Wittwer ist sich bewusst: Der nächste Schritt muss ein Convention-Büro sein, wo alle Fäden zusammenlaufen. Seite 2

## «Mega Memory»

Geforderte  
Hirnzellen

Welcher Hotelier träumt nicht davon, seine Stammgäste auch nach Jahren noch mit dem Namen begrüssen zu können... Die hotel + tourismus revue veranstaltet zusammen mit dem Gedächtnistrainer Gregor Staub am 3. September ein Mega-Memory-Seminar für die Hotellerie und Gastronomie. Dort lernt man mit einer speziellen Technik, sein Gehirn richtig zu nutzen und Spickzettel für immer wegzustecken. Seite 8

## Kulturzeitschrift «du»

Harsche Kritik  
ärgert Hoteliers

Die Story in der Kulturzeitschrift «du» sei nicht einmal einer Boulevard-Zeitung würdig, kritisiert der Zermatter Hotelier Jean Pierre Lanz. Sein und andere Grand Hotels werden im neusten «du» zum Teil harsch kritisiert. Mehr hingegen freut sich Direktor Melchior Windlin über den Bericht über sein Berner Hotel Bellevue Palace. Für ihn bedeute allein die Tatsache, Thema im «du» zu sein, ein «Gütesiegel» für sein Haus. Seite 9

## Hotel-Immobilien

Liquidation  
und Sanierung

Wie ist die Marktlage, was wurde am SchKG geändert, welche aussergerichtlichen Einigungsmöglichkeiten bestehen, worauf gilt es bei einer Hotel-sanierung speziell zu achten? Rechtsanwalt Andreas Feuz von der Transliq AG gibt Auskunft zu Fragen bezüglich der Liquidation und Sanierung von Hotelbetrieben. Er nimmt Stellung zu der Rolle der Banken und zeigt Möglichkeiten der Gemischtnutzung auf. Seite 13

## «Villes heureuses de Suisse»

Associer le vélo  
au tourisme urbain

Le cyclotourisme en Suisse ne doit pas seulement être l'apanage des régions de montagne et des campagnes, il peut également très bien se marier avec le tourisme urbain, notamment en tant que point de chute des différentes routes du réseau national cyclable inauguré le 30 mai à Berne. C'est du moins le message que les «Villes heureuses de Suisse» ont fait passer à une vingtaine de journalistes européens. Pages 3 et 15

Miele  
Service-Abonnement.Vollgarantie  
mit Bonus.Rufen Sie an!  
Miele Professional  
Tel. 056/417 24 62

ELSAFE®

Der erfolgreichste  
elektronische Hotel-  
Zimmertresor weltweit.KMS AG  
INTERLAKEN  
KMS Elektronik & Handels AG  
Hauptstrasse 19, 3800 Interlaken  
T 033/823 32 23 F 033/823 33 23

Essence of Nature

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

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

SWISS HOSPITALITY

Textilien für  
die Gastronomie

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

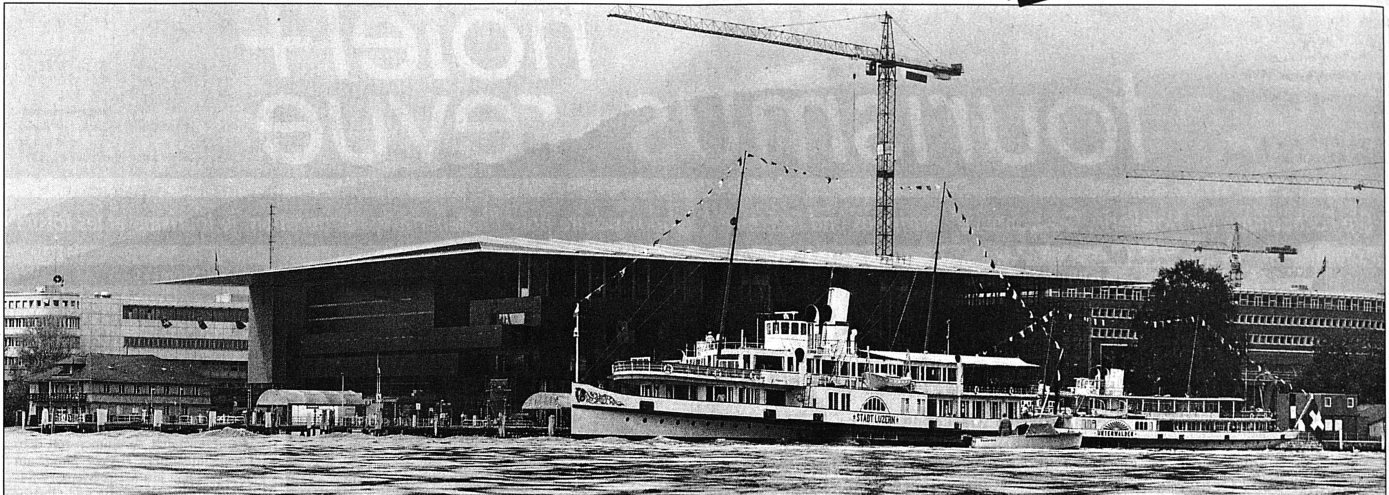
DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof.

Linth	Region + Zentrale	055 415 52 80
Zürich	Roland Eng	01 432 73 73
Basel	Margret Ottenbach	061 313 40 10
Suhr	Ernst Schaar	062 842 48 31
Luzern	Josef Burch	041 240 11 44
St. Gallen	Marco Barra	
Interlaken	Daniel Imboden	033 823 32 32
Romandie	M. Aquilini	026 466 35 40
Ticino	Heidi Caminada	091 943 58 56
Graubünden	Susanne Voneschen	055 415 52 87

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

DOMINO GASTRO



Zwar ist der Bau fast fertig, doch fehlt noch ein schlagkräftiges Convention-Büro, das die konzentrierte Vermarktung des Kultur- und Kongresszentrums Luzern gewährleistet.

Foto: Adrian Stähli

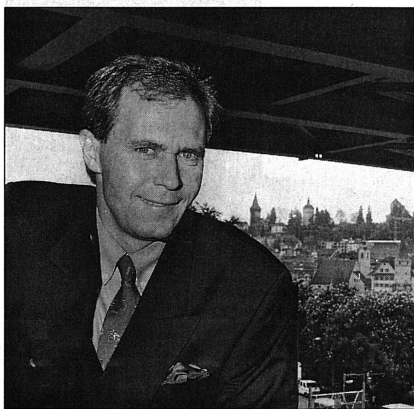
## Die Spannung steigt im «Haus am Wasser»

Luzern steht im Banne des Kultur- und Kongresszentrums (KKL). Das «Haus am Wasser» vereint als kulturpolitischer Kern der architektonischen Leistung alles unter einem Dach. Doch die Tourismusträger bewegen sich nur zögerlich unter ein gemeinsames Marketingdach.

THOMAS VASZARY

Jede Kongressstadt verspricht sich durch den Kongress Tourismus eine Belebung der Vor- und Nachsaison. Dass in Luzern im Gefolge des neuen Kultur- und Kongresszentrums auch höhere Renditeerwartungen im Spiel sind, ist angesichts der enormen Investitionen in die Hotelinfrastruktur verständlich. Laut Beat Nellen, Direktor des Hotelier-Vereins Luzern (HVL), bietet Luzern im Gruppengeschäft über Veranstalter heute dieselben Preise an wie 1985. Und in rezeptiven Zeiten wird gerade im Kongress- und Businessbereich in erster Linie an der Hotelübernachtung gespart. Eventmarketing und Rahmenprogramme sind also gefragt, will der Hotelier die Businessgäste schon am Vorabend anlocken, zu einer Verlängerung animieren und damit die Logiernächte und den durchschnittlichen Zimmerpreis steigern.

Eine «Viererbände» unter der Leitung von Generalmanager Michael Wittwer von der Management AG (MAG) hat erste Kongresspauschalen auf den Markt gebracht. Soll ein konzentriertes Marketing das neue Image Luzerns als Kongressstadt untermauern, muss aber ein Convention-Büro her. Ein weiterer Schritt zu kompakteren Tourist-Informationen wird Ende 1999 mit dem neuen Dienstleistungszentrum im Bahnhof geschaffen. Der Hotelier-Verein Luzern will laut Nellen dem Verkehrsverein als



Noch hat Michael Wittwer, der Generalmanager der Management AG (MAG), nicht alles unter Dach und Fach, doch das Lachen ist ihm noch nicht vergangen. Foto: zvg

offizielle Verkaufsstelle der 5044 Hotelbetten mit einem Darlehen unter die Arme greifen. Mit dem lautstarken Austritt aus Zentralschweiz Tourismus will Verkehrsdirektor Kurt H. Illi 300 000 bis 500 000 Franken umverteilen und fürs Kongressmarketing einsetzen. Zu lange hatte Illi auf die Schiene Billigruppen aus Asien gesetzt (Januar bis Juni – 40% gegenüber der Vorjahresperiode). Als Bewerber für die Betriebsgesellschaft des KKL – zusammen mit Messechef und Verkehrsvereinspräsident Alfred N. Becker – war Illi 1996 abgeblitzt. Nun muss er mit der MAG und Wittwer zusammenarbeiten. Das funktioniert nach Aussagen von Illi gut und ist in einem Zusammenarbeitungsvertrag geregelt, der dem Verkehrsverein 4% Kommission auf die Saalmiete ohne Gastronomie garantiert. Denselben Kommissionsatz erhält der Verkehrsverein – wie alle anderen Mittler auch – von den Hoteliers, der

Schiffahrtsgesellschaft, den Bergbahnen oder anderen Leistungsträgern.

### Guter Buchungsstand

In der Zwischenzeit konzentriert sich Wittwer vornehmlich um den Verkauf des KKL und die Teambildung im Bereich Veranstaltungsbetreuung (siehe letzte Seite). Der Buchungsstand übertrifft die Erwartungen, ist doch der Konzertsaal dieses Jahr bereits mit über 90% (Ziel: 90%) belegt, das ganze KKL für 1999 um die 50% (75%) und fürs Jahr 2000 um die 75% (70%). Ab 2001 ist eine Steigerung von 3 bis 5% programmiert. Wie sich die zugesicherten 198 Tage an die Nutzungsrecht-berechtigten Vereine der Stadt Luzern auswirken werden, muss der Alltag zeigen. Mövenpick, Swissôtel, Schweizerische Speisewagen-gesellschaft, Gastrag und zuletzt auch Swiss International Hotels hatten sich aufgrund dieses «Klotzes am Bein» als

Betreiber zurückgezogen. Doch für die Akzeptanz des «Hauses am Wasser» in der breiten Bevölkerung ist die Nutzungsregelung entscheidend. Immerhin ist das prognostizierte Umsatzvolumen von zirka 10 Mio. Franken einermassen berechenbar. Die Profitcenter Veranstaltungsbetreuung und Technik sollen 60%, die Gastronomie 40% der Einnahmen einspielen. Bei den Ausgaben seufzt Wittwer und spricht von einem Verhältnis von 70:30. «Die Kostenseite ist bei einem neuen Haus dieser Bauart schlicht nicht berechenbar», sagt Wittwer. Diese muss er bis Ende 1999 allerdings im Griff haben, muss doch die MAG im Jahre 2000 erstmals 5% des Umsatzes an die Trägerstiftung abliefern.

### Schlechte Gastro-Planung

Vorderhand hat Wittwer jedoch andere Probleme zu bewältigen. So beispielsweise, wie an den beiden Eröffnungstagen rund 10 000 Gläser in zwei kleinen Geschirrspülautomaten gewaschen werden sollen. Von einem anständigen «Back Office» wagt Wittwer schon gar nicht mehr zu träumen. «Die Planung des Gastronomietraktes ist eine einzige Katastrophe.» Die Kritik geht aufs Konto der sonst branchenerfahrenen Katag in Kriens, die den Generalunternehmer in Sachen Gastronomielogistik beraten hatte. Auch während den Arbeiten an den Studien der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern war Kritik an der Katag laut geworden. Wittwer änderte daraufhin fast das ganze Konzept und will nun externes Know-how einkaufen. Für KKL-Koordinator Thomas Held dürfte das nicht mehr als ein Schulterzucken bedeuten. Wer mit Stararchitekten wie Jean Nouvel arbeitet, ist hart im Nehmen.

Quellen: u.a. 6 Diplomstudien der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern, 1997, Marketing-Situationsanalyse für eine Kongressstadt, Jörg Baumann, 1993.

### Das «Wunder» von Luzern

**März 1988:** Die Hayek-Studie empfiehlt ein Zentrum mit Konzertsaal am Europaplatz und Bauten für die junge Kultur.

**5. März 1989:** Konzertsaal-Referendum: 61% stimmen dafür, dass die Stadt mit der geschenkten Million von Verlegerin Alice Bucher einen internationalen Architekturwettbewerb durchführt.

**März/April 1991:** Die Stadt Luzern verweigert dem Projekt «Pro Arte» für ein Kunstmuseum im Bourbaki-Panorama die Unterstützung. Die Projektierung am Europaplatz kommt ins Stocken.

**20. Oktober 1991:** Die Inseli-Initiative für einen grünen Europaplatz wird mit 65% Nein-Stimmen abgelehnt. Zudem sagen die Stimmenden ja zu ein Zentrum für experimentelle Kultur und freies Theater.

**November 1991:** Nouvel und Cattani Projekt «Opus» mit umstrittenem Seekontakt gewinnt den Architekturwettbewerb. Doch der Lausanner Architekt Lüscher soll bauen.

**März 1992:** Wegen Differenzen mit Lüscher wendet sich die Trägerschaft wieder an Nouvel und Cattani.

**17. Mai 1992:** Die Stimmberechtigten sagen mit 61% ja zu einem 3-Mio.-Projektierungskredit.

**Januar 1993:** Jean Nouvel stellt sein neues Projekt vor. Die kulturpolitische Botschaft: Alles unter einem Dach.

**Februar/Juli 1993:** Eine Abstimmungskampagne wird geplant. Supporter werden aktiv. Die Luzerner Hoteliers steuern 7 Mio. Franken bei.

**22. November 1993:** Der Grosse Rat des Kantons Luzern bewilligt mit 132:2 einen kantonalen Beitrag von 24 Mio. Franken.

**12. Juni 1994:** Die Stadt Luzern stimmt mit 66% dem 94-Mio.-Beitrag zu.

**September 1994:** Die Stadt erteilt die Baubewilligung.

**Januar 1995:** Die Bauarbeiten beginnen. Das alte Kunsthaus wird abgebrochen.

**März 1996:** Die Suche nach einer Betriebsgesellschaft gestaltet sich schwierig. Nach dem Ausstieg von Swiss International Hotels gründen fünf unabhängige Luzerner Persönlichkeiten die Management AG; darunter Jürg Reinshagen vom «Palace» Luzern.

**September 1997:** Der Hotelier und Betriebswirt Michael Wittwer wird Generalmanager des Kultur- und Kongresszentrums.

**18./19. und 22. August 1998:** 1. Teil: Die Internationalen Musikfestwochen werden nach einem Zwischenjahr in der Von-Moss-Stallhalle Emmenbrücke erstmals im neuen Konzertsaal eröffnet.

**Dezember 1999:** Zur Jahrtausendwende wird auch der zweite Teil mit allen Kongresseinrichtungen fertig sein. Das 210-Mio.-Projekt wird seinen vollen Betrieb aufnehmen. VY

### Das Kongresszentrum

Die Management AG (MAG) betreibt im Auftrag der Trägerstiftung das Kultur- und Kongresszentrum Luzern (KKL). Generalmanager ist der Hotelier und Betriebswirt Michael Wittwer, der zuvor die Stadthalle Aschaffenburg leitete. Verwaltungsratspräsident der MAG ist der Luzerner Industrielle Hans-Rudolf Schürer. Weitere Mitglieder sind der Delegierte Hans Kaufmann, VR der «Neuen Luzerner Zeitung», Jürg Reinshagen, ehemals «Palace» Luzern, Peter Schmid sowie weitere Aktionäre wie die Brauerei Eichhof. Das Aktienkapital wurde auf 3,8 Mio. Franken erhöht. Der Konzertsaal fasst auf fünf Ebenen 1840 Personen. In der Seebar und auf der offenen Terrasse unter dem Dach haben 210 Personen Platz. Im mittleren Teil befindet sich die Stadthalle mit 870 Plätzen bei Konzerten und 1140 Plätzen bei Banketten. Im Westflügel befinden sich das Kunstmuseum, zwei Restaurants, ein Auditorium mit 274 Sitzplätzen, acht Seminar- und Banketträume sowie Räume für Ausstellungen und Workshops. VY

## Konkurrenzanalyse: Montreux an Luzerns Fersen

Die zehn wichtigsten internationalen Kongressstädte sind Paris, London, Madrid, Brüssel, Genf, Berlin, Singapur, Strassburg, Amsterdam und Hongkong. Sie teilen sich über 50% aller durchgeführten Kongresse weltweit. Laut Zahlen der ICCA (International Congress and Convention Association) lag die Schweiz 1997 auf Platz 17. Jährlich dürften in der Schweiz ungefähr 1,5 Mio. Kongress-Logiernächte anfallen. Schweizland Convention & Incentive Bureau (SCIB) besteht aus 20 Aktivmitgliedern, drei Kooperationspartnern, acht angeschlossenen Mitgliedern und Schweiz Tourismus (ST). Mit dem ähnlich lautenden Switzerland Conference & Incentive Club (SCIC) bietet ST ein Marketingprogramm zur Bearbeitung des Business-Segments in wichtigen Quellmärkten an. Als massgebliche Hauptkonkurrenten Luzerns in der Schweiz gelten Davos und Montreux. Die wichtigsten Analyse Kriterien

sind die Kongressinfrastruktur, das Hotelangebot, die touristische Attraktivität und die Verkehrswege.

**Davos:** Modernes Angebot mit vielen kleinen Sitzungszimmern für Workshops, schöne Landschaft, umfangreiche Sportmöglichkeiten, professionelles Marketing, international bekannt, 5690 Hotelbetten und starke Parahotellerie, Nutzungskonkurrenz wegen Ferientourismus, sicher weil abgelegenen, aber zeitaufwendige Anreise, Strassenverhältnisse im Winter, 4903 m² Fläche. **Montreux:** Sehr moderne und technisch hochstehende Infrastruktur, touristisch attraktiv, gute Lage, gute Verbindungen, kleiner Ort mit nur 3089 Hotelbetten, Nutzungskonkurrenz mit Ferientourismus, 4840 m² Fläche. **Lausanne:** Grosszügige, fast übergrössige Kongressinfrastruktur, bekannt, touristisch attraktiv, national und international gute Verkehrsanbindung, allerdings ausserhalb gelegen, über 5000 Betten, 9500 m² Fläche. **Interlaken:** Bekannt, Kongresserfahr-

ung, schöne Landschaft, 4150 Hotelbetten mit Zuppferd «Victoria-Jungfrau», veraltete Kongressinfrastruktur, kleine Gemeinde, schlechte Verkehrsanbindung, kommt wirtschaftspolitisch nicht vom Fleck, 3715 m² Fläche.

**Lugano:** Moderne Anlagen, hohe touristische Anziehungskraft, 8350 Hotelbetten, Manko im 4-Stern-Bereich, nicht sehr bekannt, Verkehrsanbindung verbessert sich mit neuem Flughafen Malpensa, weit weg von Nordeuropa, 2350 m² Fläche.

**Zürich:** Wirtschaftszentrum, gute Lage und Verbindungen, international bekannt, 9430 Hotelbetten, Kongresshaus nicht mehr auf dem neusten Stand, 6750 m² Fläche.

**Basel:** Grosses, flexibles Angebot, stark im Messebereich, zirka 3100 Hotelbetten, unattraktives Gebäude.

**Genf:** Weltweit bekannt wegen den internationalen Organisationen, zeitaufwendige Anreise von der Deutschschweiz, weit weg von den Zentren Nordeuropas. VY



## SWISSORAMA

Wallis führt Fachausweis für Campings ein. Im Wallis muss in Zukunft jede Person, die einen Camping betreiben will, über einen entsprechenden kantonalen Fähigkeitsausweis verfügen. Dazu gehört unter anderem der Fähigkeitsausweis als Gastwirt. Die neue Ausbildung wird ab September in der Schweizerischen Tourismusfachschule in Siders angeboten. Vorausgegangene Ausbildungen oder Berufserfahrung werden angerechnet. Dazu müssen Interessierte bis Ende August ein schriftliches Gesuch bei der Kantonalen Dienststelle für Industrie, Handel und Arbeit in Sitten einreichen. GER

\*

Thurgau: Keine Touristenattraktionen. Eine Zeitlang sah es so aus, als ob zwischen Konstanz und Lipperswil TG ein Mekka mit Touristenattraktionen entstehen würde. Mittlerweile sind die Pläne im Thurgau weitgehend geplatzt. Da war nicht nur eine Golfplatzzone in Lipperswil geplant, da war auch die Rede von einem Freizeitprojekt mit Pauschbad, Hotels und Restaurants und Sportzentrum. Inzwischen haben sich die Sportorganisationen und der Investor für das Freizeitprojekt zurückgezogen. Und auch rund um das Golfplatzprojekt ist es still geworden. Gescheitert ist auch das Vorhaben, in einer alten Fabrikhalle in Tägerwilen eine Grossdisco entstehen zu lassen. Verzögert hat sich auch der Baubeginn für ein Kleinplanetarium in Kreuzlingen. sda

## PANORAMA

Ferien in Europa durch Euro billiger. Allein deutsche Reisende wurden durch den wegfallenden Devisenumtausch gut 1 Mia. DM sparen, teilte die Bayerische Landesbank in der Studie mit. Diese Summe dürfte aber zum grossen Teil für längere und teurere Reisen wieder ausgegeben werden. Bei den europäischen Reiseveranstaltern würden bisherige Fremdwährungskosten von rund 8 Mia. DM im Jahr wegfallen. Diese Einsparungen würden aber wohl wegen des scharfen Wettbewerbs und der Preistransparenz an Kunden weitergegeben. Als Folge des einheitlichen Währungsraums dürfte sich auch die Attraktivität von Europa als Reiseziel für «aussereuropäische Touristen» erhöhen. sda

## DRUCKFRISCH

## Tourismus in Zahlen

Die Broschüre «Schweizer Tourismus in Zahlen 1998» vermittelt wichtige Eckdaten der Branche von 1986 bis 1997. Touristiker finden darin Zahlen und Statistiken zur wirtschaftlichen Bedeutung des Tourismus, zu den Logiernächte-Entwicklungen, zum Gastgewerbe oder den Vergleich zwischen der Schweiz und anderen Ländern. Die Schrift wird vom Schweizer Tourismusverband, Bundesamt für Statistik, Schweizer Hotelierverein, von der Gastrosuisse und Schweizer Tourismus herausgegeben. Sie kann bei den angegebenen Institutionen bestellt werden. FM



## BLICKPUNKT STV

## Kein schöner Land



Am 16. Juli wurde in den Nachrichten von Radio FFH folgende Meldung verbreitet: «Auf der Autobahn in der Nähe von Mainz fuhr ein Radfahrer Richtung Süden. Als er – wohlbehalten – von der Polizei zum Anhalten gezwungen wurde, fragte diese ihn, warum er mit dem Rad auf der Autobahn unterwegs sei. Als Grund gab der Mann an, dass er sich den schnellsten Weg ausgesucht habe, ins Veloland Schweiz zu fahren...»

So gross ist also die Anziehungskraft des Werkes, das am Pfingstsonntag in Bern offiziell eröffnet worden ist. Und weil man in der schönen Sommerzeit Lust hat, Positives zu Papier zu bringen, seien einige der über 200 Zuschriften zitiert, die der Schweizer Tourismus-Verband in den letzten Wochen von Veloreisenden erhalten haben.

«Noch auf keiner unserer bisherigen Touren durch Deutschland, Irland und Frankreich sind wir auf eine ausgeschilderte Radroute gestossen, welche an diejenige in der Schweiz auch nur

## Tourismus-Spartenfernsehen

## Ein Retter für Top TV ist in Sicht

Top TV, der Tourismuskanal der Wigras, müsse nach viermonatigem Betrieb eingestellt werden. Grund seien «die stark veränderten wirtschaftlichen Aussichten», teilte die Zürcher Firma mit. Jetzt aber – in letzter Sekunde – ist ein möglicher Retter aufgetaucht.

CHRISTINE KÜNZLER

«Die Sendungen von TopTV sind für kurze Zeit unterbrochen». Seit dem 30. Juli bekommt der Zuschauer statt der Wetterprognosen diese Mitteilung zu sehen. Das wird sich möglicherweise in den nächsten Tagen wieder ändern: Ein Kooperationspartner hat sich nämlich laut Wiga-Inhaber Willi Giger endlich bereit erklärt, den Sender zu kaufen. Bis Redaktionsschluss lag der schriftliche Vertrag jedoch noch nicht auf dem Tisch. Auch den Namen des Partners gibt Giger noch nicht bekannt. Doch «die Chancen, dass der Sender weitergeführt wird, stehen gut», sagt er.

Als der Sender vor vier Monaten lanciert wurde, seien die wirtschaftlichen Aussichten wesentlich besser gewesen (vgl. htr 50/97). «Die Situation hat sich in den letzten vier Monaten drastisch verändert», hält Giger fest. Es müsse damit gerechnet werden, dass ein kostendeckender Betrieb erst nach deutlich längerer

Zeit erreicht werden könne, als bei Projektentscheid angenommen. «Sieben neue Sender buhlen in der nächsten Zeit um Kunden. RTL, Pro 7, SAT 1 machen je ein Schweizer Fenster und Tele24 geht auf Sendung.» Für alle reiche der Werbekuchen eben nicht. «Wiga kann nicht sieben Jahre Verlust schreiben – wir mussten uns entscheiden, den Sender entweder zu verkaufen oder einzustellen», erklärt Giger. Die Konkurrenz unter den zukünftigen Sendern sei jetzt schon hart. Angebote wie einen Gratis-Werbespot für einen bezahlten seien bereits im Umlauf. Sogenannte Mediabuying-Agenturen kauften Leistungen zu günstigsten Bedingungen ein, was auf einem Markt mit Überkapazitäten eben möglich sei.

## Werbebudget nicht erreicht

Der interessierte Partner, der den Sender «aus bestimmten Gründen» kaufen möchte, werde TopTV als Wetter- und Tourismussender weiterführen, so Giger. «Weil dafür die Konzession erteilt wurde.» Es stehe dem Käufer aber frei, ein Fenster zu beantragen. Die tägliche Zuschauerfrequenz liege bei 100 000 und entspreche somit den Erwartungen. «Nicht ganz erreicht» seien aber die budgetierten Werbeeinnahmen. Dies, obwohl die grossen Kunden wie die Migros ihre Spots gebucht hätten. Die Schweizer Tourismusorte habe Giger noch nicht beworben, weil die entsprechenden Gefässe nicht vorhanden waren. «Das hätten wir aber in der nächsten Zeit

gemacht», sagt er. Eine Umfrage der htr im Dezember letzten Jahres zeigte jedoch eine gewisse Skepsis der befragten Tourismusdirektoren. Dort wären die Werbeaufträge wohl nicht leicht zu holen, obwohl die TopTV-Kontaktpreise teilweise wesentlich unter jenen der grossen Sender liegen. In der Schweiz ebenfalls noch nicht aufgeschaltet ist der österreichische Tourismussender TW1. Er sollte ab Frühjahr 1998 Wetter und touristische Informationen in die Schweizer Haushalte liefern.

## Die Top TV-Sendung

Eine TopTV-Sendestunde besteht aus vier 15minütigen Blocks: Mit einer moderierten stündlich aktualisierten Meteosendung von Jörg Kachelmanns Meteomedia AG, aus einem Spezialreport über Gesundheit und ähnliches, Verkehrsmeldungen, Live-Wetterbildern sowie Werbespots. Die redaktionell gestalteten Kurzfilme produzierte die Wiga nicht selber, sondern kaufte sie von auswärtigen. Von der Wiga selber sind lediglich zwei Personen am TopTV beteiligt. «Die würden firmenintern weiter beschäftigt, falls der Sender eingestellt werden müsste», versichert Giger. Travel Inside produzierte für TopTV die Sendung «Travel Tip». Dafür zuständig ist der frühere Leukerbadner Kurdirektor Peter Kuhn. CK



Am Lancierungstag, am 27. März dieses Jahres, waren die TOP TV-Macherinnen und Macher noch guter Dinge (Marie Therese Hofmann, links, Jörg Kachelmann, hinten, Suleika Michel, Mitte, Peter Wick, rechts). Inzwischen aber ist der Konkurrenzkampf härter geworden. Foto: Keystone

## TTW

## Organisation in neuen Händen

Die Organisation des TTW, der wichtigsten Veranstaltung im Jahreszyklus der Schweizer Reisebranche, kommt in neue Hände: Die neu zu gründende TTW Management AG ist ein Joint Venture von Travel Inside/Primus Verlag und Wiga Expo. Mit 20% wird sich auch die TTW AG am neuen Management beteiligen.

Die neuen Organisatoren werden den TTW ab 1999 organisieren. Der Verwaltungsrat der TTW AG hat sich damit gegen den bisherigen Organisator Centre Patronal mit TTW-Direktor Roger Mojon ausgesprochen, die den TTW seit dessen Lancierung vor 23 Jahren durchgeführt hatten. Mit den neuen Organisatoren will der TTW-Verwaltungsrat mit dessen Präsident Walter Zürcher den grundsätzlichen Veränderungen in der Reisebranche gerecht werden. Kosten- und Margendruck in der Reisebranche, Marktkonzentrationen und die Suche der ausstehenden Länder nach neuen Marketing- und Ausstattungskonzepten sollen auch in den zukünftigen Konzepten für den TTW ihren Niederschlag finden. Damit

soll die längerfristige Existenz des TTW gewährleistet werden.

Wiga Expo mit deren Direktor Peter Plan organisiert bereits die drei Ferienmessen in Zürich, Bern und Genf sowie die Swiss Event in Zürich und verfügt damit über spezifische Kenntnisse im Bereich touristischer Messen. Der TTW soll denn auch gemäss Peter Plan verstärkt wieder zur Kommunikations- und Marketingplattform der Reisebranche werden und nicht nur Branchentreff sein. Dazu sollen nebst den Ansprüchen und Wünschen der Aussteller auch die Erwartungen der Besucher verstärkt in die TTW-Konzeption einbezogen werden. Nachdem in den vergangenen Jahren der Durchführungsort Montreux immer wieder Gegenstand von Diskussionen war und Zürich oder Genf als Alternativen gehandelt wurden, soll sich gemäss Auskunft von Peter Plan unter dem neuen Management vorerst nichts ändern: Zumindest bis 2001, dem Ende der ersten dreijährigen Vertragsperiode, bleibt Montreux Austragungsort. Montreux bietet sehr günstige Bedingungen und ein allfälliger neuer Standort sei noch nicht Gegenstand von Diskussionen gewesen. STR/MH

Siehe Seite 17

## Veloferien

## Kleine Städte machen mit

Im Zuge der Kampagne Veloland Schweiz hat nun auch die Marketingorganisation «Städte nach Schweizer Art» ein Velopackage lanciert. Die Promotion verbindet Kleinstädte über die nationalen Radwegrouten.

Vor rund zwei Monaten haben sich nun auch die Schweizer Kleinstädte in den Veloboom eingeklinkt. Die Marketingorganisation Städte nach Schweizer Art bietet ein Package an, das Radwandern mit dem Besuch der beschaulichen Städte wie Thun, Freiburg oder Neuenburg verbindet. Bereits ab 210 Franken können Velo- und Kulturgebeister in vier Tagen von Thun nach Neuenburg pedalen. Das günstigste Angebot schliesst den Gepäcktransfer und drei Übernachtungen in Mehrbettzimmern ein. Dieses Angebot kann je nach Wunsch beliebig variiert werden und lässt somit jegliche Velorouten zu den Kleinstädten zu.

## Noch kleine Nachfrage

Seit Mai 1998 ist dieses Package auf dem Markt, es wurde anlässlich einer Promotion in München vorgestellt. Bis anhin sei die Nachfrage noch nicht sehr gross, sagte Marc Hubacher, Präsident Städte nach Schweizer Art. Das Interesse sei aber deutlich spürbar. So richtig losgehen soll's laut Hubacher im nächsten Jahr. Allerdings ist mit 25 000 Franken das Werbebudget für dieses Veloprodukt recht schmal, macht aber immerhin einen Viertel des Gesamtbudgets von Städte nach Schweizer Art aus. Kommuniziert wird dieses Package unter anderem mit einem Folder, der vom Auftritt her nicht gerade glücklich gestaltet ist. Denn auf der Frontseite, die der Titelseite des Städteprospekts entspricht, ist das Veloprodukt nicht ersichtlich. Einen Werbeeffekt verspricht sich Hubacher auch von den rund 20 meist ausländischen Journalisten, die das Veloprodukt während dreier Tage testeten. Unterstützt werden die Kleinstädte einerseits von Eurotrek und andererseits von der Velobettbörse. An dieser Börse sind über 100 Hotels angeschlossen, die auf Bahnhöfen und in Reisebüros direkt buchbar sind. FM

## Mit Veloboom wächst Gefahr

Seit diesem Jahr können die Velofans in der Schweiz von einem 3300 Kilometer langen Veloroutennetz profitieren. Mit dem durch die Lancierung des Velolandes Schweiz ausgelösten Boom wächst aber auch die Unfallgefahr. Vor allem auf Pässen und in engen Tälern ist Vorsicht geboten, da dort die Routen oft auf den Hauptstrassen verlaufen. Im ersten Halbjahr 1998 waren allein im Kanton Bern 203 Velofahrer in Unfälle verwickelt, 196 Verletzte und fünf Todesfälle waren zu beklagen. FM

## REKLAME

Im Jahr 2000 mit einem Programm aus den 80er Jahren arbeiten?

Nein!

**VISUAL®**  
Front-Office Windows

Travailler en l'an 2000 avec les outils datant des années 1980?

Non!

S.H.S. s.r.l.

4, Avenue de Provence Wälfingerstrasse 12  
1007 Lausanne 8400 Winterthur  
Téléphone 021 624 56 22 Telefon 052 269 01 89  
Télécop 021 624 81 21 Télex 052 269 01 81  
E-Mail: shs@buewin.ch

103508/086711



**Schweizer Hotelier-Verein**  
Weiterbildung

## Persönlichkeitsentwicklung:

### Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik

**Datum/Kursort:** Montag, 21. September 1998, Hotel Ascot, Zürich

**Referent:** Béatrice Krauer, Fachlehrerin und Dozentin, Kilchberg/ZH

**Kursziele:** Sie lernen Ihre Schwachstellen in der persönlichen Arbeitsorganisation erkennen und interpretieren. Sie erkennen Wege und Möglichkeiten, wie Sie noch zweckmässiger und effizienter arbeiten können, was eine Steigerung der eigenen Arbeitsproduktivität bedeutet. Sie erlernen die Verminderung von Zeitdruck, Fehlern, Nervosität und Stress.

**Kursinhalte:** Organisation der eigenen Arbeit  
Planung im Rahmen des Unternehmensziels  
Bestandesaufnahme der persönlichen Zeit- und Tätigkeitsanalyse  
Selbst- und fremdbestimmte Zeit  
Wozu persönliche Arbeitstechnik?  
Methoden, Verhaltensweisen und Hilfsmittel  
Was kann und will ich wann realisieren?  
Erfolgssteuerung, Training und Selbstkontrolle

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 325.- (inkl. MwSt)  
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 380.- (inkl. MwSt)

## Führung:

### Die betriebliche Schulung – eine wichtige Führungsaufgabe

**Datum/Kursort:** Dienstag, 22. September 1998, Hotel Basel, Basel

**Referent:** Fritz Sterchi, eidg. dipl. PR-Berater, Qualitätsbeauftragter SHV, Bern

**Kursziele:** 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 und Ausbildungsaktivitäten

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 360.- (inkl. MwSt)  
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 420.- (inkl. MwSt)

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

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung



Die Schule ist sehr praxisbezogen, hier dozieren Fachleute mit Berufserfahrung und stellen den Teilnehmer in Konfrontation mit realistischen Szenarien".  
Werner Walti, ehemaliger Teilnehmer

## Diplomlehrgang Hotel/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 St. Gallen und Luzern:  
je 4 Wochen (Mo-Fr)  
SG ab 19.10., LU ab 26.10.98, in Bern: 10 Wochen à 2 Tage ab 14.9.98

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

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

Klubschule St.Gallen  
071 223 25 24  
Klubschule Luzern  
041 418 66 66  
Klubschule Bern  
031 337 36 99

**BUSINESS**  
klubschule migros



Inhaberin: Michèle Galmarini

## International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachscheule 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: \_\_\_\_\_

90373/262905



**Wenn's pressiert...**  
...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**.  
Rund um die Uhr.  
**031 370 42 23.**

## Top Jobs weltweit

stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie und Gastgewerbe.

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 Gümliken

**ENGLISH**  
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

## Spende Blut. Rette Leben.

## LIEGENSCHAFTEN/IMMEUBLES

### 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

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

• Bern 031 370 41 11  
• Spiez (NOSSE) 033 655 50 30  
• Zürich (AKAD/Minerva) 01 368 40 20  
• Engelberg (SSSE) 041 639 63 24  
• Lausanne 021 323 28 95  
• Bellinzona (SSAT) 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

Zu mieten/pachten gesucht  
CH-Gastroprof. verheiratet, mit jahrelanger Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie sucht

### Hotel-Restaurant (Schwergewicht Hotel) oder Hotel Garni

Die Betriebe sollten idealerweise über 30-40 Zimmer verfügen, da ein spezielles Konzept vorgesehen ist. Deutsche Schweiz und Tourismusregion bevorzugt. Übernahme nach Vereinbarung.  
Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 105111, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 105111/395852

### Im Südtessin

zu verkaufen auf Frühjahr 1999 schönes, bekanntes

### RISTORANTE-PIZZERIA

mit Fremdenzimmer und Schwimmbad. Inventar muss übernommen werden.

Offerten unter Chiffre K 135-757453 an Publicitas S.A., Postfach 15, 6830 Chiasso 1. P 105024/44300



### SENG

Zu günstigen Konditionen verkaufen wir umstehende zentral gelegenes

### Gasthaus

Eigentumsantritt jederzeit möglich. Ernsthaft Interessenten melden sich unter Chiffre 513-135967, GrischAnnoncen AG, PF, 7001 Chur. P 104882/44300

A louer avec remise de commerce Vallée de Joux, Le Sentier magnifique

### café-restaurant

de 102 places + terrasse 50 places et discothèque de 80 places, bar de nuit (unique à la Vallée), 2 appartements volume construit 2226 m², parcelle de 977 m².

Pour visites et renseignements: BC Comptabilité Sàrl Rte des Bruyères 2, 1347 Le Sentier Téléphone 021 845 44 59 P 103345/294879

### Nord Vaudois

à remettre, pour raison d'âge

### RESTAURANT GASTRONOMIQUE

3 salles à manger, terrasse, chambres d'hôtes, appartements pour tenanciers. Cité dans plusieurs guides gastronomiques. PV 390 000.-. Loyer raisonnable. Téléphone 079 342 74 38 105076/17817



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



### 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 HAFTES  
CHEERS & SHAKE  
IT EASY

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



Zu verkaufen im Berner Seeland, gut ausgebaut

### Landgasthaus

Gaststube, Speisesaal und Terrasse 140 Plätze, grosser Parkplatz.

Solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 105049, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 105049/395812

### SCHWEIZ / TESSIN:

Zu verkaufen, stilvolles, gutgehendes

### Grotto/Speiserestaurant

Je 100 Plätze innen und aussen. Ø-Umsatz der letzten 5 Jahre unverändert, mit eigenen Gebäuden und Parkplätzen. Ideal für Gastronomen. Postfach 266, 8049 Zürich-Höngg, Fax 01 844 46 13 0104876/293764



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares  
**FRANZÖSISCH**  
CCIEL, Negressaube  
F-79370 CÉLÉSTINE/BIELLE  
Tel/Fax 0033-5-49-279 275  
http://www.mellecom.fr/cciel

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

### Die Schule für Show & Animation

Berufsausbildung in Animation und Showtanz  
Tanzschul-Center Esther Gabriel  
Grabenstrasse 9 / 8952 Schlieren  
Tel. (0)1/730 08 00

Gesellschaftstänze / Jazz- Streetdance etc.  
Eigene Showtanzkompanie



Deutsch und  
en français:  
hotel + tourismus revue  
Abonnement: 031 370 42 22.

Bitte recht freundlich:  
hotel + tourismus revue Abonnemente:  
031 370 42 22.

A vendre dans la Broye fribourgeoise

### 1 Café (pizzeria)-Restaurant

Café et bar de 22 places, 2 salles de 18 places. Bon rendement.

Y compris appartements. Prix à discuter.

Ecrire sous chiffre 017-338187 à Publicitas SA, case postale 320, 1530 Payerne. P 105025/44300



Felix Oehler, Manager Adventure-Basis in Interlaken

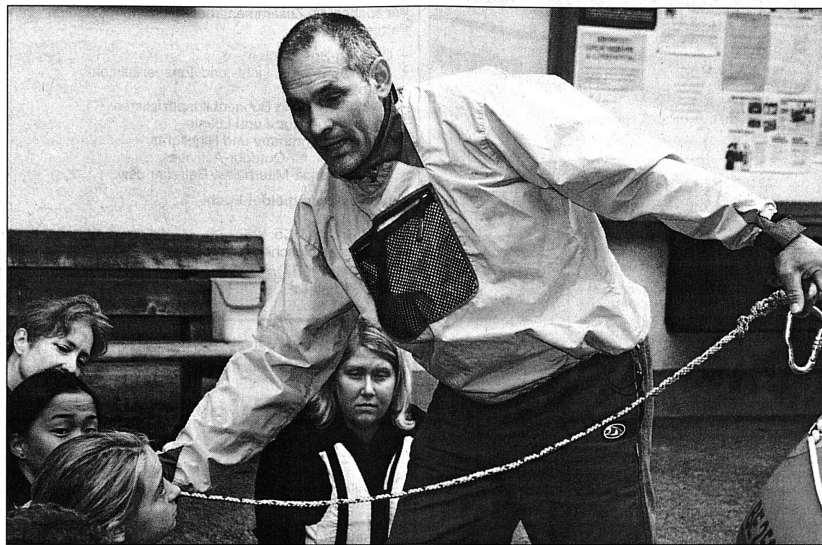
# «Glückliche Gäste sind meine grösste Befriedigung»

7.45 Uhr: Ruhig und still wie in einem Bachbett ohne Wasser ist's in der Basis von Adventure-World in Wilderswil. Noch kann Basis-Manager Felix Oehler gelassen den Tag angehen, doch in knapp einer Stunde ist es mit der Ruhe vorbei, dann werden die Abenteuerhungen an allen Herren Ländern wie Bienen ein- und ausschwärmen. Felix Oehler ist so etwas wie die «Mutter» der rund 20 Guides, die während dem Sommer für Adventure World durch Schluchten waten, Raftboote über die schäumende Lutschine navigieren oder in der Seilbahnkabine die Nerven der Bungy-Springer



beruhigen. Ausgerüstet mit Handy und schnurlosem Telefon funktioniert Felix Oehler als Schaltstelle, löst Probleme, organisiert und greift als Wildwasserexperte auch schon mal zum Paddel. «Heute wird's ein relativ ruhiger Tag werden», sagt der Manager nach einem kurzen Blick auf die Buchungsliste. Mit einem Anruf zu Balmer's Herberge, wo die meisten Kunden des Unternehmens nächtigen und am Office vor Ort wie wild alle möglichen Trips buchen, vervollständigt er seine Liste und macht sich dann an die Einteilung der nötigen Guides, die noch irgendwo ihre müden Muskeln ruhen lassen.

8.15 Uhr: Bevor Felix Oehler den Rundgang im Hallenbad macht, organisiert er noch schnell das Taxi für die Gruppe, welche am Morgen am Grimselpass Canyoning machen will. In den Katakomben des stillgelegten Hallenbads wird klar, dass er zugleich noch Hausmeister ist, denn er kontrolliert von der Heizung bis zu den Boilern alle Einrichtungen. Er stellt auch sicher, dass die Putzgruppe die Garderoben ordentlich gereinigt hat und zeigt zwischen durch der neuen Angestellten die Technik der Desinfektion. Wieder piepst das Handy, neue Buchungen kommen rein, und Felix Oehler muss so schnell wie möglich



Geplant lauschen die Raft-Neulinge den Anweisungen von Felix Oehler. Als Basis Manager von Adventure World kennt er das Metier in- und auswendig.

Foto: Felix Maurhofer

weitere Guides aus ihren Träumen holen. Inzwischen rudeln die ersten Gäste ein, welche um 8.30 Uhr im Saxetbach ihre Canyoningfahrten sammeln wollen. Schnell verkauft Felix Oehler einer Dame in Shorts ein T-Shirt, bevor er einem Guide sagt, wo er die nächste Gruppe mit dem Kleinbus abholen muss.

8.45 Uhr: Hier wird vor allem englisch gesprochen, das fällt sofort auf. Felix Oehler hat vorwiegend mit Abenteuerhungen aus den USA zu tun, gefolgt von Asiaten und Schweizern. «Die USA-Amerikaner sind am unkompliziertesten, die Asiaten sagen zu allem ja und die Schweizer sind oft sehr kritisch», beschreibt er seine Gäste. Manchmal gebe es besonders bei den Asiaten Verständigungsschwierigkeiten. Er beobachtet oft, dass sie die Anweisungen der Guides nicht verstehen und auch nicht nachfragen. So sei einmal ein Koreaner aus dem Raftboot gefallen und habe sich dann statt wie angewiesen wieder ins Boot zu klettern, einfach Kopf unter Wasser den

Bach runtertreiben lassen. Er habe ihn richtiggehend ins Boot zerrren müssen, sonst wäre die Sache böse ausgefallen. Das richtig dosierte Gästehandling sei ein wesentlicher Bestandteil im Adventure-Business. So stellt der Anbieter Guides an, die dem Alter der Gäste entsprechen. «Da unsere Aktivitäten auch gewisse Gefahren bergen, lege ich viel Wert auf die seriöse Ausbildung der Mitarbeiter», sagt Felix Oehler.

10.00 Uhr: Im Keller unten liegt ein leckes Raftboot, das seiner Reparatur harret. Auch hier legt Felix Oehler Hand an, klebt einen grossen Flicker auf die defekte Stelle und macht so das Boot wieder einsatzbereit. Der Adventure-Betrieb ist nun voll angelaufen. Ein Bus um den anderen verlässt die Basis. Nachzügler zwingen sich im Expressstempo in die Neoprenanzüge und eilen zu ihrem Transfer. Da und dort muss Felix eingreifen, damit sichergestellt ist, dass alle Adventure-Freaks auch zu ihren gebuchten Aktivitäten kommen. Dazwischen

kontrolliert er die Tickets, gibt Auskünfte und vervollständigt die Buchhaltung.

11.15 Uhr: Jetzt darf Felix Oehler selbst in die Hosen. Wieder zieht sich eine Gruppe um und steht ein paar Minuten später bereit fürs Abenteuer. Bevor die Fahrt hinauf nach Lutschental unter die Räder genommen wird, checkt er alle Teilnehmer auf die vollständige Ausrüstung ab. Vor dem Einbootsen sind Trockenübungen angesagt. Schritt für Schritt erklärt der Guide die wichtigsten Regeln des Raftens. Die Gruppen, aufgeteilt nach Sprachen, lauschen gebannt den Anweisungen und lernen, die Kommandos der Guides korrekt umzusetzen. Denn einmal im Wildwasser, muss das Team funktionieren. Die Lutschine brodelnd und rauschend bedingstend, die Guides brüllen ihre Kommandos, welche von den Gästen eifrig umgesetzt werden.

13.45 Uhr: Mit ruhigen Paddelschlägen

steuert Felix sein Boot hinaus in den Brinzersee. Der zuvor noch wilde Ritt auf der Lutschine endet im ruhigen Wasser des Sees. Einmal am Ufer, hieft die Gruppe das Boot auf den Anhänger und fährt noch etwas verdattert mit dem Bus zurück in die Basis. Geduldig zeigt Felix Oehler seinen Gästen, wie sie ihre Neoprenanzüge waschen müssen und nimmt ein paar Minuten später wieder die nächste Gruppe in Empfang. Das Prozedere beginnt von vorne, mit dem Unterschied, dass diese Gruppe zum Canyoning in den Saxetbach geht.

14.15 Uhr: «Wälzt euch wie die Ferkel im Dreck, dann wisst ihr, warum wir in dieser Schlucht baden gehen», weist Felix Oehler seine Gruppe an. Ein amüsantes Szenario, das sich hier abspielt, doch es hat seinen Grund. «Ich gebe so meinen Gästen einerseits einen Grund zum Baden, andererseits lockere ich damit die oft angespannte Atmosphäre auf.» Denn die meisten seiner Gäste haben noch nie in ihrem Leben einen Bach, geschweige denn eine Schlucht, aus der Nähe gesehen. Geduldig führt Felix Oehler seine Gruppe durch die Schlucht, passt auf, dass alle gesund unten ankommen.

16.15 Uhr: Zurück in der Basis entlässt er seine Gruppe zum Duschen in die Garderobe. «Wenn nach so einem Trip alles rund gelaufen ist, die Gäste zufrieden und glücklich sind, empfinde auch ich höchste Befriedigung», erklärt er seine Motivation für diesen Job, der vieles verlangt und je nach Teilnehmer an die Nerven geht. Jetzt findet der Basis-Manager Zeit, einen kleinen Bissen zu essen, dann klemmt er sich hinter die Vorbereitungen für den nächsten Tag. Verbrauchsmaterial wird bestellt oder defekte Ausrüstungsgegenstände repariert.

20.15 Uhr: In der Adventure-Bar sind ein paar Gäste hingengeblieben. Wieder und wieder erzählen sie immer haarsträubendere Versionen ihrer Tageserlebnisse. Felix Oehler schmunzelt, denn so wild wie die Jungs sich verbal gebären, kann's dann doch nicht gewesen sein. Was der nächste Tag bringen wird, weiss der Abenteuerer noch nicht, nur eines ist sicher, es wird ein spannender sein.

Felix Maurhofer

## Tourismussektor

### American Express expandiert

Die Travel Related Services Group International von American Express will auf dem Tourismussektor weiter expandieren. Deshalb wurden 25 Märkte ausserhalb der USA bestimmt, auf denen Amex in relativ kurzer Zeit einen Marktanteil von 30% anvisiert.

Bisher ist Amex auf dem Tourismussektor in den USA Marktführer und liegt auch in Kanada vorne. Zudem sind sie in Südamerika und in Australien stark. Aber auch in Europa konnte der amerikanische Konzern seine Position in den vergangenen Jahren durch verschiedene Akquisitionen ausbauen: 1992 Schenker Reins Deutschland, 1993 Nyman & Schultz Schweden, 1994 Thomas Cook in Grossbritannien und im Juni 1998 Havas Voyages Frankreich. Ausserdem wurde im ersten Semester 1998 ein Joint Venture mit der belgischen Firma BBI Travel unterzeichnet. Der Amex-Umsatz in Europa wurde von 1,2 Mia. Dollar im Jahr 1990 auf 7 Mia. Dollar im vergangenen Jahr gesteigert.

Nächste Märkte im Visier des amerikanischen Reiseriesen sind Italien, Spanien, die Niederlande, Deutschland und – falls sich eine Gelegenheit bietet – auch die Schweiz. Dabei peilt Amex nicht nur den Sektor des Business Travel an, sondern will auch das Geschäft mit dem Individualkunden ausbauen. Dafür bedarf es eines breitgestreuten Reisebüroernetzes in den verschiedenen Märkten. Belief sich der Jahresumsatz von American Express 1997 auf 17,7 Mia. US-Dollar, so wird für das laufende Jahr mit einem Umsatzvolumen von knapp 22 Mia. US-Dollar gerechnet. HAS

## Frankreich

### 22% mehr Ferienschecks

Im vergangenen Jahr wurden in Frankreich 22% mehr Ferienschecks ausgestellt als 1996, und erstmals wurde die Grenze von 3 Mia. FF überschritten. Das heisst, in den letzten fünf Jahren sind 135% mehr Checks ausgestellt worden. Und auch für das laufende Jahr rechnen die Verantwortlichen der Ferienscheckinstanz ANCV mit einer Steigerung um 30%.

Generell geht der Anteil der öffentlichen Unternehmen zurück, während der Emissionsanteil privater Firmen zunimmt (+30%). Ab kommendem Jahr werden bei Annahme des neuen Ferienscheckgesetzes auch die mittelständigen Unternehmen Ferienschecks ausstellen können. Unterkunft und Aufenthalt werden weniger mit Schecks bezahlt (Abnahme von 35,2 auf 32,6%), während der Anteil der Reisebüro- und Transportkosten steigt (von 37,8% auf 41,6%). Die Ausgaben für das Essen blieben mit 14,5% stabil, ebenso wie die 11-prozentigen Ausgaben für Sport und Kultur. Die Überschüsse der Ferienscheckagentur ANCV dienen auch im vergangenen Jahr zu über 80% der Förderung des sogenannten sozialen Tourismus. Konkret wurden 22,7 Mio. FF für die Renovierung sozialer Ferienanlagen ausgegeben und 7,9 Mio. FF wurden für Ferienzuschüsse für sozial schwache Bevölkerungsschichten bereitgestellt. In den kommenden Jahren muss sich die ANCV dem Euro stellen. Bereits zum 1. Januar 1999 will man einen neuen Scheck in der Höhe von 200 FF lancieren, der angeblich nicht mehr zu fälschen ist. HAS

**Swissair sammelt für SOS-Kinderdörfer.** Unter dem Motto «Your small change make a big change» werden auf den Langstreckenflügen der Swissair Geldmünzen in sämtlichen Währungen gesammelt. Diese Art der Hilfe hat beim Carrier schon Tradition, künftig fliesst das Geld den SOS Kinderdörfern zu. Seit 1976 besteht eine enge Verbindung zwischen dieser politisch und konfessionell unabhängigen Organisation und der Stiftung Kinderhilfe des Swissair-Personals. Durch regelmässige Lohnabzüge oder sonstige Spenden haben deren Mitglieder mittlerweile 17 Häuser in SOS Kinderdörfern finanziert. HU

**Kantonsregierung überprüft Leukerbad Gruppe:** Auf die enormen Überschildung von 346 Mio. Franken der Gruppe Leukerbad (hr Nr. 24/98) reagiert jetzt auch der Walliser Staatsrat. Um die Interessen der öffentlich-rechtlichen Körperschaften, also von Gemeinde und Bürgergemeinde als Hauptaktionäre der verschiedenen Tourismusgesellschaften, zu wahren, hat die Kantonsregierung eine Expertenkommission unter Leitung des kantonalen Finanzinspektors eingesetzt. GER

**Schilthornbahn baut Angebot aus.** Die Schilthornbahn AG kann für 1997 ein gutes Jahresergebnis präsentieren. 8,6% mehr Sektionsfahrten konnten verzeichnet werden und der Ertrag von 18,8 Mio. Franken ist gegenüber dem Vorjahr um 1,8% gestiegen. 60% der Einnahmen stammen aus dem Sommer- und 40% aus dem Wintergeschäft. Die gesunde Firma

will ihr Angebot ausbauen. Nach dieses Jahr soll die Sesselbahn Winterregg modernisiert werden. Die Erneuerung der kürzlich von den Jungfraubahnen erworbene Almendhübelbahn ist für 1999 vorgesehen. Geplant sind auch Verbesserungen der Pistenverhältnisse. SM

**Zürcher Limmatschiff den Touristen.** Die drei Zürcher Limmatschiffe können mit normalen Fahrausweisen des Zürcher Verkehrsverbundes benützt werden. Was zur Folge hat, dass die «Wassertrams» an schönen Tagen oft bis auf den allerletzten Platz besetzt sind. Lange Wartezeiten sind insbesondere für Touristengruppen kaum akzeptabel und die Möglichkeit von Reservationen besteht nicht. Noch ist es zwar nicht definitiv entschieden, aber mit der Ausklammerung aus dem günstigen Zonentarif sowie einer Preiserhöhung will man die «Wassertrams» wieder in eigentliche Touristenschiffe umfunktionieren. Künftig sollen Kapitän und Hostess die Sehenswürdigkeiten entlang der Strecke erklären. HU

**Zürcher Weinland will mehr Tourismus.** Seit kurzem steht am Eingang zum Schloss Laufen ein Stand von Tourismus Zürich Weinland. Wie deren Präsident Valentin Zandonella erklärte, sollen von den 2 Mio. Menschen, die den Rheinfluss jährlich auf Zürcher Seite besuchen, mehr als bisher auch die Landschaft im Süden erkunden. Falls der vierwöchige Versuch erfolgreich verläuft, hofft Zandonella auf ein dauerndes Engagement der Tourismusorganisationen von

Schaffhausen und Zürich. Für die ersten zwei Tage der Aktion hat Zürich Tourismus einen Vertreter an den Stand delegiert. Am Stand werden die Besucher nach ihrer Herkunft, dem Reiseziel und den bereits getätigten Buchungen befragt. Weil sich Zürich Tourismus mit Budgetkürzungen des Kantons und der Stadt konfrontiert sieht, kann Tourismus Zürich Weinland jedoch kaum mit grösseren Zuschüssen rechnen. HU

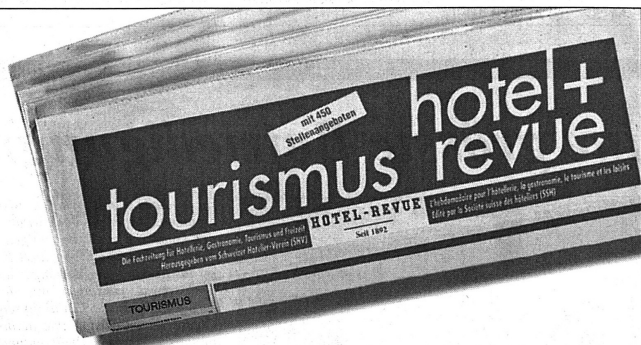
## REKLAME

## CHECK IN DATA

Es lohnt sich schon, Fidelio im Personalinserat zu erwähnen. Aber schmücken Sie sich nicht mit fremden Federn, bitte.

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



# lesen

Jede Woche über 65 000 Leser und Leserinnen.

hotel + tourismus revue, Ihre ideale Werbepattform im Tourismus, in der Hotellerie sowie Gastronomie. Rufen Sie uns, Christof Ramseier oder Eva Bürgi an. Wir beraten Sie gerne.

hotel + tourismus revue  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 42 27, Telefax 031 370 42 23  
E-Mail: info@htr.ch, Internet: http://www.htr.ch

## marbet Schweiz

Als Tochtergesellschaft eines weltweit tätigen Konzerns (28.000 MA) sind wir dabei, in der Schweiz eine Incentive- und Events-Agentur aufzubauen.

Wir suchen die Zusammenarbeit mit leistungsstarken Partnern wie

- Catering-Spezialisten
- Show-Agenturen, Licht- und Tonspezialisten
- Zeltbauern
- Dekorations- und Bühnenspezialisten
- Veranstaltungsorte und Lokale
- Incentiveprogramme und Highlights
- Spezialisten für Outdoor-Activities
- evtl. Freelance-Mitarbeiter, Betreuer usw.

Kreative Köpfe meldet Euch!

marbet GmbH & Co. KG  
Hans Riesen, Geschäftsführer  
Dornwydenweg 11  
4144 Arlesheim

Tel. 061 705 97 48  
FAX 061 705 96 76

105019/395779

## GEBR. KUNZ 8942 Oberrieden

Elektro-Mech. Servicedienst Feldstrasse 1A  
Telefon 01/720 92 93

### Salatkühler

ab Fr. 1995.-

Laufend verbilligte  
Geräte ab Fr. 1600.-

Da kaufen, wo auch  
repariert wird!

Permanente Ausstellung für das Gastgewerbe.



**Wenn's  
pressiert...**  
...übermitteln Sie  
uns Ihre Inserat-  
Aufträge einfach  
per **Telefax**.  
Rund um die Uhr.  
**031 370 42 23.**



Konkurrenzlose Preise

## DIREKT AB FABRIK

Küche, Geschirr, Bestecke,  
Tischtücher, Tische, Stühle,  
Bar, Bettwäsche, Mobiliar,  
Hotel- und Restaurant-  
einrichtungen von A bis Z.

Rufen Sie uns an,  
wir beraten Sie gerne.

EHS EQUIPHOTEL (Suisse), Luzern  
Tel. 041 368 06 10, Fax 041 368 06 11  
Tel. 032 751 67 11 (Suisse Romande)  
Tel. 031 311 21 31 (Agentur Bern)

9942/391168

Direkt vom Hersteller

**Tischdecken  
& Bettwäsche**

**KACHELE**

Baselweg 101, 4147 Aesch  
Tel. 061 756 94 50  
Fax: 061 756 94 55  
E-mail: info@kachele.ch

## BILLARD ALLTRADE AG

GROSSES ANGEBOT AN:  
BILLARD-TISCHEN  
BILLARD-QUEUES UND -ZUBEHÖR  
TISCHFUSSBALL  
DARTGERÄTE  
TISCHTENNISTISCHE

AUSSTELLUNG, VERKAUF UND  
AUFSTELLUNGSVERHÄLTNIS  
TÄGLICH AB 9.00 UHR GEÖFFNET

RIEDSTRASSE 1A, 6330 CHAM  
TELEFON: 041 748 34 60  
FAX: 041 748 34 05

9947/393011



## IHR ANGEBOT UNTER TELEFON 031 370 41 11

FRAU SUSANNE RUFENACHT

## GASTRO SUISSE

NEU NEU NEU NEU NEU NEU NEU NEU NEU NEU

JETZT BEIM FACHBUCHVERLAG BESTELLEN:

Telefon 01 377 52 25, Fax 01 371 89 09

### «Ratgeber L-GAV 98»

Arbeitsrecht für Hotellerie und Restauration

Herausgegeben vom Rechtsdienst/Personaldienst GASTRO SUISSE

#### INHALT:

- Die neuen Bestimmungen des L-GAV 98 sowie die wichtigsten arbeitsrechtlichen Vorschriften des Obligationenrechts (inkl. Text OR) mit vielen praktischen Beispielen, Tips und Hinweisen
- Der Übergang vom vertragslosen Zustand zum neuen L-GAV 98
- Die wichtigsten weiteren Arbeitsverträge in Hotellerie und Restauration (Lehrlinge, Geranten/Direktoren, Diskjockeys, Musiker, Artisten etc.)
- Grundlagen der Personalarbeit von der Rekrutierung bis zum Austritt
- Ein praktischer Anhang mit Musterverträgen, Musterbriefen, Formularen

Ein unentbehrliches Hilfsmittel für die betriebliche Praxis und den Unterricht

Arbeitsordner A4, Umfang ca. 130 Seiten, erscheint ca. Ende September in Deutsch und anschliessend auch in Französisch. Preis ca. Fr. 58.-

### CD-ROM L-GAV 98

Arbeitsrecht für die Hotellerie und Restauration

#### INHALT:

- Alle Formularverträge GASTRO SUISSE inkl. Tips zum Ausfüllen
- Text L-GAV 98 und OR (Arbeitsvertragsrecht)
- Musterbriefe/Formulare
- Adressen/Dienstleistungen GASTRO SUISSE
- Ein unentbehrliches Hilfsmittel für die Personalarbeit

Erscheint ca. Mitte September, dreisprachig (Deutsch, Französisch, Italienisch) auf einer CD-ROM. Preis bis 30. September 1998 Fr. 78.-, ab 1. Oktober 1998 Fr. 89.-

105047/46183



Vermietung und Verkauf Metallkonstruktionen

## Party - Vereinszelte

Damit Ihre Feste nicht ins Wasser fallen

- Vereinszelte und Partyzelte
- Pavillons
- Kleinzelte
- Geschirrmobile
- Festmobiliar



**metako**

Gerüste + Leichtbauhallen  
Metako AG Telefon 061 971 80 30  
CH-4550 Sissach Fax 061 971 41 35  
0 102134/382255

# Special

Die vierfarbige Beilage der hotel + tourismus revue

Nächste Ausgabe: 1. Oktober 1998

## Neubau, Renovation und Einrichtung

Inserateschluss: 4. September 1998

Rufen Sie uns, Christof Ramseier oder Eva Bürgi an.  
Wir beraten Sie gerne.

hotel + tourismus revue  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,  
Telefon 031 370 42 27, Telefax 031 370 42 23





Definitive Parahotellerie-Statistik 1996/97

## Starke Umlagerungen in der Parahotellerie

Das Berner Oberland ist als Camping-, das Bündnerland als Kur- und das Wallis als Ferienhäuserdestination zurückgefallen. Eine starke Umlagerung findet innerhalb des Parahotellerie-Sektors statt: Im Berner Oberland und im Bündnerland legt die Hotellerie, im Wallis das Camping zu. Besonders die Niederländer sind neben den Schweizern und den Deutschen starke Stützen der Parahotellerie in der Schweiz.

MARC AEBERHARD

Die kürzlich vom Bundesamt für Statistik (BFS) veröffentlichten provisorischen Daten zur Parahotellerie-Statistik bestätigen sich (siehe *htr* Nr. 26/98). Nun liegen die definitiven Resultate vor. Erstmals seit vielen Jahren hat das BFS für die Saisons 1996/97 wieder eine Parahotellerie-Statistik veröffentlicht. Dabei zeichnet sich eine Schere ab, wonach die Übernachtungszahlen der klassischen Hotellerie (+3,7%) sowie die von Campingplätzen (+0,8%), inländische Gäste in Gruppenunterkünften (+1,8%) und Jugendherbergen (+6,2%) wieder anziehen, die der Feho (-7,6%) aber abnehmen. Besonders auffällig ist der Rückgang bei den ausländischen Kurgästen (-21,6%).

## Niederlande bedeutend

Herkunftsmässig an erster Stelle liegen die Schweizer mit 21,6 Mio. Übernachtungen in der Parahotellerie, davon alleine 11,1 Mio. in Fehos. An zweiter Stelle folgen die Deutschen (7,5 Mio. Logiernächte). Auf Platz 3 folgen die Niederländer mit über 1,8 Mio.; sie sind in der klassischen Hotellerie erst auf Platz 9 mit 823 055 LN zu finden.

Was die Hitliste der klassischen Hotellerie betrifft: Da führen wiederum die Schweizer Gäste, gefolgt von den Deut-



Der Vertrieb von Ferienwohnungen hinkt im Vergleich zur Hotellerie hintennach (im Bild: Haute-Nendaz). Foto: zvg

schen, aber auf Platz 3 figurieren die USA mit 1,7 Mio. Hotelübernachtungen. Demgegenüber liegen die USA im Bereich der Parahotellerie weit hinten und schlagen nur gerade mit 195 000 Übernachtungen zu Buche. Auf Platz 4 der Parahotellerie-Statistik liegt Belgien, gefolgt von Frankreich (654 000), dem Vereinigten Königreich (451 000), Italien

(367 000), den USA (195 000) und Österreich mit knapp 114 000 Übernachtungen.

## Jugendherbergen sind «in»

Besonders bedeutend sind die Übernachtungen der USA im Bereich Jugendherbergen: Mit über 31 000 registrierten Logiernächten liegen sie hinter der Schweiz und Deutschland an dritter Stelle, weit abgeschlagen folgen dann die Japaner auf Platz 4 mit 19 565 Übernachtungen. Zelt- und Wohnwagenplätze sind neben den Schweizern (5 Mio.) und den Deutschen (835 000) vor allem bei den Niederländern (568 500), den Franzosen (74 000), den Italienern (71 000) und den Engländern (97 000) sehr beliebt.

## Wallis als Campingdestination

Interessante Verschiebungen sind auch bei der Betrachtung der einzelnen Kantone festzustellen: Während in Graubünden die Übernachtungen von ausländischen Gästen in Kurbetrieben über 28% auf 115 218 nachgaben, steigerten sich die Kurübernachtungen im Wallis (+28%) und im Berner Oberland. In allen drei Destinationen sind die Übernachtungen von inländischen Gästen in diesem Segment gesunken. Bei den Zelt- und Wohnwagenplätzen verlor das Berner Oberland 13% der inländischen Gäste (von 207 700 auf 180 500), dafür gewann das Wallis 13% (von 393 500 auf 446 000) und das Bündnerland gewann 4,5% ausländische Gäste dazu (neu: 186 500). Bei den Jugendherbergen verlor das Berner Oberland fast 13% bei den inländischen Gästen, gewann aber bei den ausländischen 2,5% dazu. Im Bündnerland bleiben die Ankünfte bei den Schweizern praktisch unverändert, bei den ausländischen Gästen gehen sie um 5,7% zurück. Dafür gewinnt das Wallis bei den Schweizergästen 10,3% dazu, verliert aber bei den ausländischen Gästen über 3%.

Die Parahotellerie ist dynamisch geworden: Die Analyse der Unterlagen zeigt deutlich Präferenzen der einzelnen Gebiete und Übernachtungsformen auf.

Verlierer, so scheint es sich abzuzeichnen, ist das Berner Oberland als Campingdestination. Das Bündnerland für ausländische Gäste und das Wallis für inländische Gäste sind in dieser Runde die Gewinner.

## Die wesentlichsten Mängel der Statistik

Die Interpretation der statistischen Daten bedarf aus folgenden Gründen einiger Vorsicht:

- Seit vielen Jahren sind keine Parahotellerie-Statistiken mehr erhoben worden. Der Vergleich der vorliegenden Sommer- und der Wintersaison ist nicht zulässig, weil die Reismotive der Gäste im Winter und Sommer nicht dieselben sind. Weiter zurückreichende Statistiken gibt es noch nicht; erst das nächste Jahr erlaubt es, Vergleiche anzustellen.
- Die Angebotsstruktur hat sich verändert. Ein markanter Rückgang der Übernachtungen bei den Ferienwohnungen ist zu verzeichnen. Gründe dafür liegen nach Vermutungen des Bundesamtes für Statistik und Schweiz Tourismus beim Rückgang des Angebotes. Durch die tiefen Zinskonditionen (Hypothekarkredit!) sehen sich Eigentümer von Ferienwohnungen nicht mehr gezwungen, ihr Haus zu vermieten, um einen Zustupf an die Kreditzinslast zu erhalten.
- Im Zuge der Krise in der Hotellerie sind die Übernachtungspreise in der Hotellerie in den letzten Jahren gesunken. Jene in der Parahotellerie allerdings sind in der gleichen Zeitspanne unverändert geblieben.
- Die Daten der Parahotellerie sind differenziert zu betrachten. Während die Übernachtungszahlen bei den Ferienhäusern beträchtlich einbrachen, stiegen sie bei den übrigen Formen der Parahotellerie (Gruppenunterkünfte, Jugendherbergen, Campingplätzen).

MA

Schweizer Reisekasse

## 7% höherer Buchungsstand

Die Schweizer Reisekasse (Reka) verkauft nicht nur Reka-Checks, sondern besitzt, betreibt und vermittelt auch Ferienanlagen und Ferienwohnungen. Ihr Angebot an Fehos ist Ende 1998 auf über 2000 gestiegen (davon rund 700 im Ausland). Der Buchungsstand für den Sommer/Herbst 1998, so die Reka in ihrem neuesten Bulletin, liegt 7% über dem Vorjahresstand. Die Anzahl der Logiernächte bei der Vermietung von Reka-Fehos im In- und Ausland erhöhte sich im ersten Halbjahr 1998 um 2,8%. Als zweitgrösster Feho-Anbieter der Schweiz übersprang die Reka 1997 bei den Logiernächten die 1-Mio.-Marke. Während die Logiernächte in den Schweizer Fehos 1997 praktisch stagnierten, wuchsen jene im Ausland um über 19%.

Im 1. Semester 1998 erhöhte sich bei der Reka der Verkauf der Reka-Checks um 7,5% auf 201,9 Mio. Fr. 1997 hatte die Reka übers Jahr eine Plus von 2,2% respektive ein Checkverkaufs-Resultat von 340 Mio. Fr. eingefahren. 1999 soll der 1966 geschaffene Reka-Check modernisiert werden. In den vergangenen Jahren ist ein immer grösserer Teil der Checks von den Kunden vermehrt für den (öffentlichen) Verkehr und weniger für (Hotel-)Ferien und Freizeit eingelöst worden. Doch konnte im ersten Quartal 1998 erstmals wieder ein Plus im Hotel- und Gaststättenbereich erzielt werden. Die Reka möchte sich gegenüber dem Leistungsträger Hotellerie als exklusive Distributionsschiene profilieren: Indem das Hotel Reka-Checks akzeptiert, soll es sich von der Konkurrenz abheben können. *APK*

## HOT TELL

**Mövenpick H & R mit Kingdom Holding und JP Morgan.** Die Mövenpick-Tochter Mövenpick Hotels & Resorts wird künftig als Gemeinschaftsunternehmen von Mövenpick (60%), dem Hotel-financier *Al Walid Bin Talal* (30%) und dem US-Investmenthaus JP Morgan (10%) geführt. Al Walid frakt für 30 Mio., JP Morgan 10 Mio. Franken. Seit Oktober 1997 waren die Absichten der Investoren bekannt. *HAS/pd*

\*

**Sunstar übernimmt Park Hotel in Arosa.** Die Sunstar-Holding AG in Liestal BL hat von der ausseramtlichen Konkursverwaltung Transli AG das Park Hotel in Arosa gemietet und wird das 4-Stern-Haus bis auf weiteres auch betreiben. Die Transli AG ist die Konkursverwalterin der Rappi AG des ehemaligen Grossnetzgers und Unternehmers *Lukas Kunz*. Die Sunstar Holding übernimmt das Management des Park Hotel per Anfang August, wie die Gesellschaft mitteilt. *sda/MA*



Wer heute bei Parahotellerie nur an Ferienwohnungen denkt, denkt falsch: Die dynamischen Sektoren sind heute die Jugendherbergen, Gruppenunterkünfte oder Camping (im Bild: Torgon, VS). Foto: zvg

Last-Minute-Hotels

## Vorerst noch langsamer Start

Vorerst wollen offenbar nur wenige Konsumenten im Last-Minute-Verfahren in Schweizer Hotels Ferien buchen. Das vor einem Jahr vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV) lancierte Telefon- und Internetangebot bleibt, im Vergleich zu den ausländischen Offerten für Kurzentschlössene, weniger beachtet.

Was Ferien im Ausland betrifft, so überbieten sich seit über fünf Jahren die Reisebüros in der Sommerzeit mit Sonderangeboten. Deshalb boten der SHV im März 1997 ein eigenes Last-Minute-Programm. Mitbieten könne jeder Hotelier, nicht nur die Mitglieder des Verbandes, erklärt *Susanne Rüfenacht*, die das Projekt beim SHV leitet, auf Anfrage. Jeder könne einen Rabatt anbieten oder Zusatzleistungen wie Museumsentrieite oder eine Reduktion für Bahnfahrten. Die Zahl der Last-Minute-Angebote nimmt laut SHV zu, diesen Sommer sind es etwa 30 bis 40 pro Woche. Unter den Anbietern sind sowohl 5-Stern-Hotels als auch einfache Herbergen zu finden. Es dominieren aber die 3- und 4-Stern-Häuser. Pro Monat schauen rund 4000 Personen in die entsprechende Internetseite. Die von der Nachrichtenagentur SDA kontaktierten Hotels konnten bislang zwischen zwei bis 50 Last-Minute-Verkäufe machen. *sda*

## MEINE MEINUNG

## Der Bürgenstock geht am Stock

Der Bürgenstock und mit ihm eines der letzten grossen privaten Hotel-Resorts in Europa verliert einen seiner grössten Bewunderer. Was letztlich wohl unausweichlich war, ob schon es nicht hätte soweit kommen müssen: Rolf Brönnimann, Generaldirektor der Bürgenstock Hotels & Resorts, verlässt nach dreieinhalb Jahren den Nidwaldner Hausberg auf Ende 1998. Er will seinen auslaufenden Vertrag nicht mehr erneuern. Was soll's? Jeder ist ersetzbar, auch ein Brönnimann! Ein Nächster wird kommen. Wird er? Ein normaler Wechsel, wenn man in Sachen Bürgenstock überhaupt von Normalität sprechen kann? Brönnimann lässt nichts anbrennen, wenn die Fragen nach den Gründen für seinen Abgang in Richtung Verwaltungsrat und Investoren drängen. Kein Nestbeschmutzer also. Aber ein Besessener, der Hotelier ist aus Berufung; einer, der den Bürgenstock aus innerer Überzeugung heraus geführt hat. Was ist wirklich passiert? Ist ihm der Geduldsfaden gerissen, spielt er den nackten Verzweiflung oder berechnend den Kalkül seine letzte Karte? Denn wenn, wie vom VR immer wieder betont, wirklich zwei potentielle Investoren in engen Verhandlungen stehen oder stecken, dürfte ein Handtuch werfender

Generaldirektor das Käufervertrauen kaum vergrössern. Obwohl der Bürgenstock seit rund zehn Jahren auf dem internationalen Markt zum Verkauf feilgeboten wird, macht es wenig Sinn, dass ein VR seinen Generaldirektor jetzt gehen lässt. Brönnimann hat gute Zahlen erwirtschaftet und den Bürgenstock operativ wieder sattelfest gemacht, auch wenn die Anlage über operative Ergebnisse allein nie saniert werden kann. Was aber viel wichtiger ist: Brönnimann hat sein operatives Schaffen mit einer Vision verknüpft. Doch konnte er sie auf die Dauer nicht mit den operativen Möglichkeiten in Einklang bringen. Wenn Thomas Held vom Kultur- und Kongresszentrum Luzern mit Recht von sich sagen kann: «Ohne mich würde dieses Haus so nicht stehen», darf gestrotzt gesagt sein: Ohne Brönnimanns Glaube an den Bürgenstock hätten die Banken den Resort bereits in den Konkurs gehen lassen. Und damit sind wir bei des Pudels Kern: Nach dem Abgang von VR Peter Bratschi, einem engen Vertrauten Brönnimanns, sah dieser die letzten Perspektiven schwinden. Mit dem Proft Lamparter von der UBS rückte im VR ein Banker nach. Damit übernahm die UBS erstmals gegen aussen sichtbare Verantwortung. Doch wird sie

dieser auch gerecht? Brönnimann sagte einst, unabhängig davon: «Wir fahren imageden in der Formel 1 mit einem VW-Motor bestückt und ohne Chance auf den Sieg». Vor allem dann stehen die Siegeschancen schlecht, wenn ein Fuss auf dem Gas und der andere auf der Bremse steht. Bis heute wurde trotz sechs verschiedener Studien der Hotelfachschule Luzern kein Architekturwettbewerb lanciert, um den Bürgenstock aufs neue Jahrhundert auszurichten. Von 70 Mio. Franken Investitionsbedarf ist die Rede. Doch ohne Konzept ist bei internationalen Anlegern kein Geld zu holen. Die Banken aber wollen so billig wie möglich einen hohen Preis erzielen. Alles hat eben seinen Preis, und nichts mehr seinen Wert. Nicht nur, dass sich die Banken aus ihrer volkswirtschaftlichen Verantwortung herausziehen: Sie hätten ehrlicherweise längst den Konkurs einläuten sollen. Denn wer bereit ist, 70 Mio. zu investieren, erhält den Bürgenstock womöglich für eine symbolische «Zugabe», wenn – und das dürfte vielleicht entscheidend sein – die Finanzierung dieser 70 Mio. über die UBS läuft. Doch ob für dieses Szenario – vor allem bei internationalem Kapital mit US-Beteiligung – die UBS die richtige Bank ist? *Thomas Vaszary*

REKLAME

Wir haben für jedes Budget die passenden Einrichtungsansprüche!

Wir unterbieten jedes Budget inklusive Projektierung.

Sie werden staunen!!!

Generalunternehmung für Hotel- & Restauranteinrichtungen  
Neu- und Umbauten  
Fabio Guglielmi  
Seitgenstrasse 346  
30814 Wabern  
Telefon 031 961 78 71  
Telefax 031 961 78 72

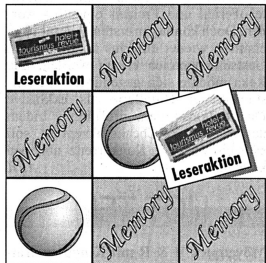
## Mega-Memory-Gedächtnistraining

## Nie wieder Gästenamen vergessen

Wer träumt nicht davon, seine Stammgäste beim «Arrivée» mit vollem Namen zu begrüßen und Vorträge ohne Manuskripte zu halten. Gedächtnistrainer Gregor Staub weiss wie, die hotel + tourismus revue weiss warum. Wer lernbereit ist und den 3. September in «Mega Memory» investiert, lernt sein Gehirn richtig zu nutzen und legt die Basis für den Erfolg an der Front.

THOMAS VASZARY

Wer wünscht sich nicht eine Auffrischung seiner grauen Gehirnzellen, sich endlich an die Zimmernummern seiner Gäste zu erinnern, sich Telefonnummern, persönlichen Kreditkarten- und anderen Pin-Codes zu merken, endlich einmal eine Begrüssung oder sogar einen Vortrag ohne Zettelchaos über die Bühne zu bringen. Wie werden Stammgäste angenehm überrascht sein, wenn sie bei der Ankunft im Hotel vom Direktor mit Namen angesprochen werden.



Mega-Memory-Gedächtnistrainer Gregor Staub führt sein eigenes Vorgehen als Beispiel an: Fährt Europas berühmtester Gedächtnistrainer zu einem Seminar mit 100 Wirtschaftsleuten, lernt er alle Vornamen, Namen, Wohnorte und Berufe auswendig. Beim Vorstellen am Vorabend verblüfft Gregor Staub seine noch gar nicht richtig auf Training eingestellten Seminarteilnehmer gleich zum ersten Mal: «Blum». «Ach, Hanspeter Blum aus Saas Fee. Toll, dass Sie sich mitten in der Saison vom Hotelbetrieb losreissen konnten?» Das Eis ist gebrochen. Gregor Staub wandelt ein wichtiges Detail von Blum in ein Bild um und verknüpft es mit den auswendig gelernten Daten. Das Gedächtnistraining Staus ist kein neuzeitlicher Gag, sondern greift auf die Mnemotechnik der alten Griechen

## Mega Memory: Kreatives Gedächtnistraining

1. Sie verbessern Ihr Namensgedächtnis.
2. Sie behalten Zahlen besser im Kopf.
3. Sie halten Vorträge und Reden ohne Spickzettel.
4. Sie treten souveräner auf dank erhöhter Selbstsicherheit.
5. Sie fördern Ihre eigene Fantasie und Kreativität.
6. Sie erhalten Strategien für Ihr Langzeitgedächtnis.
7. Sie haben wieder Spass beim Lernen.



Einführung in das Mega-Memory-Gedächtnistraining: Gebannt aktivieren Seminarteilnehmer ihre linken und rechten Gehirnhälften und lauschen den Ausführungen von Gregor Staub (rechts).

Foto: zvg

zurück. Linke und rechte Hirnhälfte werden miteinander verbunden und optimieren damit die Gehirnfunktionen. Das heisst, links wird gelesen, gerechnet, analysiert und gesprochen, während rechts Phantasien entstehen, Kreativität entfaltet wird und Bilder und ganzheitliche Denkmuster entwickelt werden. Stehen beide Hirnhälften in regem Austausch, so die Theorie, schöpft der Mensch seine Kapazitäten voll aus. Doch Erwachsene operieren mit Vorliebe in der vernunftbetonten linken Hirnhälfte. Wer mit Kindern im Vorschulalter, die den Austausch der Hirnhälften automatisch beherrschen, Denk- und Erinnerungsspiele wie Memory spielt, weiss das Lied der Niederlagen bestens zu singen. «Wer in Bildern denkt und speichert, der vergisst nichts», sagt Staub, der die aus den USA stammende Methode Mega Memory in die Schweiz und nach Europa brachte. Dort lehrt er seit 1990 in Schulen, Banken und Industrie- und Dienstleistungsunternehmen. Dass der frontorientierte Dienstleistungsbereich, allen voran der Tourismus, diese in jedem Menschen schlummernden Fähigkeiten nutzen möchte, ist klar. Wer will, kann diese Fähigkeiten aktivieren. Die hotel + tourismus revue bietet interessierten aus der ganzen Branche eine attraktive Seminarpauschale an, um mit Hilfe der Mega-Memory-Technik, das Gedächtnis trainieren zu können.

## Seminarablauf:

Wir weihen Sie in die Mnemotechnik ein und helfen Ihnen anhand von praktischen Beispielen die Verankerung von Namen, Zahlen, Reden und anderem im Kurz- und Langzeitgedächtnis. Sie erhalten Lernstrategien und Tips, wie Sie durch Weglassen belastender Ernährungstoffe ihren mentalen Zustand beim Lernen verbessern. Zwar werden Sie nach diesem Seminarat noch nicht über die erstaunlichen Techniken von Gedächtnistrainer Gregor Staub verfügen. Doch die Grundlage ist gelegt. Durch eigenen Wil-

len werden Sie das Erlernte weiter verfeinern können, indem Sie das für Sie vorbereitete detaillierte und abgestufte Trainingsprogramm regelmässig durchspielen.

## Seminarleiter:

Der Schweizer Gregor Staub gilt als einer der berühmtesten und erfolgreichsten Gedächtnistrainer Europas. Zu seinen Kunden zählen namhafte Unternehmen wie IBM, Hewlett-Packard, ABB, die SBB, Credit Suisse, Versicherungen, Hochschulen und Universitäten.

## Datum:

Donnerstag, 3. September, 9 bis zirka 17 Uhr

## Ort:

Bern oder Luzern  
Mit der Bestätigung erhalten Sie den genauen Veranstaltungsort mit Situationsplan.

## Seminarankosten:

490 Franken, Abonnenten der hotel + tourismus revue bezahlen 440 Franken, Studenten 190 Franken. Im Preis inbegriffen sind Pausenverpflegung, Mittagessen (ohne Getränke) und die Seminarunterlagen.

## Anmeldungen:

Senden Sie den Talon an Verlag hotel + tourismus revue, Mega Memory, Postfach, 3001 Bern oder faxen Sie unter der Nummer 031 370 42 22 Plätze sind nur beschränkt vorhanden. Reservierungen werden nach deren Eingang berücksichtigt. Sie erhalten ab 20. August die Bestätigung mit Einzahlungsschein. Mit der Einzahlung der Seminarankosten sind Sie teilnahmeberechtigt.

## Abmeldungen:

Schriftliche Abmeldungen müssen mindestens sieben Tage vor dem Seminar bei der hotel + tourismus revue eintreffen. Ansonsten werden 50% der Teilnahme-

gebühr belastet. Bei fehlender schriftlicher Abmeldung oder Nichterscheinen wird der ganze Betrag fällig.

## Informationen:

Verlag hotel + tourismus revue, Telefon 031 370 42 22.

## Gregor Staub und Mega Memory



Gregor Staub (44) ist Gründer und Autor von Staub Mega Memory. Seine Seminare im deutschsprachigen Europa – vorwiegend der Schweiz – beruhen auf einer Eigenentwicklung, deren Basis auf die altgriechische Mnemotechnik zurückgeht (Mnemosine war die Geliebte Zeus' und zeugte mit ihm die Muses). Wer sich über einen längeren Zeitraum an etwas erinnern möchte, muss die linke und rechte Hirnhälfte gemeinsam brauchen. 1990 brachte Gregor Staub Mega Memory – auch Hirn-Jogging genannt – aus den USA nach Europa. Bis heute hat er über 150 000 Leute ausgebildet und hat zirka 20 Lizenznehmer eingesetzt, die ebenfalls unterrichten. Staub ist zur Zeit vor allem aktiv im Bereich Lehrerfortbildung in der Schweiz, Deutschland und Österreich. Staub, in Zürich aufgewachsen, studierte Betriebswirtschaft an der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule Luzern, ist verheiratet, Vater zweier Kinder und wohnt in Opfikon. Staub verfügt auch über eine Tonbandkassettenversion in der 25. Auflage. Ende dieses Jahres erscheint ein neues Buch mit ergänzenden Beispielen und praktischen Tips. VY

## «Tirol Vital»-Hotels

## Arzt als Marke

Seit Juli gibt es im Tirol 23 ausgewählte Hotels, die unter dem Gütesiegel «Tirol Vital» gesunden Urlaub sogar unter sportärztlicher Betreuung offerieren.

Österreichs Bundesland Tirol setzt auch die Hotellerie auf den Trend zum gesunden Urlaub in den Bergen an. Ab Juli werden nun 23 Hotels neue Formen eines «Aktiv-Trainings» anbieten. Mit zwei Varianten, «basic» oder «professional», gibt es in den Hotels sportärztliche Betreuung unter der Bezeichnung «Tirol Vital Trainings». «Dies ist ein Angebot für all jene, die aktiv die Verantwortung für ihre Gesundheit übernehmen wollen», meinte dazu der Chef der Tirol Werbung, Joe Margreiter, vor der Presse.

Für die mitmachenden 23 Hotelbetriebe soll es strenge Richtlinien und ein Gütesiegel, «Tirol Vital», geben. Dieses Label ist übrigens nicht nur für Hotels gedacht, er ist auch für die Destination einsetzbar: Orte oder Regionen können Mitglieder des Vereins «Tirol Vital» werden, dessen Sitz in Kufstein ist. Die ganze Gesundheitsaktion basiert auf der «Austrian Moderate Altitude Study», die den gesundheitlichen Stellenwert des Urlaubs in mittleren Höhenlagen analysiert hat. Bei der Vorbereitung dieser Studie seien auch Kontakte mit interessierten Wissenschaftlern und Touristikern aus der Schweiz, Deutschland und den USA aufgenommen worden, weil die Resultate wohl für den gesamten Alpenraum relevant sein könnten. Der Bergurlaub soll damit nicht nochmals neu erfunden werden, meinten die Initianten vor der Presse. Aber eine neue, fundierte Grundlage dränge sich dennoch auf. HP, Wien

## Robinson Club

## Neuer Club in Reith

Der Robinson Club, eine TUI-Tochtergesellschaft, plane die Übernahme des Hotels Alpenkönig in Reith bei Seefeld (Tirol), wie die Fremdenverkehrswirtschaft in der Ausgabe 17/1998 meldet. Das «Alpenkönig» war diesen Winter mehrmals in die Schlagzeilen geraten, Anfang Januar hatte Steigenberger den Pachtvertrag für das Haus vorzeitig aufgelöst. Die FVW zitiert Udo Wanner, den Geschäftsführer der Reither Hotelverwaltungsgesellschaft, wonach ein Betreibervertrag «unter Dach und Fach» ist. Das «Alpenkönig» in Reith offeriert 340 Betten und gehört 98 deutschen und österreichischen Eigentümern, mit denen TUI anscheinend verhandle. Falls Robinson zu einem Abschluss kommt, soll das Hotel als Clubhotel der Premium-Marke «Robinson Select» geführt werden. Dies wäre, so die FVW, die erste Anlage dieses Typs im Alpenraum. r

## HOT-TELL

Motor Bike Hotels geben ersten Katalog heraus. Speziell auf die Bedürfnisse von Motorradfahrer zugeschnitten, wurde eine lose Hotelgruppe unter dem Namen «Motor Bike Hotels International» gegründet. Dieses Jahr ist nun erstmals ein gemeinsamer Katalog erschienen. Motor Bike Hotels gibt es in fünf Ländern (Deutschland, Frankreich, Österreich, Italien und in der Schweiz). Besondere Pflege lassen die Gastgeber auch den Feuerstühlen zukommen: so sind viele Hotels mit sicheren Standplätzen, Wasch- und Wartungsanlagen ausgerüstet. Weitere Dienstleistungen für den Motorradfahrer sind Trocknungsräume und detaillierte Tourenvorschläge. In der Schweiz beteiligen sich das Hotel Du Parc auf dem Mont-Pelerin, ob Vevey, und das Motel Vezia in Lugano-Vezia bei den Motor Bike Hotels. MA

\*

Carlson Wagonlit Travel (CWT) Hotelpogramm auf CD. Das Global Alliance Hotel Programm von Carlson Wagonlit Travel umfasst mehr als 8000 Hotels an wichtigen Businessdestinationen auf der ganzen Welt. Das Hotelpogramm ist nun auf einer CD oder Diskette erhältlich und erlaubt eine individuelle Benutzung am Laptop oder über Netzwerke. Hotels und Stadtpläne können nach bestimmten Auswahlkriterien ausgedruckt werden, ein Fax-Buchungsformular ist in der Software gleich eingeschlossen. Das Hotelpogramm ist bei CWT erhältlich. MA

Ja, ich nehme teil am Mega-Memory-Seminar der hotel + tourismus revue:

Anzahl Plätze à 490 Franken

Datum: 3. September 1998

☐ Ich bin Abonnent der hotel + tourismus revue und erhalte eine Ermässigung von 50 Franken pro Person.

Meine Kundennummer lautet (siehe Adresskopf der Zeitung): ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

☐ Ich bin Student und bezahle nur 190 Franken. (Kopie Studentenausweis beilegen)

Firma:

Name:

Vorname:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

Telefon G:

Telefon P:

Datum:

Unterschrift:

Bitte senden Sie diesen Talon an: Verlag hotel + tourismus revue, Mega Memory, Postfach, 3001 Bern oder faxen Sie unter 031 370 42 22. (Die Zahl der Plätze ist beschränkt. Berücksichtigung der Reservationen nach Eingang.)





Hotel Bellevue Palace, Bern

# Ein «Gütesiegel» für die «Dépendance»

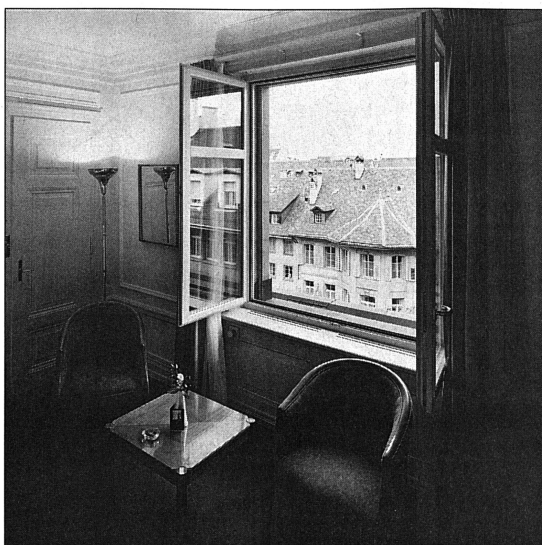
Thema der achten Nummer der Kulturzeitschrift «du» 1998: Das Hotel Bellevue Palace in Bern. Direktor Melchior Windlin freut sich über das «Gütesiegel» für das geschichtsträchtige Haus, der «Dépendance» des Bundeshauses. Doch Freude herrscht nicht überall: Der Verriss anderer Schweizer Grand Hotels durch die «du»-Autorin Renée Zucker schafft Ärger.

GUDRUN SCHLENCZEK

«Das Thema einer «du»-Ausgabe zu sein, ist ein Gütesiegel». Hoteller Melchior Windlin scheint sich weniger an den teils äusserst zynischen Beiträgen der kritischen – allesamt weiblichen – Autoren zu stören. Im Gegensatz zu seinen Kollegen: Urs Höhener, Direktor des 4-Stern-Hotels Schweizerhof in St. Moritz, weigerte sich, zu dem abfälligen Reisebericht der Autorin Renée Zucker über Schweizer Grand Hotels überhaupt Stellung zu nehmen: «Der Bericht entspricht nicht dem Niveau des «du»».

## Machtspiel auf den Etagen

Es ist auf jeden Fall etwas Erstmals in der Geschichte der Kulturzeitschrift aus dem Verlagshaus des «Tages-Anzeiger»: Rund 600 Hefte wurden dem Leser bis anhin präsentiert. Noch nie wurde das Schweizer Gastgewerbe in einem konkreten Beispiel journalistisch manifestiert. Doch warum gerade das «Bellevue» in Bern? Das hat laut dem neuen Chefredaktor des «du», Marco Meier, weniger direkt etwas mit dem geschichts-



Kultur- und Bildästhetik par excellence: Ein Blick aus dem Berner Bellevue-Zimmer. Doch vor lauter Schönheit sind den «du»-Fotos die Gäste verschwunden. Foto: zvg/«du»

trächtigen Haus zu tun. Vielmehr sollte eine diesjährige «du»-Ausgabe schlicht die 150-Jahre-Bundesstadt abfeiern. Und das mehr hinter als vor den Kulissen – eben im Hotelzimmer. Naheliegender war es also, das «Bellevue» als Spiegel der politischen Aktivitäten im Hintergrund zu wählen. Dient es doch bereits schon

lange als Berner Herberge für «Mächtigen» nicht nur aus der Schweiz.

«Dépendance der Macht» lautet denn auch der Untertitel der «du»-Nummer. «Wer hier absteigt, hat meist mehr als nur stille Tage in Bern im Sinn», ist im Editorial des Chefredaktors zu lesen. Doch im Zeichen der Macht spiegeln die Auto-

ren nicht nur bundesrätliche und andere Präsenzen im «Bellevue Palace» wider. So gibt die Schriftstellerin Angelika Overath Einblick in das Machtgefälle zwischen dem Dienstpersonal und dem Gast. «Verborgen im Grand Hotel gibt es ein Hotel der Zimmermädchen. (...) Die versteckten Kammern führen in die Mitte jenes anderen Etablissements, das die Gäste in den Suiten kaum wahrnehmen, ohne das aber ihr erhöhtes Dasein nicht gelingen würde.» Zwischen 20 und 30 Franken betrage der Lohnkostenanteil der 490 Franken teuren Zimmer. Diese andere Sicht der Dinge zieht sich durch das ganze Heft, noch nie Gesehenes wird sichtbar. Und dieses Heben des Schleiers um das Grand Hotel und das Öffnen des Hauses gegenüber den Medien vom Floristinnenraum bis zur Suite war für Melchior Windlin eine klare Herausforderung. «Wir haben dem Heft nicht ganz ohne Bedenken entgegengesehen.»

## Pflichtlektüre für Gäste

Erschrecken aber auch beim Durchblättern der diesjährigen achten Ausgabe des «du»: Hat dieses 230-Bettenhaus überhaupt noch Gäste? Menschenleere die kunstvollen Fotos von Christiane Zilioli. Wichtige Kronleuchter, Blicke auf Berner Dächer, durch Vorhänge verschleierte Aussichten – doch keine Gäste. Diese – von Bundesrat Moritz Leuenberger bis François Loeb – sind ausschliesslich zeichnerisch festgehalten. Die lebendige Kunst der Fotografie ist dem Mobilien vorbehalten.

Rund 30 000 mal wurde das «du» über das Berner «Bellevue» in erster Auflage gedruckt. Die Abnehmer sind dem «du»-Verlag sicher: Für Melchior Windlin gehört die Bellevue-Ausgabe künftig zur Pflichtlektüre für seine Gäste.

## MEINE MEINUNG

### Achtung vor Dame mit Hund

Die Schweizer Hotellerie aus den Augen der Presse: Manchmal ein Gegenstand der Verehrung – häufig auch ein leichtes Opfer für Kritik. Was im «du» über die Geschichte des «Bellevue» und die Geschichte, die hier gemacht wurde, zu lesen ist, fasziniert. Man begreift, dass Geschichte der Hotellerie eigentlich Kulturgeschichte ist. Gleichzeitig führt «du» exemplarisch vor, wie verletzlich die Hotellerie ist. Unerfüllte Erwartungen, Vorurteile und natürlich auch Fehlleistungen können leicht zu Frust führen, der sich öffentlich, das heisst in der Presse, Luft macht. Damit haben unsere Hotelmanager diplomatisch zu leben gelernt. Sie bereinigen Konflikte diskret. Diesmal aber wäre Diplomatie fehl am Platz. Wir wundern uns über die Wahl von Renée Zucker, gemäss der Zeitschrift «eine deutsche Schriftstellerin», als Autorin für die Hauptgeschichte der «du»-Augustausgabe. Sie «outet» sich nämlich in ihrem Bericht über eine Reise durch zehn zum Teil sehr renommierte Herbergen als bekennende Hasserin der Schweiz und ihrer Bevölkerung. Wenn doch die Redaktion des «du» vorab ein Psychogramm von Renée Zucker (gemäss Eigenaussage: um die 50, allein- respektive mit grossem Hund reisend, im beginnenden Klimakterium) bekanntgegeben hätte. Dann hätten sich die Gastgeber rechtzeitig vorbereiten beziehungsweise ihr den Zutritt verwehren können. Schade, dass für den oberflächlichen Leser eventuell doch ein Bild der Schweiz als «engherziges, saubermäusisches Spießerkaff, selbstgefällig und schmallippig...» hängen bleibt. Peter Kühler

## «Alle Behauptungen sind falsch»

Jean Pierre Lanz, Zermatterhof, Zermatt.

«So eine Story würde ich nicht einmal von einer Boulevard-Zeitung erwarten. Alle Behauptungen sind falsch oder verdreht. Ich würde die Dame (die Autorin) als sogenannten (schwierigen) Gast bezeichnen. Gefreut hat mich hingegen, dass sie mich als jungen Schnösel identifiziert. Ich freue mich auch darüber, dass wir seit Dezember 1997 unsere Übernachtungen um 13% und unseren Umsatz um 16% gegenüber dem (guten) Vorjahr steigern konnten. Diese Entwicklung und der hohe Anteil wiederkehrender Gäste zeigen, dass es um den Zermatterhof nicht so

schlecht bestellt ist, wie Frau Zucker vermutet.»

Ursi Taylor, Hotel Belvedere, Locarno: Frau Taylor schreibt Ende Juli an die Autorin: «Sie lieben die Schweiz und die Schweizer nicht. Das ist Ihr gutes Recht. Deshalb hätten Sie ehrlicherweise diesen Auftrag nicht annehmen dürfen, auch wenn dieser vermutlich recht lukrativ war. Sie wussten zum voraus, dass das Endprodukt ein Verriss sein würde. Falls Ihr Auftrag lautete, der Schweizer Tourismus-Branche ihre Nichtsnutzigkeit vor Augen zu führen – dann haben Sie glanzvolle Arbeit geleistet.» PK

## «Bilanz»: Die 100 besten Hotels der Schweiz

## Interessant sind die Branchenstars

Die «Bilanz»-Rangliste in der Augustausgabe liefert zwar in den vorderen Rängen keine Surprise mehr. Man erfährt jedoch Interessantes über die Jung- und Branchenstars hinter den Kulissen.

Die ersten drei Hotels, Albergo Giardino, Victoria-Jungfrau und Baur au Lac, sind – in dieser Reihenfolge – wie im Vorjahr geblieben. Die Hotel-Rangliste der «Bilanz» basiert auf der Notengebung und den Kommentaren von Leserinnen und Lesern. Doch dann folgt die Rochade: Das Du Rhône (Genf) rückt von Platz 6 auf 4, während die ex-Num-

mer 4, Le Richemond (Genf), auf Platz 5 figuriert. Das Berner Bellevue Palace (siehe Artikel oben) blieb auf Platz 9. Dann die grossen Sprünge: Das St. Moritzer Kulm rückt von Platz 25 auf 10 vor; das Lausanner Beau-Rivage Palace von Platz 30 auf 12; das Lausanne Palace von 31 auf 13. Ist die Luxus-Phalanx der Romandie im Kommen?

## Viele neue 3-Stern-Häuser

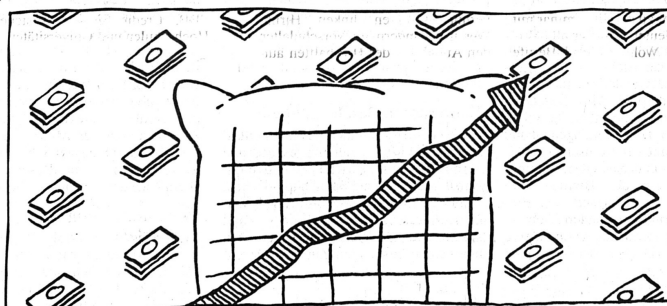
Im 3-Stern-Bereich sind die Formationen gegenüber dem Vorjahr viel konstanter geblieben (siehe Tabelle). Seltsamerweise ist hier die Romandie viel schlechter vertreten als in der Luxusklasse. Das erste 3-Stern-Hotel der Westschweiz, figuriert (neu) auf Platz 12: Hostellerie Bon Accueil, Châteaux-d'Oex.

Interessant jedoch ist das Aufzählen der Jungstars der Branche: Daniel Braun, Park Hotel Vitznau; Christian Lienhard, Hof Weissbad; Adrian Stalder, Saratz; Bruno Kern, Bahnhof Schönried; Roger Reuss, Römerturm, und Martin Stüder, Schweizerhof Bern. Zu den Branchenstars hinter den Kulissen zählt die «Bilanz» Hans C. Bodmer, Kronenhof, Pontresina; Björn Johansson als exklusiven Headhunter; Hansruedi Schiesser als Hotel- und Tourismuswerber; Reto Gurtner von den Laaxer Bergbahnen; Edith Nussbaumer als «Marketingstar» des Grand Hotels Bad Ragaz und Toni Weibel, Robinson Club Schweiz. APK

## Die 10 besten 3-Stern-Häuser

Name, Ort	Rang (Vorjahr)
Waldhaus, St. Moritz	1 (1)
Teufelhof, Basel	2 (2)
Al Porto, Ascona	3 (3)
Seehotel Sonne, Küsnacht	4 (neu)
Römerturm, Filzbach	5 (5)
Eden, Arosa	6 (6)
Bellevue, Iseltwald	7 (4)
Bahnhof, Schönried	8 (8)
Hirschen am See, Meilen	9 (7)
Rotschuo, Gersau	10 (10)

## ANZEIGE



Ibis, mit 450 Hotels der europäische Marktführer in der Economy-Hotellerie, expandiert weiter in der Schweiz. Unser Ziel ist es, in wenigen Jahren über ein flächendeckendes Netz an preiswerten Hotels zu verfügen.

Daher suchen wir für die Standorte

## Schaffhausen und Frauenfeld

(weitere Standorte auf Anfrage)

aufgestellte Partner, die an unserem Erfolg teilhaben wollen.

Sie mieten ein von Investoren nach unseren Richtlinien erstelltes Hotel, richten es ein und führen es als Ibis Hotel.

Mehr als 200 unserer Hotels werden von selbständigen Partnern betrieben.

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch:

Accor Hotellerie Deutschland GmbH

Georg Schlegel · Adenauerweg 9 · D-81737 München

Tel.: +49/(0) 89/6 30 02-26 5 Fax: +49/(0) 89/6 30 02-24 1

E-Mail: gschlegel@accor.de http://www.accor.com



Die mit den ausgeschlafenen Gästen.

## Four Seasons Bali at Sayan

# Lotusteiche und Reisfelder auf dem Dach

Auch im fernen Indonesien ist umweltgerechtes Bauen und eine Adaption an die lokalen Gegebenheiten mehr denn je ein Thema geworden. Die kanadische Luxushotelgruppe Four Seasons Hotels & Resorts setzt mit ihrem neusten Resort in den Bergen von Bali gänzlich neue Standards und überrascht mit einer beeindruckenden architektonischen Leistung ebenso wie mit einer dezenten, bescheidenen aber in jeder Hinsicht luxuriösen Ausstattung.

MARC AEBERHARD

Im bergigen Hinterland Balis, eine Stunde von den berühmten Stränden von Kuta oder Nusa Dua entfernt, in einer Geländekammer nahe dem Künstlerzentrum Ubud, die geprägt ist von zwei schmalen Bergbächen, terrasierten Reisfeldern und Urwald, haben die kanadischen Four Seasons Hotels & Resorts ihr neuestes Hotel letzten März eröffnet. Das «Four Seasons Resort Bali at Sayan» bietet 46 Villas alle mit privatem Pool und 18 Suiten, ein Spa Center sowie zwei Restaurants und eine Bar an.

## Mit der Natur verschmolzen

Das Hotel setzt bezüglich Konzeption und Anlage neue Massstäbe: bei der Auswahl der Baustoffe wurde strikte darauf geachtet, dass nur einheimische und natürliche Materialien verwendet wurden, wie Royal L. Rowe, Resort Manager, sagte. Desweiteren sind während des Bauens keine schweren Maschinen oder Geräte eingesetzt, ebensowenig sind Bäume oder Reisterrassen gefällt beziehungsweise abgetragen worden. Die steile Hanglage verlangte tiefe Fundamente und Pfähle, die bis zu 15 Metern in den Boden getrieben wurden. Nun erhebt sich das Hauptgebäude über mehrere Etagen in elliptischer Form dergestalt, dass eine Panoramansicht auf die gegenüberliegende Talseite und die mächtigen Urwaldbäume möglich wird. Das Dach bildet ein grosses Lotusteich. Die Villen sind meist in den Hang hineingebaut und verschmelzen mit der tropischen Landschaft. Nur hier und da ragt ein kleines Reisstrohdach aus den Blumen- und Bambushainen und markiert den Eingang zu den darunter liegenden Räumen. Auch hier bilden Lotusteiche und kleine Reisfelder die Dächer der einzelnen



Der Blick aus dem Zimmer schweift in den dichten Urwald, die einzelnen Zimmer sind so angelegt, dass Intimität, Ruhe und Abgeschlossenheit maximal gewährleistet sind.

Foto: zvg

Zimmer. Dazwischen finden sich die ursprünglich angelegten Reisterrassen, die mittlerweile vom Hotelgärtner bewirtschaftet werden. Die Reisernte wird betriebsintern genutzt, handelt es sich bei der angepflanzten Sorte doch um den kostbaren, rötlichen Bali-Reis. Auch Kräuter und Gewürze werden auf der weitläufigen Anlage gezogen. «Ganz zufällig» findet der Betrachter an den Wegändern Chilisträucher, Nelken- oder Fruchtbäume. Alle Food- und viele Beverage-Produkte, vom Mehl, welches aus Australien importiert wird, einmal abgesehen, stammen von umliegenden Bauernhöfen oder Viehzüchtern.

## Balinesische Bescheidenheit

Die einzelnen Zimmer sind – ebenfalls – mit lokalen Materialien ausgestattet und vermitteln balinesische Wohnkultur. Nebst Holzplankenböden und -decken, zieren gewobene Ikat-Stoffe Kissen und Couverturen, lokale Antiquitäten und geschnitzte Gegenstände die ansonsten bescheiden bestückten Zimmer. Dezent

bietet aber jedes Gästezimmer den nötigen Komfort, sei es bei der Telekommunikation oder in der Nasszelle, welche neben einer separaten Badewanne, Dusche und WC zusätzlich eine Outdoor-Dusche unter Bambusbäumen bietet. Die Kombination zwischen zeitgemässer Infrastruktur und althergebrachter, balinesischer Wohnkultur erzeugt ein Spannungsfeld, das, gepaart mit der Umgebungsgestaltung und der Aussicht auf den umliegenden Urwald, eine einmalige Ambiance schafft. Den Dimensionen Raum und Zeit wird in diesem Hotel ganz besonderer Wert beigemessen. Die Integration in die dominierende Natur, die dezente Architektur und die höfliche Zurückhaltung der Mitarbeiter verzaubern den Gast buchstäblich in eine andere Welt: Dem Wesen «Resort» wird mit allem Nachdruck Inhalt verliehen.

## Hohe Auslastung

Nicht ohne Stolz verfügt Royal L. Rowe seine Auslastungsziffern. Die sonst arg von den politischen, sozialen und wirtschaftlichen Ereignissen Indonesiens geplagte Hotellerie beklagt massive Belegungseinbrüche; der Quotient liegt oft unter 30%. Die Kooperation mit dem Schwesterhotel an der Südküste ermöglicht dem Four Seasons Resort allerdings eine Auslastung von nahezu 65% (Juli 1998). Dies ist zwar noch immer unter der durchschnittlichen Occupancy Ratio für die Hochsaison, aber dennoch deutlich über jener von Mitbewerbern.

## Teil des Kulturgutes

Die zum Teil üppigen Hotelanlagen, in der balinesische Wohn- und Lebensformen eingebracht werden, sind schon heute fester Bestandteil des lokalen Kulturgutes geworden. Unzählige Stil-, Kunst- und Architekturbücher beschreiben neben Tempel- und Palastanlagen auch zunehmend die grossen Hotelanlagen. Sowohl die Four Seasons Hotels, das Grand Hyatt als auch die Hotels der

kleinen aber sehr exklusiven Aman Gruppe stehen als Musterbeispiele immer wieder im Vordergrund. Das Rezept: Die balinesische Gastfreundschaft, vermischt mit den Baustilen der Insel und den lokalen Baustoffen – darunter häufig Steinschnitzereien mit prächtigen Reliefs und Episoden aus dem Ramayana-Epos – sowie die verschwenderisch üppige Natur liess Hoteloasen entstehen, die regelrecht das kulturelle Erbe auf Bali weitertragen. Das Four Seasons in Sayan allerdings orientiert sich nicht an eben diesem Stil, sondern an dem ländlichen und bäuerlichen Stil und setzt dadurch, zusammen mit dem Hotel Aman, das in Ubud, welches einem balinesischen Dorf nachempfunden wurde, neue Akzente. Das Hotel wird sozusagen zum Begegnungsort für den ausländischen Gast, um inländische Wohnkultur zu erfahren, ohne die Intimsphäre der Bewohner zu stören.

## Feu Sacré vor Fachwissen

Indonesien, ein Land des Lächelns: schon an der Réception und durchwegs jeder Gärtner und jedes Hausmädchen bezaubern den Gast mit einem herzlichen Lächeln. Wie machen die das nur? Wieso kommt man sich in der Schweiz beim Bestellen oft wie ein Bittsteller vor? Royal L. Rowe, Resort Manager des Four Seasons Hotels erläutert seine Personalpolitik in zwei kurzen Sätzen wie folgt: «Die fachliche Qualifikation des Bewerbers ist zwar wichtig, steht bei uns aber klar im Hintergrund. Uns interessieren vielmehr die charakteristischen Eigenschaften und das Feu Sacré. Denn, so unsere Überzeugung, die eigentlichen Arbeitsabläufe können wir dem Mitarbeiter vermitteln und können ihm diese lehren. Die Bereitschaft zu lernen, seine Herzlichkeit und Freundlichkeit allerdings, die muss er schon selber mitbringen.» MA

## Post-Luxor-Syndrom

Der Umsturz des dreissig Jahre dauernden Regimes von Soeharto in Indonesien hat Ende Mai die wirtschaftliche, politische und soziale Ordnung im Land mächtig durcheinander gewirbelt. Nicht zuletzt als Folge des Terroranschlags in Luxor reagierten viele Touroperator sehr sensibel auf die Geschehnisse im Archipel und evakuierten viel Urlauberausrüstung aus der 1200 km von Jakarta entfernten Ferieninsel Bali. Seither liegt der Tourismus vor allem in Bali darnieder und ein geradezu absurder Preiskampf unter den Hotels führt zu Tief- und Tiefstpreisen (Beispiel: Übernachtung im gepflegten 4\*-Hotel: prpn 15 Dollar inkl. Service & Taxen (21%), Frühstück und Flughafentransfer). Trotz der eigentlich im Juli und August dauernden Hochsai-

son (von Gästen aus Europa und Australien) sind viele Hotels nicht einmal zu 50% ausgelastet. Ein gewisse Abfederung bringen die einheimischen Gäste (aus Java), die sich infolge der zusammengebrochenen Inlandswährung und der Verteuerung aller importierten Güter keinen Urlaub mehr im Ausland leisten können und demzufolge im eigenen Land Ferien verbringen. Die Asienkrise und der Kollaps der indonesischen Rupie führte zu einer Verdoppelung und gar Verdreifachung der Lebenshaltungskosten. Bei gleichbleibenden Löhnen (Servicefachangestellter: Monatslohn ca. 10 Dollar, Restaurantmanager: Monatslohn ca. 20 Dollar) ist das tägliche Leben für die Menschen nun zunehmend schwierig geworden. MA

**Meritus Hotels and Resorts haben zwei weitere Hotels unter Vertrag.** Die in Singapur domizilierte Hotelgruppe Meritus Hotels and Resorts hat ein zweites Hotel unter diesem Namen unter Vertrag genommen: das Luxushotel Negara heisst nun neu Meritus Negara Singapur. Unter dem gleichen Brandname wurde im Februar das Meritus Westlake in Hanoi, Vietnam eröffnet. Daneben sind unter dem Gruppennamen Meritus weitere Hotels zusammengefasst so das Mandarin und das Marina Mandarin, beide in Singapur, das Shanghai JC Mandarin oder das Marmaris Mandarin an der Türkischen Riviera, das in Kürze eröffnet wird. Das dritte Bein der Meritus Gruppe sind individuelle Hotels wie das Hotel Istana in Kuala Lumpur, das Penang

Mutiara Beach Resort oder das Pelangi Beach Resort. MA

\* 91% der Geschäftsfreisenden schätzen Executive-Lounges. Eine Umfrage bei der amerikanischen Luxus-Hotelgruppe Regent ergab, dass 91% der Geschäftsfreisenden in den Regent Hotels von Bangkok und Jakarta den «The Regent Club» benutzen. Den Businesscenter haben 71% der Befragten in Anspruch genommen und 53% die Konferenzräume. Gründe für das erfolgreiche Einführen der Executive Lounges sind das Bedürfnis des Gastes, aus der täglichen hektik entfliehen zu können und sich in Sicherheit zu wägen. Die Umfrage ergab wei-

ter, dass 92% der Loungebesucher dort ihr Frühstück einnehmen, 80% ihren abendlichen Cocktail und für 76% der Gäste ist der Rund-um-die-Uhr Service ein wichtiger Faktor. Regent Hotels, welche durch die Betreiberfirma Four Seasons geführt werden, eröffnen nächsten weitere Hotels in Mumbai, Indien und Las Vegas, USA. MA

\* Kempinski wieder in der Gewinnzone.

In ihrem 100. Jubiläumsjahr weist die deutsche Nobelhotellkette Kempinski nach einer dreijährigen Verlustperiode wieder einen konsolidierten Konzerngewinn aus. Im Berichtsjahr 1997 schloss Kempinski mit einem Überschuss von

2,5 Mio. DM ab. Zugleich lagen die Investitionen bei 11,3 Mio. DM, gegenüber 3,8 Mio. im Vorjahr. Das Eigenkapital erhöhte sich auf 18,5 Mio. DM und eine Dividende von 3 DM je Aktie (Nennwert 50 DM) wurde ausgerichtet. Der Umsatz steigerte sich um 5,3% auf 196,1 Mio. DM.

Auch in Zukunft arbeitet Kempinski an einer ertragsorientierten Weiterentwicklung des Hotelportfolios. Neue Projekte sind in Estepona (Spanien), Ajman (Jordanien) und in Heiligenhafen (Ostseeküste) geplant. Dasselbe gilt für strategische Allianzen. Kempinski ist bereits Partnerschaften mit der Lufthansa, Sixt (Autovermietung) sowie mit Daimler Benz, BMW und Rolls Royce eingegangen. MA

## IMPRESSUM

## hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

**Adresse Redaktion / Verlag:**  
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,  
Internet: <http://www.htr.ch>  
**Redaktion:**  
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 24,  
e-mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)  
**Verlag:**  
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23,  
e-mail: [verlag@htr.ch](mailto:verlag@htr.ch)

**Herausgeber / Editeur:**  
Schweizer Hoteller-Verein SHV, Bern.

**Herausgeber-Ausschuss / Comité d'édition:**  
Heinz Probst (Leitung),  
Toni Kaufmann (Verlag),  
Dr. Peter Kühler (Redaktion).

## Redaktion / Rédaction:

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

**Redaktion / Rédaction:**  
Tourismus: Stefan Renggli (STR),  
Christine Künzler (CK),  
Felix Maurhofer (FM),  
Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK),  
Marc Aeberhard (MA),  
Thomas Vaszary (VY).

**Gastronomie/Technik:** Christian Meyer (CM),  
Andrea Fiedler (AF),  
Gudrun Schlenzcek Gasser (GSG),  
**Partie française:** Mirosław Halaba (MH),  
Laurent Missbauer (LM).

**Sekretariat / Secrétaire:**  
Rita Teutsch, Regina Frech.

**Layout / Mise en page:**  
Karim Guggler, Franziska Liechti,  
Gilbert Perrot.

**Korrektor / Correcteur:**  
Bernhard Zwielen.

**Korrespondenten / Correspondants:**  
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;  
Alexandre Bochatay (AB), Sion; German  
Escher (GER), Brig; Jean-Jacques Ehenoz  
(JJE), Vevey; Michael Hutschneker (HU),  
Zürich; Eliane Meyer (EM), Zürich; Pieter  
Polderwaard (PLD), Basel; Susanne Richard  
(SR), Bern; José Seydoux (JS), Fribourg;  
Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US),  
Zürich; Pierre Thomas (PT), Lausanne.  
Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg  
Uebenauf (GU); Innsbruck: Fred Fetter  
(FF); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);  
München: Maria Pütz-Willems (MAP);  
Paris: Katja Hassenkamp (HAS);  
Wien: Dr. Herbert Pürschner (HP).

## Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

hotel + tourismus online  
<http://www.htr.ch>

## marktplatz

**Redaktion und Textsponsoring:**  
Christof Ramseier,  
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23,  
e-mail: [cramseier@htr.ch](mailto:cramseier@htr.ch)

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

**Marketing:**  
Pascale Zaugg.

**Abonnemente / Abonnements:**  
Gérard Porta, Dora Mürger.

**Inserate / Annonces:**  
Dominik Chammartin, Anna-Lisa Casaluci.

**Geschäftsanzeigen / Publicité:**  
Christof Ramseier (Verkaufsleitung),  
Eva Birgi (Beratung), Marc Moser,  
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,  
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23,  
e-mail: [cramseier@htr.ch](mailto:cramseier@htr.ch)

**Belichtung / Reproduction:**  
Fischer Druck AG, Münsingen.

**Druck / Impression:**  
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

**Verkaufspreis / Prix de vente:**  
Einzelnummer Fr. 4.10\*, Jahres-  
abonnement Fr. 138.-\*, \* inkl. MwSt  
WEMF-bezugsbegleitete Exemplare 1997: 14 760  
Gedruckte Exemplare: 22 000

Für unverlangt zugesandte Sendungen und  
Manuskripte lehnen Redaktion und Verlag  
jede Haftung ab. – La rédaction et l'éditeur  
déclinent toute responsabilité pour les docu-  
ments envoyés sans concertation préalable.

## HOT-TELL



Rolf Hiltl, Restaurant Hiltl, Zürich

## «Wir wollen lustvolle Gastronomie bieten»

Seit über hundert Jahren betreibt die Familie Hiltl das wohl berühmteste vegetarische Restaurant der Schweiz. Der Inhaber in vierter Generation, Rolf Hiltl, beweist, dass auch mit fleischloser Kost Traumumsätze möglich sind.

Interview:  
CHRISTIAN MEYER

Seit Jahresanfang nehmen Sie, obwohl seit Jahren im Betrieb tätig, die volle unternehmerische Verantwortung wahr. Wie halten Sie und Ihre Eltern es mit dem «berühmten» Generationenkonflikt?

Rolf Hiltl: Wir und unser Unternehmen haben vom Generationenkonflikt schlussendlich profitiert. Natürlich gab es zwischen meinem Vater und mir harte Auseinandersetzungen, die wir aber sehr oft auf sachlicher Basis beilegen konnten. Profitiert haben wir deshalb, weil ja bekanntlich der gute Mix zwischen Innovation und Tradition bei einem Unternehmen heute erfolgsentscheidend ist. In diesem Sinne könnte die aktuelle Symbiose zwischen der dritten und der vierten Generation im Hiltl nicht besser sein.

«Wir machen über 10 Mio. Franken Umsatz.»

Aus dem ehemaligen Vegetarierheim, einst als «Wurzelbunker» verschrien, ist ein Lokal mit Ausgatemphäre geworden, das nicht nur «Körnlpicker», sondern auch Feinschmecker, die gelegentlich fleischlos essen wollen, an-

### Restaurant Hiltl seit 1898

Adresse: Sihlstrasse 28, Zürich  
Umsatz 97 (inkl. MwSt) Fr. 10 Mio.  
Anzahl Sitzplätze  
indoor/outdoor 250/90  
Ø-Anzahl Gäste pro Tag 1200  
Ø-Bon 23.-  
Umsatz pro Sitzplatz  
(ohne Aussensitzplätze) 105.-  
F&B-Relation 75:25  
F&B Cost+Personalkosten ca. 70%  
Anzahl Mitarbeiter  
(auf Vollzeit umgerechnet) 70  
(Küche 35, Service 28, übrige 7) CM



Hiltls vegetarische Kompetenz zeigt sich bereits am Salatbuffet: Dutzende von Salaten, Dressings und Chutneys bieten den Gästen Gaumenfreuden in einer Vielfalt, die man anderswo kaum findet. Im Vordergrund Zitronenpickles mit Senfkörnern und Chili.

Fotos: zvg

zieht. Wie hoch war der Jahresumsatz im vergangenen Jahr? Über 10 Mio. Franken.

Damit beweisen Sie, dass auch mit fleischloser Kost Traumumsätze zu machen sind. Mit diesem Ergebnis gehören Sie zum erlauchten Kreis einiger weniger Schweizer Restaurateure, die mit einem einzigen Outlet die magische Grenze von 10 Mio. Umsatz überschreiten. Wissen Sie, wer noch dazu gehört?

In Zürich die Brasserie Lipp (wobei der Pub und die Jules Vernes Bar in der ehemaligen Sternwarte separat gerechnet werden sollten) und eventuell der Zeughauskeller.

Ihr Restaurant befindet sich an der Zürcher Sihlstrasse, in der Nähe der Bahnhofstrasse. Als Eigentümer der Liegenschaft an dieser 1A-Lage in der City besteht ein gewisser Druck, eine «vernünftige» Eigenkapitalrendite zu erwirtschaften. Oder würde ein potenter Mieter mehr Miete bezahlen, als das Restaurant netto einbringt?

Der Druck, eine vernünftige Eigenkapitalrendite zu erwirtschaften, besteht tatsächlich, zumindest lege ich mir diesen Druck auf. Ein potenter Mieter würde auch an dieser Lage kaum mehr Miete bezahlen, als das Restaurant einbringt, auf jeden Fall nicht langfristig.

«Wir sind trotz unseres Erfolges entschlossen, uns laufend zu verbessern.»

Lassen sich die Hiltl-Umsätze noch steigern? Wieviel haben Sie für das laufende Jahr budgetiert?

Eine leichte Steigerung ist 1998 zu erwarten, budgetiert wurde auf Vorjahresniveau.

Welche sind die drei teuersten (fleischlosen) Gerichte?

Indisches Buffet à discrétion, mit Kombination Salatbuffet und inkl. Dessert Fr. 36.00, grünes Thai Curry Fr. 22.50, Pilz

Rösti (Pilz-Stroganoff mit knuspriger Rösti) Fr. 24.50.

Können Sie die drei umsatzstärksten Gerichte nennen?



Rolf Hiltl (33): «Guter Mix zwischen Innovation und Tradition».

Indisches Buffet, Salatbuffet, Curry Colonial.

Bio-Boom und kein Ende: Mit welchen Trends rechnen Sie? Stichwort Deklaration von Produkten.

Bezüglich Bio-Boom und Deklaration von Produkten bin ich als Konsument verunsichert. Deshalb kann ich auch als Gastronom kein Statement zu diesem Thema abgeben. Wie soll ich denn zum Beispiel ein Okra-Gericht (Ladyfinger, in Indien angebaut) mit indischen Gewürzen und Basmatireis aus dem fernen Osten deklarieren? Unsere Spezialisierung besteht darin, lustvolle, vegetarische Gastronomie zu bieten, und dies tun wir seit Jahrzehnten, Trend hin oder her.

Welchen neuen Vegi-Produkten und -Gerichten geben Sie in Zukunft die besten Chancen?

Eindeutig den multi-kulturellen Kombinationen, also beispielsweise «eurasischen» Gerichten.

Ihr Betrieb ist nostalgisch eingerichtet und erinnert an die Hiltl-Gründerjahre, an die Jahrhundertwende. An einem Erfolgskonzept sollte man nichts verändern. Doch welches Dekor oder Design wäre nach Ihrer Meinung ebenfalls für Ihr Restaurant geeignet?

Jedes Dekor, das dem Zeitgeist entspricht und vom Gast als angenehm empfunden wird.

«Franchiseinteressenten denken an schnelles Geld und rapides Wachstum.»

Ihr Konzept, besonders Ihr Buffet à discrétion, ist sehr erfolgreich. Denken Sie an Franchising oder an eine Expansion ins Ausland?

Wir haben des öfteren Anfragen in diese Richtung. Die Interessenten sind sich jedoch des hohen Dienstleistungsgrades unserer Art von Gastronomie nicht bewusst. Die denken an schnelles Geld und rapides Wachstum. Mein Ziel ist es, die vielen Gäste (durchschnittlich 1200 pro Tag) im «Hiltl» täglich perfekt zu bedienen und immer wieder neu zu begeistern. Und das macht mir und meiner Crew Spass; deshalb haben wir auch Erfolg. Ob sich aus diesem Credo eine Expansion ergibt, wird die Zukunft zeigen. Auf jeden Fall werde ich nichts erzwingen, und wir sind trotz unseres Erfolges entschlossen, uns laufend zu verbessern.

Zürich

## Sommelierschule startet 1999

Im März nächsten Jahres beginnt an der Schweizerischen Fachschule für Sommeliers (SFS) der erste viersemestrige Ausbildungslehrgang zum diplomierten Sommelier in den Lokaltäten der Akad in Zürich-Oerlikon. Als Dozenten konnten Fachleute aus Gastronomie und Weinbau gewonnen werden.

CHRISTIAN MEYER

Bereits im Februar 97 ist die Fachschule für Sommeliers und Weinkenner (SFS) gegründet worden. Nach rund zwei Jahren Vorarbeiten wird die SFS im März 99 mit einem Ausbildungslehrgang zum diplomierten Sommelier in die operative Phase treten. Gründer der ersten Schweizerischen Fachschule dieser Art sind Bruno Thomas Eltschinger, zugleich designierter Präsident einer noch zu gründenden Stiftung, und Werner Müller-Visconti als Schuldirektor.

### Schweiz hinkt hintennach

Was in den gutgeführten Betrieben in unseren Nachbarländern Tradition ist, nämlich die Beratung und die perfekte Präsentation sowie das Kredenzen der Weine durch Sommeliers, sollte jetzt auch in Schweizer Betrieben eingeführt

werden, sagen die Initianten. Wenn ein Sommelier dank seiner Persönlichkeit fähig sei, das Vertrauen seiner Gäste zu gewinnen, werde er für jeden guten Restaurationsbetrieb zum USP. Dies sei zugleich das erklärte Ausbildungsziel der Sommelierschule. Gemäss Bruno Thomas Eltschinger hat ein Sommelier weltweit grosse Chancen, Karriere zu machen.

### Wein als Kultobjekt

Was er dazu braucht, sind eine gute Nase, Augen, Gaumen und viel Gefühl. Neben ständiger Lernbereitschaft und breiter Weinerfahrung brauche es vor allem viel Menschenkenntnis, um erfolgreich zu sein. Die Chancen stehen gut, als Sommelier eine Topstelle rund um den Erdball zu erhalten, weil Wein zum Kultobjekt geworden sei. Heute zähle Wein wie Malerei, Musik und Literatur zur Kultur.

Allerdings hält sich der Ansturm der Interessenten noch in Grenzen: Bruno Thomas Eltschinger spricht von rund zehn Personen, die sich ab März 99 in den Räumen der Akad in Zürich-Oerlikon zum Sommelier ausbilden lassen möchten.

Zwischen der SFS und der Höheren Technischen Lehranstalt/Ingenieurschule Wädenswil wurde eine Kooperation vereinbart. Deren Fachlehrer Hans Bättig und Georg Hess werden den Unterricht in den önologischen und degustativen Fächer sicherstellen. Un-

ter den rund 30 Dozenten finden sich weitere bekannte Namen, etwa Sommelier-Schweizermeisterin Miriam Brogi, Raffaello Bonuccelli, Herbert Huber, Andreas Keller (Weininformation), Stefan Keller, (Vinum), Peter Roth, Priska Cédileau (EHL) und Silvio Rizzi.

### Vielseitige Ausbildung

Die Schwerpunkte der viersemestrigen Ausbildung mit zwei Schultagen pro Monat bilden: Vermählung von Speisen und Wein, Degustationstechniken, Geschmacksharmonie, Mechanismen der Sinne, Weingeschichte, Vinifikation, Rebbau, Barkunde, Betriebswirtschaft, Marketing, Lagerbewirtschaftung und Einkauf, EDV, Verkaufstechnik sowie Gesprächsführung, Rhetorik/Sprachen. Die Kosten pro Semester betragen 1300 Franken.

Zur 1. Aufnahmeprüfung am 25. Januar 1999 sind berechtigt: Personen mit Lehrabschluss oder Fähigkeitsausweis in Hotellerie und Gastronomie, Verkauf sowie Weinbranche; zudem muss der Tätigkeitsnachweis von mindestens drei Jahren im Gastgewerbe erbracht werden. Wer eine sechsjährige praktische Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie nachweisen kann, wovon drei Jahre im Service, wird ebenfalls zur Prüfung zugelassen.

Informationen, Anmeldung: SFS, Werdstrasse 34, 8004 Zürich, Telefon 01 242 02 33.

Bon Appétit/Valora

## 16 Bistros an die SSG verkauft

Die Schweizerische Speisewagen-gesellschaft übernimmt ab 1.1.1999 16 Betriebe der Merkur AG. Damit reduziert sich das Umsatzvolumen der Valora-Tochter vorerst um rund 36%.

Die Valora Holding verkauft auf Anfang 1999 16 ihrer 65 Restaurationsbetriebe an die Bon-Appétit-Gruppe. Über den Übernahmepreis wurde Stillschweigen vereinbart. Verkauft wurden Betriebe der Typen «Merkur Le Bistro» und «Merkur Al Forno». Ziel der Merkur-Sparte ist es, sich künftig auf kleinflächige und hoch frequentierte Lagen zu konzentrieren. Das heisst im Klartext eine Konzentration auf die Linien «Buffet Espresso» an Bahnstationen sowie «Café/ Snack-Bar». Der Verkauf ermöglicht nun mit der Neuinvestitionen, welche an Bahnstationen gemäss dem Bereichsleiter der Merkur-Verkaufsbetriebe, Richard Stalder, zwischen 700 000 und 1,1 Mio. Fr. erfordern. Die Profilierung soll dabei über den Kaffee aus den eigenen Rösterei erfolgen mit dem 30% des Umsatzes in der Merkur-Sparte Merkur wird sich somit um rund 26 Mio. und 36% auf zirka 46 Mio. Fr. reduzieren. Allerdings soll dieses Umsatzdefizit mittelfristig wieder kompensiert werden. Bereits im laufenden Jahr wurden an 5 verschiedenen Standorten in der Schweiz Buffets Espresso eröffnet. Bis Anfang 1999 rechnet Stalder mit 4 weiteren neuen

Standorten an Schweizer Bahnstationen. Und ein weiterer Expansionschub soll dann im Laufe des kommenden Jahres erfolgen. «1999 wollen wir nochmals zirka 8 Betriebe eröffnen.» Ein anderer Trend von Merkur zielt in Richtung Kombination mit Convenience- und Kiosk-Geschäften. Seit dem 1.1.1998 arbeiten die Sparte Kiosk und Merkur der Berner Valora Holding operativ zusammen. Die restlichen rund je 4 Betriebe des Al-Forno- und Bistro-Konzeptes sollen vorerst unter Merkur weiterbetrieben werden. Doch: «1999 sind nochmals einzelne Standortvereinbarungen möglich.» Für die Schweizerische Speisewagen-gesellschaft (SSG) als Tochtergesellschaft der Bon-Appétit-Gruppe bedeutet die Akquisition eine konsequente Fortsetzung der Strategie. Die bisherigen Geschäftsbereiche Autobahn, Bahnhof, Flughafen und Bahncatering werden nun durch hoch frequentierte Lagen insbesondere in Shopping-Centern erweitert. Für die SSG bedeutet der Einkauf bei Merkur ein Umsatzpotential von zusätzlich 10% und 300 neue Mitarbeiter (Umsatz 1997: 262 Mio. Fr.). Über die Rentabilität der übernommenen Merkur-Einheiten wollte sich Peter Herzog, der ab Ende Jahr die operative Leitung der SSG übernimmt, nicht äussern. Doch seien diese Standorte auf jeden Fall «nicht in den roten Zahlen». Auch über die geplante Konzeptänderung bei den übernommenen Gastro-Einheiten schweigt sich Herzog bislang aus. GSG

**Konkursrechtliche Liegenschaftssteigerung**

Am **Donnerstag, 27. August 1998, um 10.00 Uhr**, wird im Konkursverfahren über Brönnimann Walter, geb. 26.11.1934, von Zimmerwald BE, Steinhauer, Lauterbachstrasse 137, 3068 Utzigen, in der Wirtschaft «Zum Durstigen Bruder», Utzigen, folgende Liegenschaft öffentlich versteigert:

**Landgasthof «Zum Durstigen Bruder» in Utzigen BE**

GB-Vechigen Nr. 1228; enthaltend Wohnhaus mit Wirtschaft «Zum Durstigen Bruder», Lauterbachstrasse 137, 3068 Utzigen, mit Wohnungen, Fitnessanlage, Sauna und Garagen, von total 4707 m<sup>2</sup>

umfassend: ca. 350 Sitzplätze im Restaurant  
ca. 90 Sitzplätze auf der Terrasse  
9 Gäste-Doppelzimmer  
2 Gäste-Einzelzimmer  
4 1/2-Zimmer-Wohnung  
3 1/2-Zimmer-Wohnung  
2-Zimmer-Wohnung  
Zwei 1-Zimmer-Wohnungen  
diverse Personalzimmer  
6 Garagen  
separates Stöckli mit 5-Zimmer-Wohnung

Der Landgasthof befindet sich in ländlicher Umgebung und ist in ca. 20 Minuten mit dem Auto vom Stadtzentrum Bern aus erreichbar.

**Besichtigungen:**

**Mittwoch, 12. und 19. August 1998, von 14.00 bis 17.00 Uhr**

Spezielle Versteigerungs-Dokumentation mit Steigerungsbedingungen, Lastenverzeichnis, Grundbuchauszug und Verkehrswertschätzung stehen den Interessenten anlässlich der Besichtigung zur Verfügung.

Der Zuschlag an der Steigerung erfolgt zum höchsten Angebot, ohne Rücksicht auf die Höhe der konkursamtlichen Schätzung. Vor dem Zuschlag ist eine Anzahlung von Fr. 50.000.– zu leisten. Diese hat in bar oder mit einem von einer Schweizer Bank ausgestellten Check zu erfolgen. **Persönliche Checks werden nicht angenommen.**

Es wird ausdrücklich auf das Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland in der revidierten Fassung vom 30. April 1997 sowie die dazugehörige revidierte Verordnung vom 10. September 1997 aufmerksam gemacht.

Telefonische Auskünfte erteilt das Konkursamt Bern-Mittelland, Dienststelle Bern, Herr Hugo Lehman, Telefon 031 634 35 57.

**Konkursamt Bern-Mittelland**  
Dienststelle Bern

P 105027/384644

**KATAG**

L U Z E R N

Zu vermieten per 1. November 1998 oder nach Übereinkunft im Seetal/LU

**RESTAURANT**

Die Liegenschaft umfasst folgende Räumlichkeiten:

- Restaurant ca. 130 Plätze
- Gartenrestaurant ca. 80 Plätze
- Diverse Säle 50 bis 600 Plätze

Tüchtige, kreative und initiative Unternehmer finden hier beste Voraussetzungen zur Verwirklichung einer guten Existenz.

Fachlich ausgewiesene Mietinteressenten sind gebeten, ihre schriftliche Bewerbung an Herrn H.P. Blättler zu richten.



**KATAG, Postfach 11, 6011 Kriens**  
Tel. 041 317 37 37, Fax 041 317 37 38

O 105027/172723

**Aussteigen und Einsteigen?**

Schweizer verkauft an Schweizer

**in Ubu – Brasilien**

kleines Hotel-Resort, direkt am Meer (50 m)  
«Pousada Ubu»  
3000 m<sup>2</sup> Land  
450 Kilometer nördlich von Rio mit Flughafenverbindung in Vitoria (70 km)  
29 Zimmer (92 Betten), Restaurant (120 Plätze), Konferenzraum (80 Plätze), Tennisplatz, Swimmingpool, Dampfbad, Pool-Bar, Freizeitraum, Boutique, Sonnenkollektoren für Warmwassererwärmung, weitere 3000 m<sup>2</sup> Land für evtl. Ausbau zukaufbar.

Einführung und Begleitung garantiert: Hoteliers oder Quereinsteiger, die auswandern und endlich einen eigenen Betrieb führen wollen, melden sich bei:

Marco und Thelma Galfetti  
Rua Joaquim Lirio 85/702  
29055-460 Praia do Canto Vitoria/E.S.  
Fax 0055 27 345 01 87  
oder Kontaktstelle Schweiz:  
Telefon 0041 41 630 38 47

105100/395835

**ZENTRALSCHWEIZ**

In Sommer- und Winterkurort an optimaler Lage zu verkaufen

**Restaurant mit Grillraum**

- 115 Sitzplätze
- 60 Gartenterrassenplätze
- 35 Parkplätze
- einmaliger Ausbau
- grosszügige Küche mit Nebenräumen
- direkt bei Talstation Bergbahn
- Hallenbad und Tennisplatz

Nähere Auskunft:  
Telefon G 041 620 50 60  
Telefon P 041 620 52 80  
Internet <http://www.tic.ch/noma>

P 105078/395819

Zu vermieten in Abtwil

(15 Minuten von Zug)

**heimeliges Restaurant**

- Restaurant 45 Plätze
- Sali 40 Plätze
- Sitzungszimmer
- Gartenwirtschaft
- Grosser Parkplatz
- Grosse Wirtswohnung

Weitere Auskünfte unter Telefon  
041 787 12 67 (Pius Balmer verlangen).

105029/395792

Mitten in Zürich im Zentrum des pulsierenden Geschäftslebens der Zürcher City auf Herbst 1998

zu vermieten:

**Neues Restaurant «Urania»**

(oder wie es auch immer heissen soll)  
Uraniastrasse 7, 8001 Zürich

In einem ehemaligen Comestibles-Fachgeschäft soll neu ein Gastronomiebetrieb eingerichtet werden.

Das Objekt umfasst folgende Räumlichkeiten und Flächen:

Ladenlokal als Restaurant	126 m <sup>2</sup>
Innenhof (mögl. gastronom. Nutzung)	100 m <sup>2</sup>
Boulevard Café (Privatgrund)	60 m <sup>2</sup>
Küche und Lagerräume	90 m <sup>2</sup>
Diverse Nebenräume	

Eine Broschüre gibt Auskunft über

- Bedingungen und mögliche Vertragsarten
- Abwicklung
- Umfang der vom Betreiber oder der Betreiberin zu erbringenden Investitionen

Unterlagen oder Informationen erhalten Sie bei Peter Gschellhammer, Telefon 01/216 52 67 oder Fax 01/291 03 10



**LIEGENSCHAFTENVERWALTUNG**  
DER STADT ZÜRICH

**Immobilien:**  
Jeden Donnerstag  
in der  
**hotel + tourismus revue.**

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



**Vor dem Espresso:**  
hotel + tourismus revue Abonnemente: 031 370 42 22.

Er braucht. Sie hat.

**Spende Blut. Rette Leben.**

Gesucht zur Pacht (evtl. später Kauf)

**rustikales Hotel Garni**

in der Bündner Herrschaft, Oberengadin oder Klosters/Davos.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot unter  
Chiffre 105170, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

105170/395863

Im touristischen Zentrum des Unterengadins

verkaufen oder verpachten wir das gut eingeführte

**Hotel-Restaurant Villa Silvana in Vulpera**

ab dem Winter 1998/99.

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

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Anfrage an:

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

105088/88560

**«An alle Ex-Tellerwäscher die noch auf Karriere warten»**

Viele aufgestellte Leute, gute Musik, lange Nächte, Spass bis zum Umfallen, lockere Atmosphäre, geniale Umgebung. All das kannst Du haben – und zwar in Deinem eigenen, stark eingerichteten Pub/Restaurant in einem famosen Winter- und Sommerkurort im Berner Oberland.

Lass das Telefon klingeln unter 033 748 88 33

104780/391386

**Anima für echte Italianità**

«Pizza vom Holzofen und Penne, Pesce und Panna? Dann Moscato und Tiramisu in der Sorriso-Bar?»

Gesucht:

**Amante della cucina italiana**  
(Mietet ab Wintersaison 1998/99)

für grossen

**Restaurantkomplex mit 250 Plätzen**

bestehend aus:

- 1 Restaurant (180 Plätze) mit Holzofen und Satellitenküche zu verkaufen oder zu verpachten.
- 1 Restaurant (54 Plätze)
- 1 Bar (16 Plätze)

Sehr gut eingerichtet, attraktiver Mietzins. Inventar unbegriffen. Freiheit in der Ausgestaltung des eigenen Konzeptes ist gegeben. Das interessante Lokal befindet sich an sehr guter Lage in

**DAVOS**

Interessenten schreiben an:

**Gsell & Partner**

z. Hd. U. Gsell

Via Carona 27, 6900 Lugano

Tel. 091 993 11 11, Fax 091 993 10 11

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

104564/391258

Die Jungfraubahnen vermieten ab April/Mai 1999:

**Panorama-Restaurant Harder Kulm**

Das Restaurant befindet sich auf dem Hausberg von Interlaken und wird durch die Harderbahn erschlossen. Es handelt sich um einen Saisonbetrieb (Mai bis Oktober).

Das nostalgische, unter Heimatschutz stehende Gebäude verfügt über ein bedientes Restaurant (110 Plätze) und ein kleines Sali mit Panorama-Balkon (24 Plätze). Die Sonnenterrasse (ca. 150 Plätze) bietet eine einmalige Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau, auf das «Bödeli» und über den Thunersee. Für ein Bewirtschafterpaar, das den Betrieb mit Engagement und Kreativität führt, bietet sich eine interessante Erwerbsmöglichkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit der Beschreibung Ihrer bisherigen beruflichen Tätigkeit und Angabe von Referenzen.

Direktion der Jungfraubahnen

Daniel Hertig

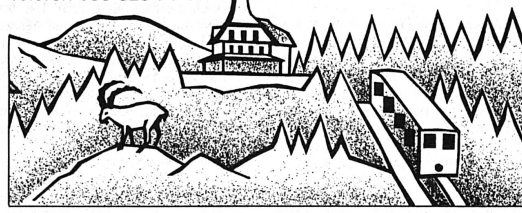
Leiter Finanzen+Controlling

Harderstrasse 14

3800 Interlaken

Telefon 033 828 71 11

**JUNGFRAUBAHNEN**

**Zu mieten/pachten gesucht**

Ehepaar mit langjähriger Erfahrung in der CH-Gastronomie, mit C-Bewilligung und CH-Hotelfachschule sucht

**Restaurant/Cafeteria**

(bis ca. 70 Plätze)

**oder Garni Hotel**

(bis ca. 60 Zimmer)

bevorzugt Stadt/Kanton ZH

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter  
Chiffre 104942, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

104942/395863

**Wenn's pressiert...**

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**.  
Rund um die Uhr,  
**031 370 42 23.**

**Gesucht****Geeignetes Lokal für Bar**

evtl. auch im Freien.  
In Winterskiort in der Schweiz.

Telefon 079 432 40 84

105031/395793

Zu verkaufen im Elsass

**3-Stern-Hotel**

21 Zimmer mit gastronomischem Restaurant (60 Plätze), mitten im Vogesenwald, 3 km von Ribeauvillé und 15 km von Colmar.  
Preis SFr. 1 Mio.

Anfragen unter Chiffre Z 003-565081  
an Publicitas AG, Postfach, 4010 Basel.

P 105077/44300

**Massage-Studio**

gut eingeführte Lage, umständehalber zu verkaufen oder zu verpachten.  
Offerten unter Chiffre 105030, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

105030/395791

An zentraler Lage in Deutschschweizer Stadt zu verkaufen

**gutgehendes, beliebtes Restaurant**

(Pacht)

Eigenkapital erforderlich.

Anfragen unter Chiffre 105026, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

105026/183396



Andreas Feuz, Mitglied GL Transliq

# «Viele verschliessen die Augen vor den Problemen»

**Liquidation und Sanierung von Hotels sind seine tägliche Aufgabe. Andreas Feuz zu Lage, Chancen und Zukunft von Hotellerie und Immobilien.**

Interview:  
RETO WESTERMANN

**Wie viele Konkursverfahren wickeln Sie pro Jahr ab?**

Andreas Feuz: Rund dreissig pro Jahr, dazu kommt noch einmal dieselbe Anzahl an Sanierungen. Diese haben seit der Revision des Schuldbetreibungs- und Konkursgesetzes (SchKG) zugenommen.

**Was wurde am SchKG geändert?**

Das neue SchKG verfügt über ein eigenes Sanierungsrecht. Es ermöglicht die Sanierung eines Betriebes vor dem Konkurs. Die Handhabung der Nachlassstundung ist damit flexibler geworden.

**Worin besteht die Flexibilität?**

Eine längere Dauer des Verfahrens und mehr Einfluss durch den Sachverwalter. Neu können während des Verfahrens liquide Mittel beschafft werden und einzelne Teile lassen sich aus dem Verfahren ausgliedern.

**Gibt es aussergerichtliche Möglichkeiten zur Einigung?**

Gläubiger und Schuldner können aus eigenem Antrieb eine Sanierung durchführen. Hier stellen wir eine Zunahme fest. Das Risiko im Unterschied zum Nachlassverfahren ist aber, dass alle Gläubiger gleich behandelt werden müssen. Betrug ist hier möglich.

## Zur Person

Andreas Feuz, 37, Rechtsanwalt und Fürsprecher, ist Mitglied der Geschäftsleitung der Transliq AG. Sein Engagement liegt vor allem in der Liquidation und Sanierung von Hotelbetrieben.

Die Transliq und die, unter gleicher Leitung stehende, Restrukt AG wurden 1993 gegründet. Dreissig Mitarbeiter in Bern und Zürich führen unter anderem Konkursverwaltungen, Liquidationen und Sanierungen durch. Bekannt geworden sind sie in der Hotelbranche durch die Liquidationen der Arte- und Rappi-Hotels. RW

**Bei Sanierungen spielen die aktiven Mittel eines Betriebes eine grosse Rolle. Wie steht es mit Stammgästen und Personal, werden diese auch dazu gezählt?**

Heute zählt in erster Linie der Ertragswert als Kennzahl. Zur Erreichung eines guten Wertes sind Stammgäste und Personal sehr wichtig.

**Bei einer Liquidation soll das Personal also im Hotel bleiben?**

Am wichtigsten ist, dass der Gast von der Liquidation nichts bemerkt. Das Hotel sollte keinen Tag geschlossen sein und mit dem gleichen Personal weiterbetrieben werden. Häufig gelingt das. In Ferienorten ist diese Massnahme noch wichtiger als in Agglomerationen.

**«Der Hoteller solle sich selber gegenüber sehr ehrlich sein.»**

**Wo liegt der Unterschied?**

In Agglomerationen gibt es weniger Stammkundschaft und eine vorübergehende Schliessung fällt weniger auf. In Ferienorten dagegen wartet die Konkurrenz nur darauf, dass ein Betrieb kaputt geht. Ist ein Hotel nur einen Tag geschlossen, dann sinkt der Ertragswert rapide. Also den Betrieb offenhalten, selbst wenn er defizitär ist. Meistens verwerten wir ältere Gebäude. Hier sind die laufenden Kosten für Unterhalt und Heizung so hoch, so dass eine Schliessung teurer ist als ein defizitärer Betrieb.

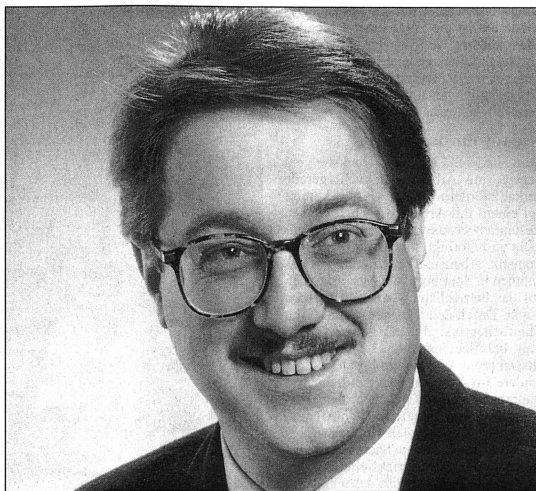
**Was soll ein Hoteller unternehmen, der finanzielle Probleme hat?**

Je früher jemand zu uns kommt, desto besser sind die Aussichten für eine Sanierung. Das Hotel muss nicht unbedingt verkauft werden und die Gespräche mit Gläubigern verlaufen einfacher. Das bedeutet aber, dass ein Hoteller sich selber gegenüber sehr ehrlich sein muss. Viele verschliessen die Augen vor den Problemen und warten bis es zu spät ist.

**Bieten die Banken Hand zu frühzeitigen Lösungen?**

Nicht immer. Teilweise betreiben sie auch Strukturereinigung. Jetzt, wo es immer weniger Banken gibt, hat sich die Situation verschärft. Da passiert es schnell, dass ein Hotel an guter Lage zugunsten eines anderen geschlossen wird.

**Wird die Arbeit für ihre Firma in Zukunft zunehmen?**



Andreas Feuz: «Bei Hotels gibt es schon nach kurzer Zeit grösseren Innovationsbedarf.»

Foto: zvz

Das ist schwierig zu sagen. Wir stellen eine finanzielle Besserung in der Hotelier fest, aber auf einem sehr tiefen Niveau. Die eklatante Differenz zwischen Ertrags- und Substanzwert in der Schweizer Hotellerie macht mir deshalb immer noch Angst.

**«Bei jedem kleinen Makel eines Objektes wollen die Käufer einen Preisnachlass...»**

**Woran liegt das?**

Der Bau von Hotels ist zu teuer. Im Low-Price-Sektor wird jetzt wieder mehr gebaut, aber das Erstellen eines 5-Stern-Hotels mit brauchbarer Rendite ist heute fast nicht möglich. Vielleicht sind auch die Erwartungen an die Rendite des Kapitals zu hoch. Hier spielen die Anleger an der Börse eine grosse Rolle. Ich denke dabei an den Share-Holder Value.

**Ist die Mischnutzung eines Gebäudes mit Hotel, Büros und Wohnungen ein Ausweg?**

Für Hotels höherer Klasse ist das heute fast die einzige Finanzierungsmöglichkeit. In den USA haben das die Hotelkonzerne schon früher bemerkt und bau-

en fast nur noch Gebäude mit gemischten Nutzungen.

**Sie geniessen einen guten Einblick in den Immobilienmarkt für Hotels. Wie sieht die aktuelle Situation aus?**

Immer noch sehr schlecht. Generell muss der Verkauf eines Hotels als sehr schwierig bezeichnet werden. Die Lage spielt eine grosse Rolle.

**Welche Lagefaktoren beeinflussen den Verkauf am stärksten?**

Heute will man in der Tourismusbranche grundsätzlich Destinationen verkaufen. Verkauft sich der Ort gut, lassen sich auch Hotels gut verkaufen. Gstaad ist dafür ein positives Beispiel. Anders die kleinen, weniger bekannten Orte; Sie haben entsprechend mehr Probleme.

**Und wie sehen die Beurteilungskriterien für das Gebäude selber aus?**

Hier sind wir in der gleichen Situation wie bei Wohnungen. Bei jedem kleinen Makel eines Objektes wollen die Käufer einen Preisnachlass.

**Also je neuer desto besser?**

Ja, denn bei Hotels gibt es schon nach kurzer Zeit grösseren Investitionsbedarf.

**Hat die Änderung der Lex Friedrich zu mehr Interesse bei ausländischen Investoren geführt?**

Wir haben mehr ausländische Interessenten für die Hotels, aber zu Käufen kommt es trotzdem eher selten.

**Was ist der Hauptgrund dafür?**

Meist sind es ausländische Hotelgruppen, die sich interessieren. Wenn ein Objekt nicht in deren Konzept passt, kaufen sie es nicht. Sie bevorzugen neue Hotels, wir aber verkaufen meist ältere Bauten.

**Die Rappi-Hotels werden durch Ihr Unternehmen liquidiert. Wie ist der Stand der Dinge?**

Ein Gebäude ist bereits verkauft. Bei den anderen sechs sind wir mit den Verkaufsverhandlungen sehr weit vorangekommen. Es gibt viele Interessenten, aber die meisten springen wieder ab. Einige der Betriebe waren bereits zweimal Konkurs und der Ertragswert ist entsprechend schlecht.

**«Gäste dürfen nichts von einer Liquidation bemerken – das Hotel sollte keinen Tag geschlossen sein.»**

**Die finanziellen Probleme der Gemeinde Leukerbad waren diesen Frühling ein Thema in der Branche. Wie beeinflusst dies den dortigen Immobilienmarkt?**

Sowohl Käufer als auch Touristen werden abgeschreckt. Es gibt wahrscheinlich noch mehr Orte mit ähnlichen Problemen. Im bündnerischen Scuol etwa fängt es genauso an, und auch Bern als Tourismusstadt hätte wahrscheinlich eine Sanierung nötig.

**Wie ist Ihre Meinung: Soll man trotzdem in Leukerbad investieren?**

Ja sicher, aber nur zu tiefen Preisen, die einen Spielraum offen lassen. Wichtig ist, dass der bestehende Schuldenberg abgetragen wird. Sonst wird auch bei guter Ertragslage in Zukunft eine übermässige Belastung durch die Schulden bestehen.

**Welche Hotelbetriebe in der Schweiz werden in Zukunft am Markt bestehen können?**

Wer sich dem Markt laufend anpasst, eine innovative Führung hat und nicht zu mehr als 50 bis 60% von Fremdkapital abhängig ist, wird überleben.

## PRODINDEX 3.8. bis 8.8.1998

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

Artikelbezeichnung	1998		1997	Index		Index-Jahresübersicht <sup>2</sup> — Index 1998    ..... Index 1997
	Woche 32	Woche 31	Woche 32	Vorwoche	Vorjahr	
<b>Frischfleisch</b>						
<b>Rindfleisch</b>						
Gesamter Warenkorb				+ 0,9%	+ 2,6%	
Rinderhuf <sup>1</sup>	32.50	32.50	35.90			
Entrecôte <sup>1</sup>	38.90	37.50	38.90			
Stiefelfleisch <sup>1</sup>	8.90	8.90	8.50			
<b>Kalb- und Lammfleisch</b>						
Gesamter Warenkorb				- 1,0%	+ 0,8%	
Kalbsnuss <sup>1</sup>	31.90	31.90	33.90			
Kalbssteak <sup>1</sup>	38.50	38.50	36.50			
Kalbsbrust <sup>1</sup>	11.50 A	13.90	12.90			
<b>Schweinefleisch</b>						
Gesamter Warenkorb				+ 2,5%	- 4,2%	
Nierstück mit Haut <sup>1</sup>	19.50	19.50	17.80 A			
Hals <sup>1</sup>	17.50	17.50	17.40			
Schulterbraten <sup>1</sup>	12.90	9.40 A	12.90			
<b>Gemüse</b>						
Gesamter Warenkorb				+ 2,8%	+ 14,3%	
Ciaroni rosso, Gitter 3 kg	2.45	2.95	2.95			
Buschbohnen, Gitter 5 kg <sup>1</sup>	2.65	2.65	3.80			
Kartoffeln Sirtima, Sack 10 kg <sup>1</sup>	0.72	0.85	0.70			
<b>Früchte</b>						
Gesamter Warenkorb				+ 0,5%	- 9,5%	
Äpfel Sommerred KI II <sup>1</sup>	1.65	2.00	1.85			
Birnen Trévoix, Gitter 6 kg <sup>1</sup>	1.98	2.20	2.20			
Brombeeren, Schale 250 g	2.70	2.90	3.45			
<sup>1</sup> ausgewähltes Produkt in SFr./Kg. <sup>2</sup> Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)    A = Aktion						

<sup>1</sup> ausgewähltes Produkt in Sfr./kg. <sup>2</sup> Preisindex des Warenkorbs (Basismonat Dez. 1995) A = Aktion

## Rechtschreibreform

### Keine Angst vor Majonäse

Ab 1. August gilt in allen deutschsprachigen Ländern offiziell die neue Rechtschreibung. In den Medien werde die Reform häufig falsch und zu dramatisch «verkauft», schreiben Marianne und Jean-Pierre Duboux vom Duboux Fachverlag für Gastronomie und Hotellerie in einer Mitteilung. Die neue Rechtschreibung ist zunächst nur für Schulen und Behörden verbindlich. Die Kultusministerkonferenz setzte fest: In der Übergangszeit bis zum 31.7.2005 ist die alte Schreibweise in keinem Falle falsch. Die Herausgeber des Duboux-Lexikons machen auf einige Besonderheiten der neuen Rechtschreibung in der Gastronomie aufmerksam. Besonders im Gastgewerbe, dessen Fachsprache das Französische sei, seien einige neue «Wortschöpfungen» auf Widerstand gestossen. Deshalb vertritt Jean-Pierre Duboux den Standpunkt, dass Fachausdrücke wie bisher geschrieben werden sollten, da neben allen neu zugelassenen eingedeutschten Schreibungen weiterhin die Fremdschreibung möglich sein werde. Bei der Bezeichnung Mayonnaise beispielsweise handle es sich ganz klar um einen fachsprachlichen Begriff, der zudem in keinem deutschsprachigen Land als «Majonäse» ausgesprochen werde. Gemäss Duboux wird sich deshalb die neue Schreibform bei Fachausdrücken nicht durchsetzen. Es stehe indessen den Schreibenden frei, die neuen Schreibweisen (Jogurt, Spagetti, Känguru, Tuntisch usw.) zu übernehmen, doch sollte im Text nur eine Variante verwendet werden. CM

## «Zürcher Bierkrieg»

### Städtische Restaurants mit Fremdbieren

Die Stadt Zürich hat mit der Brauerei Feldschlösschen-Hürlimann trotz des Unmutes der betroffenen Wirt (die htr berichtete) einen Bierliefervertrag für alle städtischen Restaurants abgeschlossen. Er tritt am 1. Oktober in Kraft. Doch der Widerstand gegen die Verpflichtung, Bier aus dem Rheinfelder Grossunternehmen zu beziehen, bleibt. Der neue Vertrag löse die bisher für die einzelnen Betriebe abgeschlossenen Bierlieferverträge ab, bestätigte kürzlich Jürg Keller, Vizedirektor der städtischen Liegenschaftsverwaltung. Die Stadt Zürich erhalte von der Brauerei Feldschlösschen eine finanzielle Rückvergütung, die im Verhältnis zur bezogenen Biermenge stehe. Ein Teil davon soll an die Pächter weitergegeben werden, der andere Teil werde für die Erneuerung der Infrastruktur der Restaurants verwendet. Bei einem grossen Teil der gut 40 betroffenen Restaurants ergebe sich kein Markenwechsel, da bisher schon Verträge mit Feldschlösschen-Hürlimann bestanden. Der neue Rahmenvertrag sei auch weniger rigide als die bisherigen Einzelverträge; es sei erlaubt, einzelne Trendbiere ins Angebot aufzunehmen. Die Stadt hat laut Städtischer Liegenschaftsverwaltung vor dem Vertragsabschluss auch Offerten von Konkurrenzbrauereien eingeholt. Für Feldschlösschen habe sie sich aus finanziellen Gründen entschieden, aber auch deshalb, weil die Marke bereits sehr verbreitet sei. Der Bierliefer-Vertrag wurde vom Stadtrat vor den Sommerferien gutgeheissen. sda/CM

## Arbeitslosenprojekte

## Ausbildung: Noch Plätze frei für Arbeitslose

Zwei gastgewerbliche Betriebe in der Schweiz haben sich voll der Integration von Arbeitslosen verschrieben. Doch trotz der Unterstützung seitens der Arbeitslosenkasse kämpfen sowohl das «Hôtel des Alpes» in Düringen als auch der «Löwen» in Grenen mit roten Zahlen. Auch das Angebot an Ausbildungsplätzen wird nicht voll genutzt.

GUDRUN SCHLENCZEK

Einstiegsstellen für ausgesteuerte Arbeitslose in der Gastronomie – das Angebot ist gross und von Kanton zu Kanton verschieden. Ein Hotel, welches sich ganz der Integration der Nichterwerbstätigen verschreibt, ist das «Hôtel des Alpes» in Düringen. Seit September letzten Jahres bildet Ferdinand Hoekstra Arbeitslose während 6 Monaten aus: 4 Tage Praxis und ein Tag Theorie pro Woche. Nur die Kaderstufe besteht aus festangestellten Mitarbeitern. Die Personalkosten der Arbeitslosen übernimmt die Arbeitslosenkasse. Doch das durch die Lohnkosten im Betrieb reduziert werden können, bestreitet Hoekstra vehement: «Wir benötigen vergleichsweise mehr Kaderpersonal.» Auch sonst sehen die Betriebszahlen – nach knapp einem Jahr Laufzeit des Projektes – nicht gerade rosig aus. Noch läuft der Betrieb des 18-Betten-Hotels defizitär. Das liegt zum einen an den fehlenden Arbeitslosen für das Projekt: Von den 16 zur Verfügung stehenden Ausbil-

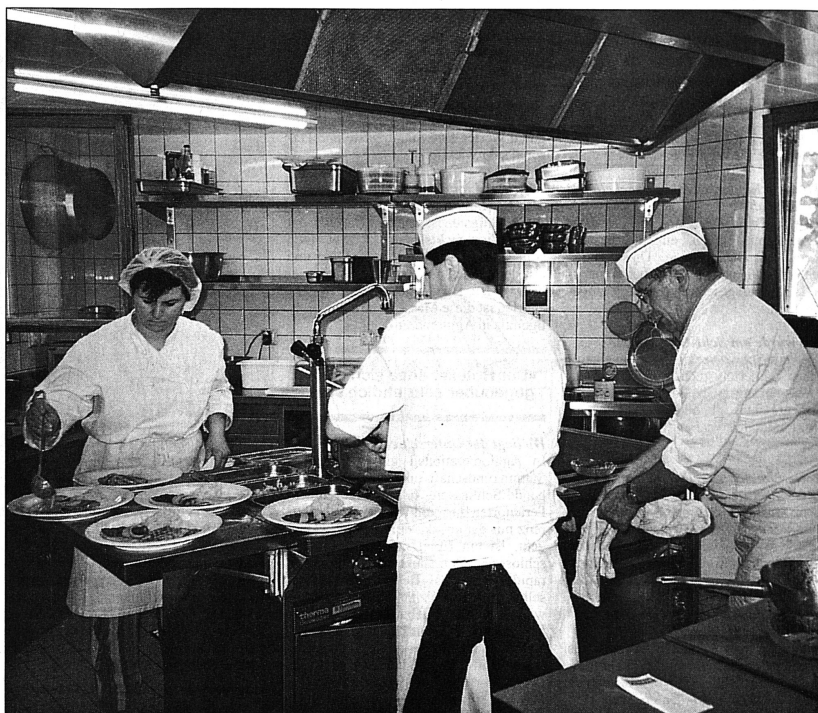
dungspätzen sind nur 11 besetzt. Das wiederum ist die Folge einer fehlenden Unterstützung seitens der Arbeitsvermittlung, bedauert Hoekstra. Ein weiterer Hemmfaktor läge im grundsätzlich negativen Image der gastgewerblichen Arbeit.

## Negativ für das Image

Zum anderen ist laut Hoekstra ein Service mit Arbeitslosen nicht gerade verkaufsfördernd. «Der Gast bekommt bei einem mit Arbeitslosen betriebenen Restaurant etwas, das eigentlich gar nicht will», bringt Burkhard Frey, Leiter Logistik arbeitsmarktrechtlicher Massnahmen in Solothurn, die Auswirkungen auf das betriebliche Marketing auf den Punkt. Durch den häufigen Wechsel der Mitarbeiter und die mangelnde Erfahrung bei Neueinsteigern sei die Qualitätssicherung schlicht ein Problem. Andere Erfahrungen dagegen beim Restaurant Löwen in Grenen, dem Vorreiter bezüglich Integration von Arbeitslosen. Die Gäste kämen vielfach in den «Löwen», um die «gute Sache» zu unterstützen, erfuhr die Betriebsleiterin Anne-Marie Schlup. Aktiv wird deshalb damit geworben, dass Arbeitslose im «Löwen» eine Chance erhalten. Doch auch im Löwen liegen die Umsatzzahlen hinter dem Budget. Der seit Ende 1996 bestehende Projektbetrieb könnte 25 Leuten eine Ausbildung bieten. Im Durchschnitt zählt Schlup allerdings nur zwischen 15 und 18.

## Arbeitsmarkt bald gesättigt?

Im Grencher Arbeitslosenprojekt kommen ausschliesslich Frauen zum Zuge: Dadurch sei die Eignung für das Gastgewerbe – aufgrund der mangelnden Flexibilität – noch geringer. Wie lange das Projekt in Grenen noch Bestand hat, ist offen. «Ende 1999 klären wir neu den Bedarf ab.» Denn Erfolg hat ein Qualifikationsprogramm für Arbeitslose nur, solange auch eine Nachfrage auf dem Arbeitsmarkt besteht. So ist in Grenen die Arbeitslosenrate seit Bestehen des Arbeitslosenprojektes von rund 8% auf knapp 4% gesunken. In Freiburg liegt die Arbeitslosenrate gleichfalls bei zirka 4%. Obwohl das Einzugsgebiet über die Kantons-grenzen hinausreicht, ist abzusehen, dass der Arbeitsmarkt für die Absolventen dieses Qualifikationsprogramms mittelfristig gesättigt ist. Die Vermittlungsrate lässt sich sowohl im «Hôtel des Alpes» als auch im «Löwen» sehen: Mit 40 beziehungsweise 50% ist sie an beiden Orten über-



Im «Hôtel des Alpes» in Düringen bekochen Arbeitslose die Gäste: Noch gibt es freie Plätze für Interessierte. Foto: zvg

durchschnittlich. Im Vergleich dazu liegen bei anderen Projekten die Vermittlungsraten durchschnittlich bei 28%, zeigt die Statistik der Vermittlungsstellen.

## Neun Monate Ausbildung

Der Vermittlungserfolg im «Hôtel des Alpes» hat für Josef Zihlmann vom Amt für aktive Arbeitsmarktmassnahmen in Freiburg eine weitere Ursache: Die Ausgesteuerten können nach dem halben Jahr Qualifikation zusätzlich ein zweiwöchiges Praktikum in einem anderen Betrieb zu absolvieren. Ziel dabei ist der Kontakt zu einem potentiellen Arbeitgeber. Die Arbeitslosenkasse übernimmt auch hierfür die Lohnkosten. Das gesamte Paket für Arbeitslose im Kanton Freiburg umfasst 9 Monate.

Nach dem Aufenthalt im Schulhotel besteht noch die Möglichkeit einen 5wöchigen Perfecto-Kurs zu besuchen – und anschliessend die erworbene Theorie nochmals während drei Monaten im Hotel zu vertiefen. Trotz der Länge der Ausbildung warnt Hoekstra vor zuviel Hoffung. «Wir bieten lediglich eine Grundausbildung. Das Gastro-Projekt ersetzt keine Lehre.» Praxis und Theorie im «Hôtel des Alpes» schafft nicht jeder: Nur rund die Hälfte absolvieren die Abschlussprüfung mit Erfolg.

## Relativ teuer

Die beiden Gastro-Projekte in Düringen und Grenen kommen die Arbeitslosen-kassen relativ teuer zu stehen. Für einen Arbeitslosen kalkuliert Burkhard Frey im Monat 1070 Franken Aufwand – der

von der Arbeitskraft erwirtschaftete Erlös bereits abgerechnet. Zusätzlich entstehen dem Amt noch Vermittlungskosten von rund 10 000 Franken pro Person. Sowohl beim «Hôtel des Alpes» als auch beim «Löwen» teilen sich mehrere Organisationen das Patronat.

## In den Kinderschuhen

Dass ein Wirtschaften mit Arbeitslosen nicht ganz leicht ist, merken auch Koordinatoren anderer Projekte. So kommt der – mit den beiden hier beschriebenen Gastro-Projekten vergleichbare – «Starter» in Zürich fast nicht aus den Kinderschuhen heraus. «Es ist schwierig, Betriebe zu finden, welche Arbeitslose aufnehmen», beschreibt Hans-Peter Fuchs vom Job-Service der Gastrosuisse die Problematik.

Hôtel des Alpes: Zahlen und Fakten	
Trägerverein: Gastro-Projekt Freiburg	
Logement:	9 Zimmer
	18 Betten
Gaststätte:	40 Sitzplätze
Speisesaal:	40 Sitzplätze
Konferenzzimmer:	30 Sitzplätze
Terrasse:	80 Sitzplätze
Gartenwirtschaft:	60 Sitzplätze
Catering/	
Home Delivery:	10% vom Umsatz
budgetierter	
Umsatz 1998:	Fr. 600 000.–
Ausbildungsplätze	
für Arbeitslose:	16
festangestellte	
Kader:	ca. 5 Vollzeitstellen
	GSG

## «Perfecto»

## Hilfskräfte mit Fachkenntnis gefragt

Seit November 1996 bietet die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) national Perfecto-Lehrgänge für Arbeitslose an. Während dieser gut anderthalb Jahren haben rund 1600 Erwerbslose die fünf-wöchigen Kurse absolviert. Bis auf das Tessin führen alle Kantone bereits Perfecto-Kurse durch. Die Vermittlungsrate ist überdurchschnittlich: Nach Auskunft des Projektverantwortlichen bei der SFG, Peter Meier, finden rund 60% der Kursabgänger bereits nach kurzer Zeit eine Stelle. Neben dem dichten Ausbildungsprogramm ist der Kontakt zu potentiellen Arbeitgebern für den Erfolgskurs der Ausbildung verantwortlich. Perfecto soll spätestens im zweiten Halbjahr 1999 mit einem Folgekurs noch ergänzt werden. «Progresso» heisst der Arbeitstil. Dieser berufsbegleitende Kurs richtet sich nicht nur an ehemalige Perfecto-Schüler, sondern allgemein an Hilfskräfte im Gastgewerbe. «Hilfskräfte mit Fachkenntnissen sind im Gastgewerbe gefragt», begründet Meier. Der ebenfalls fünf-wöchige Progresso-Kurs soll in zweimal 2-Wochen-Kursen und in einmal einen einwöchigen Abschnitt geblockt angeboten werden. Die Laufzeit beträgt rund anderthalb Jahre. Finanziert wird das Fortbildungsprogramm gemeinsam mit den Sozialpartnern. Welche Kosten gesamthaft auf diese zukommen, ist noch offen. Denn neben den reinen Kurskosten wollen diese auch den Arbeitgeber für den entstandenen Arbeitsausfall entschädigen. GSG



Jean-Georges Ploner, Geschäftsführer Pencom, Deutschland

Die Leistung des Gastgewerbes besteht aus der Leistung seiner Mitarbeiter. Doch statt diese zu optimieren und zu pflegen, herrscht Ignoranz. Das Tagesgeschäft verhindert die Qualitätssicherung. Jeder hat viel zu tun, keiner hat Zeit, das Management schon gar nicht. Andererseits, wer kann oder darf sich heute Fehler beim Gast leisten? Wer schon keine Zeit hat, etwas richtig zu machen, woher soll er dann die Zeit nehmen, es noch einmal zu machen – wenn er es falsch gemacht hat? Denn dann geht der Gast beim nächsten Mal lieber gleich zur Konkurrenz. Tatsache ist, dass es eine Managementverpflichtung ist, die Mitarbeiter laufend zu trainieren. Es ist die Aufgabe der Führungskraft, jedem Mitarbeiter täglich etwas Neues beizubringen. Oder das Altbekannte aufzufrischen. Denn das einzige, das einem Restaurant einen Mehrwert bringt, ist das Können seiner Leute. Die Mitarbeiter sind die internen Kunden von Dienstleistungen, zu denen Training, Führung und Organisation

gehören. Dies und eine gute, faire Behandlung sind das A und O, soll das Geschäft erfolgreich sein. Für viele Gastronomen, seien sie Mitarbeiter oder Manager, sind die täglichen Briefings eine lästige Pflicht. Die einen haben es satt, sich belehren zu lassen, die anderen wissen ausser dem Tagesgericht schon lange nicht mehr, was sie erzählen sollen. Jedoch sind gut abgefasste Briefings das optimale Vehikel, um Wissen über die Produkte, die richtige Wortwahl bei der Empfehlung von Speisen und Getränken, das richtige Ansprechen der Gäste, das smarte Verkaufen und das «Führen der Gäste» zu vermitteln. Briefings sollten kurz, witzig und interaktiv sein. Und sie sollten täglich durchgeführt werden. Denn nur der Steter Tropfen höhlt den Stein. Jeder Mensch benötigt eine gewisse Zeit, bis sich alte Gewohnheiten verändern und sich neues Verhalten einstellt. Um das Ziel – gastfreundlichen und verkaufsfördernden Service – zu erreichen, muss man vor der Ernte mit dem Säen anfangen. Und nicht vergessen, sich um die Keimlinge und die zarten Pflänzchen zu kümmern. Täglich, so wie es ein guter Gärtner tun würde. Ein weiterer Weg zu diesem Ziel ist auch die richtige Auswahl der potentiellen Mitarbeiter. Selbst in Europa setzt man inzwischen Saisonkräfte und angeleitete, branchenfremde Mitarbeiter ein. Dies hat in Amerika aus unterschiedlichen Gründen Tradition. Hier spielt

weniger die fachliche Ausbildung – die es meistens für das Gastgewerbe gar nicht gibt – als die Einstellung der Bewerber eine Rolle. Ist der Bewerber serviceorientiert, das heisst im Klartext, er kann lächeln, Gäste ansprechen, bedanken, er ist flink, aufmerksam und bereit, etwas zu empfehlen oder gar zu verkaufen, ist er darüber hinaus kollegial und stressbeständig? Kurz – hat er verstanden, dass, wenn er gut und erfolgreich arbeitet, das Restaurant gut arbeitet und erfolgreich ist? Menschen mit dieser Einstellung kann man immer noch die nötige Fachkenntnis beibringen. Jeder einzelne Baustein des serviceorientierten Verhaltens, inklusive Warenkenntnissen und der richtigen Wortwahl, Gestik und Mimik kann grundsätzlich vermittelt und geübt werden. Und diejenigen, die bereit sind zu lernen, werden dadurch immer besser werden. Gut trainierte Mitarbeiter sind erfolgreicher als andere, fühlen sich wohler, arbeiten effizienter und können sich besser in Teams einfügen. Die Gäste schätzen den freundlichen, frischen und zuvorkommenden Service, geben mehr Geld aus und sind beim Trinkgeld grosszügiger. Der Wirt profitiert durch den gestiegenen Umsatz und die niedrige Fluktuation. Und wenn er Personal sucht, kann er vom positiven Image eines guten Arbeitsklimas zehren. Der Mitarbeiter ist Kunde Nummer eins, der die volle Aufmerksamkeit des Unternehmers braucht.

## FORUM

## Steter Tropfen höhlt den Stein

## LESERBRIEF

## Wer die Bex kauft, ist selber schuld

Hr Nr. 30 vom 23. Juli 1998: «Noga und Bex planen ihr Comeback»  
«Wer die Bex AG kauft, ist selber schuld.» Klarer als mit diesem Satz hätte man es nicht sagen können. Man kann in der Schweiz keine Biermesse durchführen, ohne den Segen der Brauereien. Das war auch den damaligen Pionieren der Bex AG klar. Ganz zufällig waren Feldschlösschen, Hürliemann, Sibra-Cardinal, Calanda-Haldengut, Eichhof und drei Kleinbrauereien Aktionäre der Edition Salz & Pfeffer AG. Die Edition Salz & Pfeffer AG hat bei der Gründung der Bex AG in Vertretung der Brauerei-Interessen und zur Absicherung der Medienpartnerschaft eine Beteiligung von 20% und einen VR-Sitz an der Bex AG in Anspruch genommen. Als Folge der Umwälzung im Biermarkt wurde die Bex '97 verschoben. Im Herbst 1997 erhielt Salz & Pfefferland ein Salesmandat für die Bex '98. Im Januar stellte sich heraus, dass als Folge der Veränderungen im Bierland Schweiz die Brauereien die Durchführung der Biermesse nicht mehr wünschten. Edition Salz & Pfeffer hat dann die vertraglichen Honorare für den Sales-Aufwand ausbezahlt erhalten. Die beiden Initiatoren erhielten ihrerseits den leeren Aktienmantel und sind so theoretisch noch Besitzer der Marke BEX AG. «Die Biermesse steht zum Verkauf»: Da muss ich fragen, was es denn hier noch zu verkaufen gibt? Ein anderer Medienpartner ist immer zu finden, doch ohne die Schweizer Brauereien kann man in diesem Land doch keine Biermesse durchführen. Daniel E. Eggli  
Edition Salz & Pfeffer AG



## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### Un centre de congrès pour doper le tourisme lucernois

L'ouverture, le 18 août prochain, d'un nouveau centre de congrès devrait doper le tourisme lucernois. Ce centre, construit par le célèbre architecte français Jean Nouvel, comprendra notamment une des plus modernes salles de concert d'Europe. Avec un tel instrument, les hôteliers de Lucerne espèrent attirer sur les rives du lac des Quatre-Cantons une importante clientèle de congressistes, soit une clientèle bien plus intéressante, financièrement parlant, que celle des autocaristes. Kurt Illi, le directeur de l'Office du tourisme de Lucerne, estime que le centre de congrès devrait engendrer au maximum 100 000 nuitées supplémentaires par année. Pages 1 et 2

### Un séminaire pour mieux mémoriser

Notre hebdomadaire propose à ses lecteurs de suivre un séminaire qui permet de mieux apprendre à mémoriser. Ce séminaire, qui se tiendra en allemand le 3 septembre – soit à Berne, soit à Lucerne – est dispensé par Gregor Staub, inventeur de la méthode Staub Mega Memory qui rend de fiers services aux hôteliers. Cette méthode permet notamment de mieux se souvenir du nom de chaque client et du numéro de leur chambre, elle permet également de tenir un discours sans avoir besoin de lire des fiches. Gregor Staub démontre l'efficacité de son système en connaissant par cœur le nom, le prénom, le domicile et la profession de chacun des participants à ses séminaires. Page 8

### Les 100 meilleurs hôtels de Suisse selon «Bilanz»

Le mensuel économique suisse allemand «Bilanz» vient de publier une liste qui recense, selon lui, les 100 meilleurs hôtels de Suisse, ainsi que les 25 meilleurs 3-étoiles de Suisse. Les deux hôtels genevois du Rhône et du Richemond figurent en 4e et 5e positions derrière un trio composé du Giardino (Ascona), du Victoria-Jungfrau (Interlaken) et du Baur au Lac (Zürich). Le Beau-Rivage Palace de Lausanne et le Lausanne-Palace, respectivement 12e et 13e derrière le Beau-Rivage de Genève, ont enregistré la meilleure progression. Ils étaient respectivement classés en 30e et 31e positions l'année dernière. Page 9

### Dix millions de chiffre d'affaires avec des salades

Le Restaurant Hiltl de Zürich est un des établissements végétariens les plus importants de Suisse. Il accueille en moyenne 1200 clients par jour et réalise un chiffre d'affaires annuel de dix millions de francs. Selon le nouveau directeur Rolf Hiltl, de la quatrième génération de la dynastie de ce restaurant plus que centenaire, le succès de l'établissement s'explique par un bon mélange entre tradition et innovation. La clientèle du restaurant ne se compose ainsi pas seulement de végétariens purs et durs, mais également de gourmets qui souhaitent manger de bons plats sans viande tels que des buffets indiens, des rôtis aux champignons ou du curry thaïlandais. Page 11

### Programme pour chômeurs dans un hôtel fribourgeois

Deux programmes d'intégration de chômeurs dans le secteur de la gastronomie et de l'hôtellerie sont actuellement menés dans le Restaurant Löwen de Granges, dans le canton de Soleure, et à l'Hôtel des Alpes de Guin, dans la partie germanophone du canton de Fribourg. Dans ce dernier établissement, Ferdinand Hoekstra forme les chômeurs sur une période de six mois, à raison de quatre jours de pratique et un jour de théorie par semaine. Cette formation est prise en charge par la caisse de chômage cantonale. Elle n'a cependant pas rencontré le succès escompté. Sur seize places disponibles, seules onze ont été occupées. Page 14

## «Villes heureuses de Suisse»

# Associer le vélo au tourisme urbain

Le cyclotourisme en Suisse ne doit pas seulement être l'apanage des régions de montagne et des campagnes, il peut également très bien se marier avec le tourisme urbain, notamment en tant que point de chute des différentes routes du réseau national cyclable inauguré le 30 mai à Berne. C'est du moins le message que l'association de marketing des onze «Villes heureuses de Suisse» a voulu faire passer la semaine dernière à une vingtaine de journalistes européens.

LAURENT MISSBAUER

Par rapport aux régions de campagne et à certaines stations touristiques, les villes offrent des infrastructures hôtelières et culturelles qui permettent aux cyclistes, notamment à ceux qui voyagent en famille, de bénéficier de points de chute particulièrement attractifs sur les itinéraires cyclables nationaux et cantonaux. Cela vaut aussi bien pour l'animation (festivals, cinémas, cafés, restaurants et discothèques) que pour l'hébergement qui va du camping ou de l'auberge de jeunesse jusqu'aux hôtels de catégorie supérieure.

«L'inauguration du réseau national cyclable le 30 mai dernier à Berne, alliée au fait que Suisse Tourisme a publié cette année une brochure sur les villes, nous a incité à mettre sur pied un voyage de presse pour sensibiliser une vingtaine de journalistes européens à ce produit qui allie le cyclotourisme au tourisme urbain», explique Albert Bugnon, directeur de l'Office du tourisme de Fribourg, un des trois membres fondateurs de l'association des «Villes heureuses de Suisse» avec Neuchâtel et Winterthur.

### La cerise sur le gâteau

Pour Pascal Sandoz, directeur régional de Tourisme neuchâtelois, ce voyage de presse était également une bonne occasion de promouvoir le deux villes de Neuchâtel et de La Chaux-de-Fonds. Celles-ci sont en effet également membres des «Villes heureuses de Suisse» et ont respectivement accueilli la semaine dernière l'arrivée et le départ d'une étape du Tour de France avec le slogan «Venez faire un «Tour» au grand royaume de la petite reine». «L'arrivée du Tour de France à Neuchâtel s'est greffée sur le programme de notre voyage de presse comme une cerise sur le gâteau», a relevé Pascal Sandoz. Il s'agit en fait de la reconnaissance internationale de la qualité des routes qui font partie intégrante de cette offre qui associe le cyclotourisme au tourisme



Les participants au voyage de presse des «Villes heureuses de Suisse» ont été accueillis à Fribourg par plusieurs tandems qui ont participé à la récente course humoristique des 12 Heures de l'Auge. Photo: Laurent Missbauer

urbain dans les «Villes heureuses de Suisse».

### Quatre jours pour 210 francs

Marc Hubacher, directeur de l'Office du tourisme de Thonon et président des «Villes heureuses de Suisse», insiste sur le fait que cette association du tourisme urbain et du cyclotourisme constitue un véritable produit touristique. «Ce produit a d'ailleurs été présenté ce printemps aux journées du vélo à Munich et fait l'objet d'une commercialisation depuis un peu plus d'un mois», relève Marc Hubacher.

Cette offre touristique, proposée de mai à octobre, comprend un arrangement de quatre jours avec l'hébergement dans trois «Villes heureuses» différentes. Le transport des bagages est assuré entre chacune des «Villes heureuses» et cet arrangement revient respectivement à 410, 350 ou 210 francs par personne selon que l'on choisisse un hôtel de «catégorie supérieure», de «catégorie moyenne» ou d'une catégorie spécialement adaptée «aux jeunes et à ceux qui le sont restés» et qui comprend des chambres à plusieurs lits. Les principaux atouts de cette offre de

cyclotourisme des «Villes heureuses» ne reposent pas seulement sur la possibilité de disposer sur place d'une très vaste palette d'hôtels de toutes les catégories et de distractions, ils reposent également sur la petite taille des villes. «Seules les villes qui comptent moins de 100 000 habitants peuvent faire partie de notre association», précise Albert Bugnon. Deux ou trois coups de pédales – et on exagère à peine – peuvent ainsi suffire pour quitter le centre-ville et pour se retrouver loin du trafic, en pleine campagne, voire même à la montagne.

### Un produit adapté aux familles

Cela vaut notamment pour Sion. «L'accès aux berges du Rhône est à la fois très rapide et très aisé. Ces berges ne comportent par ailleurs aucune montée et sont exemptes de toute circulation automobile. Elles sont ainsi spécialement indiquées pour les familles», explique Edy Peter, directeur de Sion Tourisme. «Pour ceux qui souhaitent néanmoins goûter aux plaisirs que procurent les descentes à vélo, sans pour autant se fatiguer à la montée, Sion s'avère également idéale. Notre ville possède en effet la plus importante gare routière de Suisse. Ainsi, on peut monter en car à Sion et descendre jusqu'à Sion sans pratiquement donner le moindre coup de pédale».

## Quatre villes romandes

L'association des «Villes heureuses de Suisse» – «Städte nach Schweizer Art» en allemand, «Typical Swiss Towns» en anglais et «Città originali della Svizzera» en italien – regroupe onze villes, soit Sion, Fribourg, Neuchâtel et La Chaux-de-Fonds pour la Suisse romande, Thonon, Soleure, Baden, Schaffhouse, Appenzell et Coire pour la Suisse alémanique et Bellinzona pour le Tessin. Bien qu'ayant fait partie des membres fondateurs de l'association, Winterthur n'est plus membre des «Villes heureuses de Suisse».

Celles-ci disposent aujourd'hui d'un centre de réservation qui permet de retenir une chambre dans plus de 70 hôtels. Ce centre se trouve auprès de Coire Tourisme. Les «Villes heureuses» encouragent leurs clients étrangers à utiliser le Swiss Pass qui permet de bénéficier librement du Swiss Travel System pendant 4, 8 ou 15 jours. Le Swiss Bike Pass combine la location de vélos avec le voyage en train et la carte de famille permet aux enfants de moins de 16 ans de voyager gratuitement. LM

## Genève

### Nouvelle édition du salon Museum

Genève accueillera du 14 au 18 avril, la deuxième édition du Salon européen des musées et des lieux culturels, «Museum 99». Patronnée par l'Unesco et le Conseil de l'Europe, cette manifestation aura lieu à Palexpo, conjointement avec le Salon international du livre et de la presse et Europ'Art. Quelque 120 000 visiteurs sont attendus. Les organisateurs de Museum 99 espèrent ainsi faire jouer les synergies: les musées et le tourisme s'ouvrant au grand public du Salon du livre, les services et les techniques muséographiques s'adressant aux professionnels des musées et des galeries d'art d'Europ'Art. Trois journées thématiques seront par ailleurs organisées sur les thèmes suivants: le musée et la communication électronique (vers une utilisation intensive et professionnelle des réseaux), le tourisme culturel s'organise (péris et avantages de la démocratisation d'une offre) et la médiation dans les musées (un nouveau chemin entre l'école et la visite guidée). Les matinées de séminaires seront prolongées, l'après-midi, par des «workshops». Pour les organisateurs, Museum 99 devrait être «le grand rendez-vous des professionnels de la culture à l'échelon européen». MH

## Gros-de-Vaud

### Jorat Express: nouvelle saison

L'offre touristique proposée cet été dans le Jorat et le Gros-de-Vaud par le chemin de fer Lausanne-Echallens-Bercher (LEB) illustre ce que l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) entendait faire figurer dans son offre thématique consacrée aux transports publics et intitulée «Les Voies du rêve».

Intitulée «Jorat Express», l'offre du LEB, organisée en collaboration avec l'Association Région du Gros-de-Vaud, Les Transports publics de la région lausannoise (TL) et Lausanne Tourisme, permet aux voyageurs d'effectuer une balade originale entre Lausanne et Bercher. En trois heures et demi, ils ont en effet la possibilité d'emprunter divers moyens de transport, à savoir, successivement: un des nouveaux bus à deux étages des TL, un atelage hippomobile et finalement un train à vapeur. A noter, qu'en raison de la sécheresse, ce service a été suspendu pendant une semaine. Le retour sur Lausanne peut se faire avec ce dernier train ou alors le train électrique selon l'horaire normal. Le déjeuner est alors une occa-

sion «de goûter aux plaisirs de la gastronomie régionale», indique le LEB. Le guide que la compagnie a édité pour présenter son offre contient en effet diverses adresses de restaurants et d'auberges.

### Succès croissant

Cette offre, dont la présentation coïncide cette année avec le 125e anniversaire du LEB, fut mise sur pied en 1993. L'an passé, elle avait intéressé 400 personnes. Pour le LEB, 1998 devrait permettre de faire mieux encore. «Ce voyage insolite à travers le Jorat et le Gros-de-Vaud remporte un succès grandissant. Nous attendons à nouveau plusieurs centaines de voyageurs», écrit la compagnie. Le produit du LEB trouve, bien entendu, sa place dans la nouvelle brochure de l'OTV «Les Voies du rêve». Publiée en juin, celle-ci comprend des produits touristiques qui font appel aux multiples moyens de transport qui fait l'originalité de la Suisse et, partant, du canton de Vaud. Elle s'accompagne d'un passeport (Pass Région du Léman), d'une validité de 20 jours, qui offre trois jours, à choix, de libre circulation sur le réseau de vingt compagnies régionales, dont le LEB, mais pas les CFF. Cette lacune devrait cependant être comblée l'an prochain. MH

## MÉLI-MÉLO

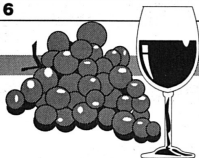
Pascal Couchepin invité par la FST. Le conseiller fédéral Pascal Couchepin sera l'orateur invité de l'assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme (FST) qui se déroulera le jeudi 10 septembre au centre de congrès Le Regent à Crans-Montana. Comme de coutume, le comité directeur de la FST, quant à lui, se réunira la veille. MH

\*

Parution de la brochure «Le tourisme suisse en chiffres». Editée par les grandes associations touristiques helvétiques, la brochure «Le tourisme suisse en chiffres», édition 1998, est sortie de presse. Présentée sous une forme quelque peu modifiée par rapport aux années précédentes, cette brochure fournit les principaux chiffres des branches du tourisme suisse. Elle contient aussi les résultats du sondage effectué l'année passée par l'institut de recherches Polyquest SA, à Berne, et consacré au degré de satisfaction et aux besoins des hôtes du tourisme helvétique. MH

La brochure peut être obtenue gratuitement auprès de la Fédération suisse du tourisme, de l'Office fédéral de la statistique, de Suisse Tourisme, de la Société suisse des hôteliers et de Gastro-tourisme. Trois versions sont disponibles, en français, en allemand et en anglais.

## PAPIER-BOUCHON



## Cornalin et humagne en pays de cocagne

Le Valais est la seule région de Suisse à pouvoir développer de grands vins rouges qui lui sont propres. Saura-t-il saisir cette chance formidable? Coup de sonde chez les vignerons du Vieux-Pays, qui replantent petit à petit des cépages ancestraux.

PIERRE THOMAS

Vingt-quatre mois de stocks de vins rouges font peur aux négociants valaisans – dont la coopérative Provins – et, par contre-coup, aux viticulteurs. Les 1800 hectares de pinot noir, ajoutés aux 1000 hectares de gamay, produisent trop de vins banals, de première ou de deuxième catégorie, qu'ils se nomment dôle ou goron. Quand les consommateurs suisses appliquent la maxime «boire moins, mais mieux», ces rouges sont, pour le marché, lourds à digérer. Pourtant, le Valais a les moyens de produire de grands vins bien typés de ses terroirs, à la fois puissants, sauvages et rustiques, comme la syrah, le cornalin et l'humagne.

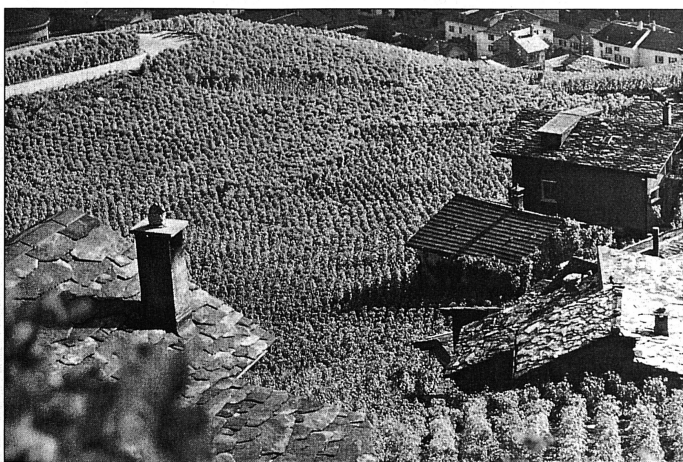
La première a été «empruntée» aux Côtes-du-Rhône septentrionales (Tain l'Hermitage) par le fameux docteur Henry Willoud, chef du service de la viticulture valaisanne, en 1926. Dire qu'elle a fait tache serait exagéré: on en compte à peine plus de 40 hectares dans tout le Valais. C'est moins que l'humagne rouge – 56 hectares – cépage de la Vallée d'Aoste appelé orio, qui a franchi le Grand-Saint-Bernard. Mais c'est plus que le cornalin – 27 hectares – vieux cépage autochtone qui avait pratiquement disparu du vignoble valaisan dans les années 50.

## Un retour annoncé

Ces trois spécialités, que les meilleurs vignerons-encaveurs remettent au goût du jour, pèsent donc moins de 5% de la masse des vins rouges valaisans... «Merveilles souvent ignorées du grand public, produites parfois, hélas, en quantités très modestes», comme l'écrit la brochure «Valais du vin», de l'OPAV\*, qui vient de paraître. Tout cela pourrait changer à

Le Valais, ici les vignobles de Martigny, est la seule région de Suisse à pouvoir développer de grands vins rouges qui lui sont propres.

Photo: OT de Martigny



l'avenir. Les vieux cépages reviennent en force. La généralisation de matériel sophistiqué de vinification, qui permet de chauffer et de refroidir, au besoin, le raisin avant cuvage, l'élevage en barriques pour favoriser une oxygénation lente du vin et la mode des assemblages favorise le retour de ces cépages autochtones. Formé à 60% de cornalin, 30% d'humagne et 10% de syrah, vinifiés ensemble, le rouge du Château Lichten, un des domaines des frères Rouvinez, «plait à la nouvelle clientèle». Voilà un vin frais, rustique, mais aux tanins polis, même s'il ne passe pas en barriques... Le reprenneur sierois des magnifiques domaines et gigantesques caves Orsat à Martigny ne cache pas, du reste, qu'il est «plus facile de vendre des vins de haut de gamme que de la dôle ou du fendant».

## Convaincre la clientèle

Des propriétaires et négociants de taille plus modeste, comme le Bon Père Germain à Vétroz – version barrique –, Sartoretto à Granges/Sierre ou Biollaz à Saint-Pierre-de-Clages viennent tous de sortir du cornalin. «Il faudrait pouvoir le garder deux ans avant de le commercialiser», explique Pierre-André Biollaz. «Hélas, des hôteliers m'ont dit: un vin de deux ans, c'est trop vieux! On doit donc

convaincre la clientèle...» Une tenace croyance populaire a longtemps voulu qu'il y ait des années à cornalin et d'autres à humagne. Le millésime 97 devrait mettre tout le monde d'accord: il est intrinsèquement inférieur qualitativement à 95 et 96. Mais, précisément, la chaleur d'un bel automne a permis tant au cornalin qu'à l'humagne de bien mûrir et de se débarrasser de ces traces de verdeur qui leur collaient trop souvent aux tanins.

Dans le vignoble, rares sont les vignerons qui défendent avec une égale ardeur cornalin et humagne. Ces deux cépages donnent raison à ceux qui, tel Denis Mercier à Sierre, affirment: «Le potentiel d'un vin vient à 80% du raisin. Après de belles vendanges, on ne peut faire que des bêtises. On ne ressuscite pas le raisin en cave!» Ce producteur talentueux s'est placé délibérément dans le clan des «cornalinistes» et juge l'humagne «plus dif-

ficile». En 1995, il a signé un cornalin en barriques, «le premier et l'unique», d'une concentration exceptionnelle. En 96 et 97, retour à une vinification plus «douce», en cuve. D'où l'aspiration du producteur à vouloir «donner une juste valeur au vin», un autre message à faire passer à la clientèle. Son exceptionnel cornalin 95, il l'a vendu 30 francs la bouteille; les suivants, 18 francs.

## Le meilleur vin rouge valaisan

A Chamoson, Jean-Claude Favre a signé son dixième cornalin en 97: «Dans les bons millésimes, c'est le plus grand vin rouge valaisan: j'ai débuté par un coup de chance en 88, 92 et 95 sont grandioses; plus souple, 97 exprime d'excellents arômes. Il est plus facile à boire». Presque homonyme, à Chamoson encore, Jean-Daniel Favre-Carruzzo passe pour le chef de file des «humagnistes» avec son humagne vieille vigne, au singulier parce qu'issue d'une seule parcelle plantée il y a près de quarante ans. Le jeune vigneron est intarissable sur ce cépage «très productif et très tardif». Voilà l'enjeu: il exige de couper drastiquement les grappes, en juillet déjà, et de prier pour que le soleil luisse trois semaines après que le pinot noir ait été vendangé! Pour la première fois, son humagne 97 – 300 grammes au mètre carré... – séjourne dans un grand fût de chêne neuf, un «demi-muids». Le vin devrait y gagner en expression, quand il sera prêt à être mis en bouteille, pas avant les prochaines vendanges...

Un des rares à vinifier avec un égal bonheur cornalin et humagne demeure le Sierrois Maurice Zufferey, neveu de Charles Caloz, un des sauveurs du cornalin en Valais. S'il replante chaque année du cornalin – vinifié pour une part en cuve, pour l'autre en barriques –, avec l'humagne, les deux ne représentent pourtant que 10% de sa production, pour 15% de petite-arvine et de chardonnay, 15% de fendant et 60% de pinot noir. Ces chiffres montrent qu'au carrefour de la viticulture valaisanne de l'an 2000, les vieux cépages ont encore un handicap à surmonter, pris qu'ils sont entre deux tentations antinomiques: favoriser l'authenticité à tout prix ou se rapprocher de l'excellence bourguignonne. Celle sans laquelle aucun vignoble suisse n'existerait, puisque ce sont les moines cisterciens qui ont introduit la vigne au 11<sup>e</sup> siècle, au pied du Jura, à La Côte et à Lavaux.

## La capitale mondiale du pinot noir

Faire de Sierre la capitale mondiale du pinot noir? Le rêve de Mike Favre, secrétaire de l'Union internationale des œnologues, se concrétise. Tout début septembre prochain, le Concours du Cépage d'Or se mue en Confrontation internationale des pinots noirs. Le directeur général de l'Office international du vin (OIV), Georges Dutric-Rosset, et le président de l'Union internationale des œnologues, Pietro Pittaro, ainsi qu'une brochette de sommeliers français, apporteront leur caution à ce concours. «On privilégiera des vins dans leur haute expression, c'est-à-dire prêts à boire», explique Mike Favre, par ailleurs

vigneron-encaveur à Saint-Pierre-de-Clages (VS). C'est là qu'il produit sans doute le meilleur pinot noir de Suisse, la Renommée, un vin dense, vinifié en barriques neuves dans les règles de l'art, qui s'est parée, l'an passé, d'un des Cépages d'Or. Cette année, près de 400 vins suisses et 60 étrangers devraient se disputer ces trophées. Mais la vraie renommée, elle, viendra lorsque les Bourguignons daigneront soumettre leurs vins à l'épreuve de la dégustation, aux côtés des meilleures cuvées de Californie ou d'Oregon, confrontées à la fine fleur des pinots noirs suisses. PT

\* «Valais du vin», brochure gratuite de 36 pages, de l'OPAV, Office de promotion des produits de l'agriculture valaisanne, Avenue de la Gare 5, 1951 Sion. Téléphone: (027) 322 22 47. Télécopie: (027) 322 87 89.

## Littérature gastronomique

## Un guide conçu par les clients

Le public français peut acquérir pour la première fois le guide gastronomique Zagat consacré aux restaurants parisiens. Ce guide, disponible en français et en anglais, a ceci d'original qu'il est conçu par les clients des restaurants, lit-on dans l'hebdomadaire professionnel «L'Hôtellerie». Le premier guide Zagat a été publié en 1979 par Nina et Tim Zagat. Il décrivait des restaurants new-yorkais. Afin de réaliser leur ouvrage, les auteurs envoient des questionnaires aux clients.

Pour l'édition parisienne, 20 000 questionnaires ont ainsi été expédiés et 1700 personnes ont noté et jugé les 991 restaurants sélectionnés par Zagat. Les critères de jugement étaient la cuisine, le décor, le service, les vins et les prix. Le taux de réponse a été de 10%, un taux que les Zagat ont qualifié de tout à fait honorable pour la première année, indique «L'Hôtellerie». Le premier guide parisien 1998/1999 a été tiré à 80 000 exemplaires. L'édition 1999/2000 est en préparation. MH

## MÉLI-MÉLO

Crisser: une place Fredy Girardet. Le vendredi 28 août, la commune de Crissier (VD) inaugurera la «place Fredy Girardet», du nom du grand chef qui a remis, il y a dix-huit mois, son établissement à Philippe Rochat, a relevé le quotidien 24 Heures. Cette place, sur laquelle le restaurant de Fredy Girardet avait pignon sur rue, était jusqu'ici la place de l'Hôtel-de-Ville. MH

## Hôtel Royal, Evian

## Un offre intéressante pour les «incentives»

Proposer à ses hôtes de prendre chaque plat dans un lieu différent, telle est la proposition originale qu'offre l'Hôtel Royal aux organisateurs de séminaires et d'«incentives». Ce quatre étoiles, situé sur les hauteurs d'Evian, en profite pour faire connaître son énorme potentiel que les clients ne prennent pas toujours le temps de découvrir.

VÉRONIQUE TANERG

«Rendez-vous ce soir à 20 heures dans le hall de l'hôtel». Les participants à ce séminaire, à l'Hôtel Royal à Evian, n'en sauront pas plus. Disciplinés, ils se présentent à l'heure, les femmes en tailleur et les hommes en costume-cravate. Les deux responsables des relations publiques de l'établissement les accueillent avant de les conduire à l'auditorium, un bâtiment en bois, à l'acoustique excellente, situé à 300 mètres de là. Il est pourtant invisible de l'hôtel, caché par la forêt.

Après cette petite marche, découverte du lieu et explication: des boureaux figés donnent un caractère de datcha à ce lieu, clin d'œil à Rostropovitch qui y organisait chaque année un festival de musique. Sa fille a repris le flambeau cette année. Sur scène, aucun musicien, mais un serveur qui attend les séminaristes pour leur servir l'apéritif au champagne accompagné de canapés. Retour à l'hôtel pour la suite du repas. Alors que les participants s'engouffrent un à un dans le hall d'entrée, les deux guides les rappellent. Ils



L'Hôtel Royal d'Evian propose aux organisateurs de séminaires et d'«incentives» des repas où les convives prennent chaque plat dans un lieu différent, soit tout d'abord au sous-sol, puis au restaurant du personnel, à la cuisine, au casino et enfin à la discothèque où le dessert est servi en musique! Photo: Hôtel Royal

doivent descendre au sous-sol de l'établissement.

## Le restaurant du personnel

Frisson dans l'assistance. Va-t-on dîner à la cave? C'est au restaurant du personnel que sera servie la première entrée. Une grande table a été spécialement dressée. Toute simple. Une assiette et une cuillère. Quant aux serviettes, elles sont en papier et sont présentées dans un pot commun. Une partie des participants en profite pour enlever sa cravate. Un bouillon de légumes – et de truffes – leur est servi.

La boisson? De l'eau seulement. L'am-

bianche commence à se dégeler entre les participants qui se sont rencontrés pour la première fois au cours de l'après-midi. «Bon, il faut y aller», indique l'une des deux maîtresses de maison. Les convives la suivent, traversent les salles de restaurant sans s'arrêter, et continuent dans un dédale de couloirs. Ils arrivent en cuisine, d'une propreté éclatante, où les ustensiles sont suspendus tandis qu'une dizaine de personnes s'affairent derrière les fourneaux. Une table d'hôte, sans chaise, attend les invités.

## Les clients enfilent le tablier

Mais avant d'être servis, ils enfilent le

tablier et la toque des cuisiniers. Ils goûtent un vin blanc de Savoie avant de déguster la fêta, poisson du lac Léman tout proche. Photos et éclats de rires. Les participants ont fait connaissance. Retour dans le hall de l'hôtel. Les séminaristes jettent un œil à la salle du restaurant. Ils ne mangeront pas là ce soir. Ils prennent le bus pour se rendre au casino, un complexe composé de deux restaurants et d'une discothèque. Oubliées les valeurs du terroir. Le plat principal sera mexicain.

Dernier déplacement: le dessert est servi dans la discothèque, encore vide à cette heure-ci. Ambiance feutrée, lumière tamisée, musique énergique. Le contact passe entre les participants. Et les discussions vont bon train. «Maintenant, ça va mieux, commente un participant. Mais au début, je me demandais ce qui nous attendait. On ne sait jamais avec les idées les plus farfelues qui circulent dans les séminaires de motivation».

## Changer de voisin à chaque plat

C'était super, s'enthousiasme une participante. Dans un dîner traditionnel, nous sommes coincés entre deux personnes. Et si nous n'avons rien à nous dire, la soirée semble interminable. Alors qu'avec cette formule, on change de voisin à chaque étape. Cette formule qui associe un plat à un lieu différent a pour avantage de faire découvrir les endroits moins connus de l'établissement. «Ce type de produits ne plaît pas à tout le monde, explique une responsable des relations publiques. Mais nous le proposons aux organisateurs de séminaires en quête de produits originaux».



## COUP DE FIL À...



**Etienne Varga**  
Directeur  
de l'Office  
du tourisme  
de Nyon

En collaboration avec l'Office du tourisme de Saint-Cergue, vous venez de publier une brochure de promotion commune. Est-ce le début d'un rapprochement et cela préfigure-t-il les collaborations possibles avec les offices du tourisme de La Côte?

C'est surtout un travail commun qui doit tout à Michel Bosson, président de l'Office du tourisme de Saint-Cergue, qui en a eu l'idée il y a plusieurs années déjà et qui en a assuré toute la réalisation. C'est aussi le fruit d'une collaboration qui va de soi, tant la complémentarité entre les deux sites est naturelle. Alors qu'auparavant pour couvrir la palette d'activités possibles dans le district, un agenda des manifestations, les offres hôtelières et les autres produits touristiques, nous devions distribuer une dizaine de feuillets A4 désuets, nous avons effectué un énorme travail de recensement de toutes les activités possibles pour cette brochure de 36 pages imprimée en quadrichromie. Nous prévoyons deux tirages par année à un peu plus de 10 000 exemplaires, 8000 pour cette première édition qui n'est sortie de presse qu'à la fin du mois de juillet. Elle est entièrement financée par la publicité des partenaires touristiques et elle sera distribuée selon les canaux habituels, offices du tourisme, hôtels, etc., ainsi qu'au kiosque estival de l'Office du tourisme de Nyon, kiosque installé sur les quais depuis une semaine. C'est cependant beaucoup dire que cette brochure en amènera d'autres, aussi généralistes, avec les organes touristiques de La Côte. La collaboration sur laquelle nous travaillons avec ces bureaux ne passera pas nécessairement par là. Il y a d'autres synergies possibles, des liens horizontaux, des thèmes, d'autres affinités à faire valoir dans le cadre des structures définies par l'Office du tourisme du canton de Vaud, Nyon étant la base de coordination du Groupement des offices du tourisme de la région.

Propos recueillis par  
Jean-Jacques Ethnoz

## Leysin-La Berneuse

## Variante «basse» proposée

Le prolongement de la ligne de chemin de fer Aigle-Leysin jusqu'au sommet de la Berneuse pourrait être revu à la baisse. La proposition en a été faite aux promoteurs du projet par le chef du Département des infrastructures, le conseiller d'Etat Philippe Bieler. Présenté comme vital pour la ligne Aigle-Leysin, mais sur des bases qui restent malheureusement encore floues, le projet est contesté depuis son lancement par les associations écologistes. Celles-ci se sont encore manifestées lors de la mise à l'enquête le 11 février dernier.

Malgré les arguments écologistes, issus souvent de son propre parti, Philippe Bieler reconnaît l'impact touristique du projet. Fonction de cela, il a proposé aux initiateurs du projet une variante qui propose de limiter le prolongement à hauteur d'une station intermédiaire, à construire, de la télécabine actuelle. Le premier tronçon reprenant le tracé d'une route forestière existante aurait l'avantage de préserver les hauts pâturages, plus sensibles écologiquement. JJE

## RECTIFICATIF

Accueil à la ferme. Une erreur s'est glissée dans notre information parue le 23 juillet (édition No 30) et intitulée «Un Guide romando». Le nom exact du guide est «Accueil à la ferme» et non pas «Vacances à la ferme». Ce document est publié par l'Agence d'information agricole romande (AGIR), case postale 128, 1000 Lausanne 6. JS/MH

## TTW

## A Montreux jusqu'en 2001, en tout cas

Principale manifestation de la branche suisse du voyage, le TTW restera à Montreux jusqu'en 2001, en tout cas. C'est ce qui figurera dans le contrat que la société du TTW devrait signer d'ici le mois septembre avec les nouveaux organisateurs: Travel Inside/Primus Editions et Wigma Expo, qui créeront une joint-venture, TTW Management SA, à laquelle le TTW participera à raison de 20%.

MIROSLAW HALABA

Le TTW n'est pas, véritablement parlé, dans la tourmente comme il l'était en 1993. Néanmoins, la décision prise par son conseil d'administration de mettre son organisation dans d'autres mains que celles du Centre patronal, qui s'en était occupée depuis sa création il y a vingt-trois ans, annonce une période de changements. Le conseil d'administration le voulait en fait bien ainsi. En mars, il annonçait en effet que le TTW ne pouvait «rester sans réaction face aux transformations fondamentales que connaît le marché du voyage». Concentration dans la branche, pression sur les marges, maîtrise des coûts, recherche par les pays exposants de nouveaux concepts sont autant d'éléments que le TTW devait désormais prendre en considération pour assurer sa pérennité. Pour le conseil d'administration, il devenait nécessaire de confier dès lors l'organisation du salon «à un partenaire disposant de l'infrastructure et de l'expérience nécessaire, ainsi que des connaissances des réalités de la branche».

## Maîtrise des coûts

Par son choix, le conseil d'administration se donne les moyens de remplir les conditions qui garantissent, à ses yeux, l'avenir du TTW, à savoir l'accent sur le

Les nouveaux organisateurs du TTW souhaitent, avant tout, cerner davantage les attentes des visiteurs.

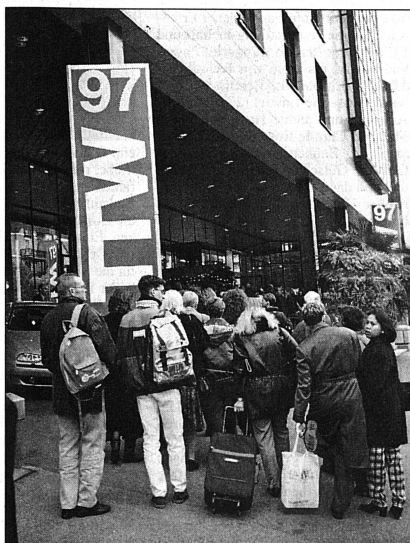
Photo: Miroslaw Halaba

marketing et une «haute maîtrise des coûts». Les nouveaux organisateurs offrent, selon lui, les garanties de réussite. Wigma Expo, qui organise trois foires des vacances destinées au grand public (les Fespo de Zurich et de Genève et la Foire des vacances de Berne) et Swiss Event, fera profiter le TTW de diverses synergies qui ne manqueront pas de se répercuter sur les coûts, ainsi que de contacts avec de nouveaux segments du marché. Pour ce qui est du concept, Wigma Expo, indique son directeur, Peter Plan, entend faire du TTW une plate-forme de communication et de marketing, plus qu'une simple rencontre de la branche. «Le TTW, a-t-il dit, doit devenir un passage obligé en matière de la formation». Pour

atteindre ces objectifs, il s'agira notamment de cerner – cette année déjà – avec précision les attentes des visiteurs. Peter Plan estime que l'on s'est davantage concentré jusqu'ici sur les exposants que sur les visiteurs. «C'est le problème de toutes les foires professionnelles», dit-il. Les visiteurs devraient, par ailleurs, être aussi bien invités par les exposants que par les organisateurs.

## Quel emplacement?

Le TTW restera-t-il à Montreux? Durant les trois premières années que durera le premier contrat en tout cas, soit jusqu'en 2001. Peter Plan souligne qu'aucune réflexion n'a encore été faite quant à un nouvel emplacement, ce thème n'étant



pas un sujet de discussion. Peter Plan rappelle que Montreux offre des conditions d'exposition «très favorables» et qu'elle est un emplacement apprécié par la majorité des professionnels de la branche. Il importera, selon lui, de voir, avant toute chose, de connaître les réactions des participants au nouveau concept qui sera mis en place l'an prochain.

Ceci dit, on ne peut cependant manquer de rappeler qu'en 1993 le déplacement du TTW à Genève avait été proposé afin de lui donner une ouverture européenne. Un transfert à Zurich avait également été évoqué. Les conditions du marché étant en perpétuelle mouvance, on ne peut exclure l'hypothèse d'une remise en question de l'emplacement, d'ici trois ans. Plusieurs villes, ne serait-ce qu'en Suisse romande, pourraient aussi accueillir le TTW: Genève, bien sûr, mais aussi Lausanne ou Fribourg, par exemple.

## Autre variante

La décision du conseil d'administration a, bien entendu, déçu le Centre patronal qui avait, lui aussi, présenté une offre. Celle-ci, indique le directeur du TTW, Roger Mojon, contenait, outre une garantie de déficit de 100 000 francs, diverses mesures susceptibles de stimuler la manifestation et de lui assurer un plus grand nombre de visiteurs.

Roger Mojon cite: une plus grande promotion auprès de visiteurs potentiels des régions frontalières (France, Sud de l'Allemagne, Italie), l'organisation d'un séminaire pour les croisiéristes européens, l'introduction du segment bien-être (ce qui se fera d'ailleurs cette année), accueil d'un secteur consacré au tourisme réceptif.

Cette guerre perdue, le Centre patronal doit maintenant se concentrer sur l'édition 1998 qui aura lieu du 27 au 29 octobre et dont il a encore la charge. Pour son directeur, celle-ci devrait évoluer dans les limites atteintes l'an passé, soit quelque 1175 exposants et 10 000 visiteurs. JJE

## Lavey-les-Bains (VD)

## L'établissement thermal est sauvé

C'est le groupe français Eurothermes qui reprendra les activités hôtelières et touristiques du centre thermal de Lavey-les-Bains (VD). Eurothermes a signé une promesse de contracter le 4 juin, promesse dont le Conseil d'Etat vaudois a approuvé le principe et les modalités au début du mois de juillet. Le Grand Conseil vaudois devrait entériner l'accord définitif dans le courant de cet automne.

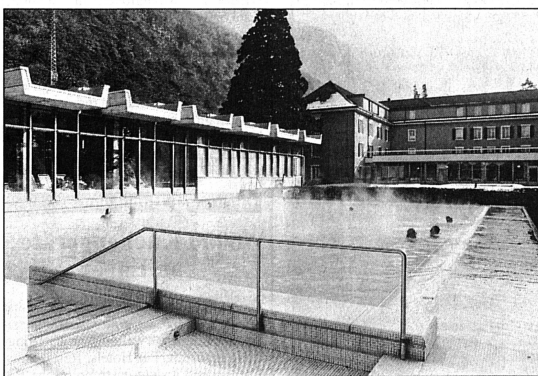
JEAN-JACQUES ETHNOZ

Le souhait de désengagement manifesté par l'Etat de Vaud autour de l'établissement thermal de Lavey-les-Bains avait, l'an dernier, suscité quelques inquiétudes dans la région. Craintes pour l'emploi et même pour la viabilité de l'entreprise avaient mobilisé quelques personnalités locales avant que le Conseil d'Etat mette en place un comité de pilotage chargé de trouver un repreneur.

Les négociations ont abouti au début du mois de juin. C'est le groupe français Eurothermes, géré par la SA Groupe Ebrard, du nom de son fondateur, qui reprendra l'exploitation du centre thermal. Si l'Etat de Vaud conserve la propriété du bien-fonds, cette reprise est basée sur l'octroi d'un droit de superficie pour une période de 50 ans. C'est ce droit qui doit encore obtenir l'aval du Grand Conseil. L'utilisation des eaux thermales fera l'objet d'une concession.

## Deux sociétés distinctes

La solution retenue prévoit la création de deux sociétés distinctes afin de tenir compte des deux activités, médicales et touristiques, poursuivies parallèlement sur le site de Lavey-les-Bains. La première société, «Les Bains de Lavey SA», entièrement aux mains du groupe Ebrard,



Les activités hôtelières et touristiques du centre thermal de Lavey-les-Bains seront reprises par le groupe français Eurothermes. Photo: asl

gèrera le centre thermo-hôtelier, alors que la «Société médicale de Lavey», société d'économie mixte, dont les Hospices cantonaux vaudois détient

60% du capital, exploitera le centre médico-hébergement. La gestion en sera confiée à Eurothermes. Signé le 4 juin, l'accord prévoit cette reprise au premier

avril 1999. Selon l'Etat de Vaud, les négociations menées garantissent à tous les collaborateurs le non-licenciement et le maintien du niveau des salaires pendant une année. Eurothermes s'est également engagé à réaliser des investissements de l'ordre de 10 millions de francs pour assurer la relance du centre.

## Un important chiffre d'affaires

Fondé il y a plus de vingt ans par le Dr Guy Ebrard, le groupe Eurothermes est actif dans la gestion et l'exploitation de centres thermaux. Il a réalisé, pour 1996, un chiffre d'affaires total de 200 millions de francs français (environ 50 millions de francs suisses), dont 150 millions (environ 37,5 millions) pour les soins. Le groupe Eurothermes a en outre accueilli près de 60 000 curistes en 1996. Cela, dans les neuf stations qu'il gère dans les Pyrénées, à Digne, dans les Alpes-de-Haute-Provence, et dans les Charentes ainsi que, sur franchise, à la Réunion. La direction générale du groupe Ebrard, au sein duquel les intérêts des différentes sociétés sont consolidés, est actuellement assurée par Jean-Claude Ebrard, fils du fondateur. JJE

## Un avenir ludique autant que médical

Pour Jean-Claude Ebrard, président du groupe français Eurothermes qui reprendra les activités hôtelières et touristiques du centre thermal de Lavey-les-Bains (VD) au premier avril 1999, il conviendra avant tout de renforcer l'image «pour le moins diaphane» de l'établissement. Il s'agira ensuite «de repositionner» le centre thermal.

«Tout doit y être revu», poursuit Jean-Claude Ebrard. «Au plan médical, l'avenir de Lavey-les-Bains doit passer par une reconsidération des services ainsi qu'une réhabilitation des locaux et des installations qui, actuellement, amoindrissent l'image des bains et la ré-

putation des eaux dont la qualité est incontestable.» Entre Lamal, cure ambulatoire et soins hospitaliers, le groupe Eurothermes compte bien encore mettre en valeur des prestations médicales connues en France en proposant des formules de soins spécialisés «à la carte».

Mais c'est surtout sur l'avenir ludique de Lavey-les-Bains que Jean-Claude Ebrard compte mettre l'accent. «En étroite connexion avec l'hôtel», estime-t-il, «nous aurons à construire une offre concurrentielle sur le marché, non seulement en Suisse, mais aussi sur un plan régional.» L'hôtel devrait ainsi subir

d'importants aménagements. De même, «le parc est à refaire. Il faut le réétudier pour le mettre à un niveau qui permette de le vendre à une clientèle de curistes non médicalisés.»

Dans cette optique un ambitieux plan de marketing – le premier peut-être à Lavey-les-Bains – est déjà en phase d'études. Le PDG du groupe Eurothermes confirme d'autre part que l'investissement de 10 millions de francs à consentir concerne essentiellement l'axe touristique: un «tour de table» plus large devant être réuni pour examiner l'enveloppe budgétaire nécessaire aux investissements médicaux. JJE

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

## Tourismus

Nach nur sechs Monaten ist Urs Gass als Kurdirektor von Grächen wieder entlassen worden. Als Hauptgrund für diesen Entscheid werden finanzielle Gründe angegeben. Der Tourismusverein Grächen kämpft derzeit mit enormen Finanzproblemen. So musste er den Unterhalt der Wanderwege bereits an die Bergbahnen und an die Gemeinde abtreten. Das Marketingbudget wurde gestrafft. Und als letzte Massnahme wurde nun Kurdirektor Urs Gass auf Anfang Oktober entlassen. Er hatte erst im Februar die Nachfolge von Fredy Miller angetreten. Die Arbeit des Direktors soll vorerst auf die übrigen Mitarbeiter und den Vorstand aufgeteilt werden. GER

## Hotellerie



Die Management AG (MAG) des Luzerner Kultur- und Kongresszentrums hat nun auch in den Bereichen Marketing und Veranstaltungsbetreuung die Spitzenfunktionen besetzt. Generalmanager Michael

Wittwer betraute Doris Ammann (33/Bild) aus Zürich mit der Leitung. Die Absolutin der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich (1989/90) arbeitete in Kanada, dort u.a. für Mövenpick, im Hotel Worbenbad in Worben als Direktionsassistentin, im «Hilton» Basel als Bankettmanagerin und zuletzt im Swissôtel Zürich als Kongressverantwortliche. Für die Veranstaltungsbetreuung engagierte die MAG Angela Achermann (28) aus Sursee LU (Musikwissenschaften und Germanistik) und Martina Baumann (25) aus Ibach SZ (Int. Schule für Touristik Zürich).

Achermann kümmert sich um die Nutzungsrecht-Berechtigten der Stadt Luzern. Baumann kennt die Schnittstelle Touroperator/Hotels aus eigener Erfahrung. Für die Veranstaltungstechnik und EDV kommt Primin Zänglerle (Physik und Musik) ins Team von Technikchef Michael Lipphardt. Bereits seit Mai wirkt Giuseppe Lavuri (27) als F&B-Assistent und rechte Hand von F&B-Manager Claude Rossé. Lavuri hat zuletzt im Bankettseminarbereich des Château Gütsch in Luzern gearbeitet und nun das Studium an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern unterbrochen. VY

\*

Willi Grob (66), Mitbegründer des Club Intersport und 20 Jahre dessen Direktor, seit 4 Jahren Hapimag's Touristik-Mann, möchte auf keinen Fall an Ruhestand denken. Als selbständiger Berater will er Know-how und Erfahrung bei Hotelgesellschaften und Touristikunternehmen einbringen, nachdem er im Juli Hapimag verlassen hat. Grob begann im Tour Operating bei Wagon-Lits-Tourisme. Projektentwicklungen in allen Mittelmeerländern, der Karibik und den USA haben ihn geprägt. Bei der Kreation der bekannten Resorts Vail und Aspen in den USA war er dabei, als Touristik-Experte aus Europa. Grob ist in der Schweiz vor allem als Gestalter der CIS zum führenden Sportferien-Veranstalter bekannt. Gleichzeitig betreibt Grob Hotelgruppen, TOS, Kurorte und Investoren im Bereich touristische Projektentwicklung und Vermarktung. Seine vier letzten Jahre als «Angestellter» verbrachte Grob bei Hapimag in der Wohnrechtsbranche, wo sein Bereich, die Touristik, sich sowohl umsatz- als auch ertragsmässig sehr positiv entwickelte. Sein Nachfolger bei Hapimag heisst Marco Tacchella. APK



Peter Hürlimann (56), Direktor Best Western Swiss Hotels, verlässt nach sechs Jahren «seine» Hotelmarketing-Organisation: Anfang 1999 tritt er bei der Horego AG als Mitglied der Geschäftsleitung

ein. Die Horego hat 450 Mitgliederbetriebe, die von den Horego-Hauptlieferanten beliefert werden. Das jährliche Einkaufsvolumen dieser Betriebe über die Horego liegt bei zirka 85 Mio. Franken. Einzigartig an Horego ist, dass sie das Delkrede-Risiko übernimmt und für die Hotels auch die Kontierung sämtlicher Rechnung. Dank dem Willen der Best-Western-Mitgliederhotels und des Vorstands sei die Entwicklung von einer Amicale gleichgesinnter Hoteliers zur professionellen Gemeinschaft geglückt, meint Hürlimann. Immerhin gab es in den letzten Jahren zweistellige Zuwachsraten bei den vermittelten Logiernächten, womit der Umsatz von 10 Mio. Franken überschritten wurde. APK

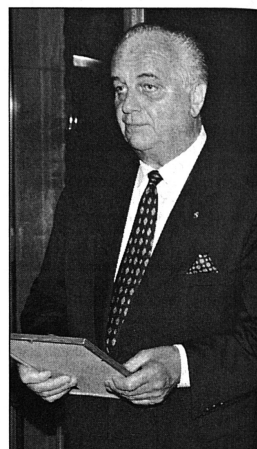
## Hôtellerie et tourisme

Le poste de directrice de l'Association touristique de la Gruyère (ATG) sera occupé, ad interim, jusqu'à la fin de l'année, par Nicole Mettraux. Diplômée de l'Ecole suisse de tourisme de Siere, âgée de 25 ans, Nicole Mettraux a été directrice de l'Office du tourisme de Kandersteg de 1995 à 1997. Elle s'est également chargée de la mise sur pied du «Passport Gruyère» pour le compte de l'ATG. Elle remplace Dominique C. Moritz qui a cessé son activité à l'ATG à fin juin. Une décision concernant la direction future de l'ATG est liée à la révision des structures du tourisme fribourgeois. MH

† Alois X. Fassbind, Pattaya, Thailand

## Einer der profiliertesten Hoteliers im Fernen Osten

«Mr. Pattaya» hat man ihn genannt. Zwischenzeitlich ein altes, ein abgegriffenes Klischee, aber eben doch so wahr.



Alois X. Fassbind, berühmter Schweizer Hotelier im Fernen Osten und Pionier in Thailand, ist letzten Montag mit 62 Jahren gestorben. Foto: zvg

Louis Fassbind war nicht nur einer der profiliertesten Hoteliers im Fernen Osten, sondern er persönlich war es auch, der Pattaya und ganz Thailand wie kein anderer in der ganzen Welt positionierte und vermarkte.

In den sechziger Jahren führte er das Nara Hotel in Bangkok. Von 1970 bis 1973 leitete er das Pattaya Palace in Pattaya – ein verschlafenes Fischerdorf am Golf von Siam. Aber Pattaya blieb nicht lange verschlafen. In den siebziger Jahren entwickelte es sich zu einem der beliebtesten Badeferienziele im Fernen Osten.

1973 wurde Louis zum Generalmanager des Royal Cliff Hotels ernannt. In der Folge entwickelte er die Anlage zu einem der besten Resorts an den Stränden des Fernen Ostens. Auf das Royal Cliff Beach folgte das Royal Wing, zu seiner Zeit das Luxus-Strandhotel überhaupt, später das Royal Cliff Grand – alle oben auf der Klippe, Pattaya überblickend.

Louis bereiste die Welt unermüdlich, war der beste Verkäufer in der Branche und machte alles, um seine Hotels, sein Pattaya, auf den touristischen Landkarten unzähliger Herkunftsländer zu verankern. Und nicht nur das. Als Pattaya anfangs, seinen Glanz zu verlieren, als aus dem Fischerdorf eine nicht mehr so saubere Stadt geworden war, da war es wiederum Louis, der an vorderster Front, wie und da gegen, häufig mit den Behörden, wie ein Löwe um die Attraktivität der Destination kämpfte.

Luigi, so nannten ihn die «Guggitaler», die Gemeinschaft der touristischen Asien-Schweizer, ist nicht mehr. Wir werden

ihn vermissen, seinen trockenen Humor, seine Grosszügigkeit und vor allem seine absolute Verlässlichkeit als Freund und Geschäftspartner.

Was, Louis, würdest Du uns jetzt sagen, jetzt wo wir betroffen und traurig sind? Würdest Du meinen: «Life goes on...»? Wahrscheinlich wäre genau das Dein Ratschlag. Das Leben geht ja immer weiter, aber Deine Freunde – und Du hattest viele – werden Dich nicht vergessen. Farewell, Luigi!

Hans Lerch  
Generaldirektor Kuoni Reisen AG

## Restaurant Etzliberg, Thalwil



## Regenrabbat im Sommer 1998

Wenn abends um sechs Uhr die Gäste vom Restaurant Etzliberg ihren Regenschirm aufspannen müssen, können sie sich freuen. Denn dann gewähren die beiden Gastronomen Gerhard Kleinmann und Bertold Mielke ihren Kunden einen Regenrabbat auf allen Gerichten. 20% weniger kosten die Gerichte der Sommerkarte an einem Regentag. Mielke und Kleinmann haben mit ihrer Aktion Glück: der Regenrabbat scheint wie gerufen im regnerischen Sommer 1998. Das Ausflugslokal hoch über Thalwil kann sich so trotz der Schlechtwetterperiode zahlreicher Gäste erfreuen. 15 bis 20% Mehrumsatz erwartet Kleinmann aufgrund des Rabatts in den Monaten Juli und August. Dafür wurde die Werbetrommel in den loka-

len Medien auch kräftig gerührt. Die reinen Werbekosten beziffert Kleinmann auf rund 5000 Franken. Doch die positive Resonanz seitens der Gäste macht den Aufwand bezahlt. «Das ist bislang unsere beste Aktion.» Um die kleineren Einnahmen durch die Rabattformel zu kompensieren, bietet die Sommerkarte nur etwa 12 Gerichte – solche, die sich im «Etzliberg» am besten verkaufen: Hausspezialitäten wie Safran-Risotto mit Pilzen oder Seebeue Fischkörbli. Trotz dieser Reduktion beim Küchenaufwand ist die Rendite klar schlechter. Doch Kleinmann kalkuliert längerfristig mit einem Imagegewinn. Dann stimme die Rendite unter Strich wieder.

(Foto: zvg)

GSG

## «Train des vignes»

## Balade de promotion en Autriche

Le 15 août, le «Train des vignes» quittera sa ligne habituelle entre Vevey et Chexbres pour une escapade en Autriche, dans la région de Schruns, afin d'y retrouver un «frère de couleur», le Montafonerbahn, à une soixantaine de kilomètres de la frontière suisse. Due à deux passionnés de chemin de fer, cette balade autrichienne du «Train des vignes» est soutenue par Vevey Tourisme qui en profitera pour vendre la région et plus particulièrement la «Fête des vigneron» de 1999. JJE

## Euro Chef, Hongkong

## 6000 Küchengeräte an Lager

Eine ungewöhnliche Geschäftsidee hat der Brit Bradley Caine in der chinesischen Sonderverwaltungszone Hongkong realisiert. Für Hotels, Restaurants, Caterer und andere gastronomische Betriebe hat er ein Zentrallager mit allem geschaffen, was an Geschirr, Besteck oder sonstigen Küchengeräten gefragt sein könnte. «Ich habe die Erfahrung gemacht, dass die meisten dieser Dinge über Zwischenhändler mühsam in der ganzen Welt beschafft werden mussten, was oft zu langen Wartezeiten führte», berichtet Caine. Zeit zum Warten aber hatte und hat in Hongkong niemand. So setzte er sich mit europäischen und amerikanischen Lieferanten zusammen, gründete die Euro Chef Asia und verfügt seitdem über mindestens 6000 verschiedene Küchengeräten in seinem Lager. Inzwischen liefert er auch nach Bali, Peking und Kuala Lumpur, produziert einen Katalog mit seinem Angebot und verzeichnet jährliche Umsätze von über 25 Mio. HK-Dollar. Manchmal allerdings muss er allzu enthusiastischen Bestellern auch abraten. «Einmal wollte ein Gastronom 500 Schöpfkellen für sein neues Restaurant, ein andermal bestellte jemand 300 Donald-Duck-Puddingformen. Dann muss man bremsen, sonst bekommt man das meiste hinterher zurück», weiss der erfolgreiche Unternehmer. GU

## Evénementiel

## Un festival du nounours

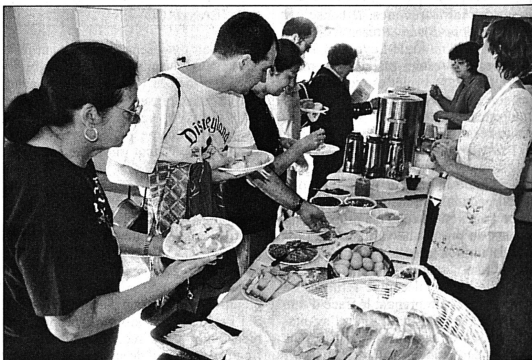
Résidence pour personnes âgées, le Domaine de La Gracieuse à Lonay-sur-Morges (VD) accueillera du 26 août au 13 septembre le «1er Festival romand du nounours et autres «fêches» enfantins». Les organisateurs ont prévu de mettre sur pied une exposition, ainsi que diverses animations sur ce thème, dont un exposé de l'historique et sociologie valaisanne, Gabriel Bender, consacré à la psychologie enfantine. L'exposition sera notamment étoffée par la présentation des peluches préférées d'édiles et de leaders d'opinion. Les organisateurs invitent le public à prêter leurs ours en peluche pour la durée de la manifestation. Ils présentent toutefois que «pingouins, chats, girafes et autres compagnons d'enfance seront aussi pris en considération». MH

## Valais

## Verbier met l'accent sur le VTT cet été

La station valaisanne de Verbier met l'accent cet été sur le VTT. Conjointement au Club VTT 88, à l'Office du tourisme de Verbier et à quatre magasins de sport de la station, Téléverbier SA a récemment présenté les nouveautés suivantes pour la présente saison d'été: parcours de descente et de dual slalom permanent, transport des vélos gratuit, snowcross, vélo + remontées mécaniques en un seul forfait et nouvelle carte VTT. Le lancement de l'ensemble des activités VTT de l'été a eu lieu les 11 et 12 juillet à l'occasion des championnats de Suisse de descente VTT et des «Swatch Dual Swiss Championships». LM

## Brunch à la ferme



## Une manifestation bien établie

Instauré il y a cinq ans sur l'initiative de l'Union suisse des paysans (USP), le brunch à la ferme du 1er Août s'est bien établi. Ainsi, ce ne sont pas moins de 150 000 personnes qui ont pris cette année le chemin de la ferme pour y goûter les produits du terroir, à l'USP. Quelque cinq cents entreprises agricoles, comme ici à Chexbres (VD),

ont joué le jeu. Cette manifestation n'est pas sans incidence pour le tourisme. Outre la promotion pour les produits du terroir, elle contribue dans une certaine mesure à promouvoir également l'offre touristique (hébergement, activités de loisirs) que le monde rural s'efforce de mettre sur pied. (Photo: asl)

MH



## FRONT/KADER

### GENOSSENSCHAFT MIGROS ZÜRICH

Mit 31 Restaurants, 35 Gourmessa-Verkaufsstellen und einem begehrten Party-Service, gehört die Migros Zürich zu den Grossen im Gastronomie-Bereich.

Suchen Sie eine neue Herausforderung, bei der Sie Ihre Berufskennnisse in der Systemgastronomie erweitern können?

Sind Sie gerne an der Front und begeistern unsere Kunden?

25-30-jährigen, dynamischen Berufsleuten aus der Gastronomie und der Lebensmittelbranche bieten wir die Möglichkeit, sich in unserem Unternehmen für eine

### zukünftige Kaderposition

ausbilden zu lassen.

Nutzen Sie die Chance, mit uns zusammen, Ihre Zukunft zu gestalten. Frau G. Haas, Personalchefin, freut sich über Ihre Unterlagen.

Genossenschaft Migros Zürich  
Personalwesen  
Pfingstweidstrasse 101, 8021 Zürich

### restaurant - cafeteria **Baja 110** immer ein Erlebnis Im Neumarkt 4, 9000 St. Gallen

Unser lebhafter Betrieb im Zentrum von St. Gallen sucht auf Herbst 98, ca. Oktober/November,

### Gastgeberin - Geschäftsführerin

die dem Lokal mit Piff, Elan und Freude vorsteht.  
(Sonn- und allg. Feiertage geschlossen)

Interessentinnen richten Ihre schriftliche Bewerbung bitte an  
René Bachmann, Direktor  
GAMAG MANAGEMENT AG  
Habsburgerstr. 22, 6002 Luzern

Sind Sie als erfahrener Chef de partie auf dem Sprung? Oder sind Sie ein kreativer Sous-chef auf der Suche nach einer neuen, anspruchsvollen Aufgabe in einem professionellen Team von 10-15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern? Dass Sie mit modernen Ernährungsrichtlinien und Hygienevorschriften vertraut sind, setzen wir voraus. Ausserdem sind Ihre Stärken als kalkulatorisch begabter Angebotsplaner und Coach gefragt. Die Position - Standort Grossraum Zürich - ist ausbaubar und hat praktisch Pilotcharakter. Ihre zukünftige Tätigkeit - wir wenden uns an **Damen & Herren** - sehen wir so:

### Führungsstarker Küchenchef-Stv. einer nach modernen Gesichtspunkten geführten Klinik

mit öffentlicher Cafeteria, Personalrestaurant, Diätküche und internem Catering. Dabei macht es Ihnen Freude, den Küchenchef in sämtlichen Aufgabenbereichen kompetent zu vertreten, auf allen Posten kurzfristig einzuspringen und in der Produktion mit Hand anzulegen. Idealprofil: Carecatering-Kenntnisse und/oder Diätkochausbildung. Interesse? Anruf genügt, oder ganz einfach CV & Foto in einem Umschlag, damit wir uns ein «Bild» von Ihnen machen können. PC-Freaks kommen über E-Mail: schaeferpartner@access.ch Ihr Gastroberatersteam: Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer

### SCHAEFER & PARTNER Personal-Management

Korrespondenzadresse: Postfach 81 - 8061 Zürich - Telefon 01 831 31 88 - Fax 01 831 31 77 - Mobile 079 402 53 00 - Business-Partner: Erich Chivai, Company-Coaching - Anja Knick, Interviewtechnik & Communications - Sharon Portney, Marketing & Administration - Silvia Brunner, Assessments - Peter Wagner, Gastro-Consulting - Domizil: Handelszentrum Wallisellen HZW, Alte Winterthurerstr. 14, 8304 Wallisellen

## Adecco

### HOTEL & EVENT

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7  
Telefon 031 310 10 10

### GASTGEBERPAAR

Sie wollen zeigen, was Sie können... Für das nicht alltägliche Hotel, direkt am malerischen Vierwaldstättersee, suchen wir Visionäre, welche den F&B-lastigen Betrieb erfolgreich ins neue Jahrtausend führen. Sie sind frontorientiert, stark im Verkauf, haben Organisationstalent, Führungserfahrung, Durchsetzungsvermögen, verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und sind motiviert, eine grosse Herausforderung anzupacken. Ich freue mich auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

Luzern, Barbara Roggenmoser.

### Adecco

HOTEL & EVENT  
Filiale Luzern  
Pilatusstrasse 3a  
6002 Luzern ☎ 041 210 02 60

### Adecco

HOTEL & EVENT  
Filiale Bern  
Waaghausgasse 5  
3000 Bern ☎ 031 310 10 10  
Fax 031 310 10 11

www.adecco.ch

### ENGADIN

Wir suchen für unser neu gebautes \*\*\*-Hotel mit Restaurant ein initiatives

### Pächterpaar

mit Fähigkeitsausweis, welches bereit ist, unseren Betrieb so zu führen, wie wenn es sein eigener wäre.

Unser Hotel wurde vor 3 Jahren vollständig renoviert und zum Teil neu gebaut, liegt sehr ruhig, abseits der Hauptverkehrsstrassen.

Es verfügt über folgende Lokalitäten:

- Restaurant mit 50 Plätzen
  - Saal mit 50 Plätzen
  - Terrasse mit 25 Plätzen
  - 24 neu eingerichtete Hotelzimmer mit Dusche/Bad/WC, Radio, TV, Telefon, Safe und zum Teil mit Balkon
  - Aufenthaltsraum
  - geräumige 4½-Zimmer-Dach-Wohnung für das Pächterpaar.
- Wir erwarten von Ihnen Fachkenntnisse, den Willen, unserem Gast zu dienen und viel Freude am Beruf.
- Wenn Sie sich für diese verantwortungsvolle Aufgabe angesprochen fühlen, so senden Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre U 263-46842, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 255, 7500 St. Moritz.

© 105039/199176

## MoTIVIERT zur Begeisterung

An alle leidenschaftlichen Gastgeber, die beruflich weiterkommen möchten. Hier ist Ihre grosse Chance, damit Sie Ihre Zukunft erfolgreich gestalten können. Sind Sie bereit, ausgetretene Pfade zu verlassen? Haben Sie das Flair, unsere Gäste zu verwöhnen? Dann nutzen Sie die Gelegenheit, in Ihrem neuen Serviceteam als

### Restaurant- und Bankettleiter

Das moderne Arbeitsklima und die einzigartige Philosophie wird Sie genauso begeistern und faszinieren wie Ihre Gäste. Sind Sie zwischen 28 und 35 Jahre alt und haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie, können bereits Führungserfahrung vorweisen und haben ein Flair für Zahlen? Dann möchten wir Sie kennenlernen!

Schicken Sie jetzt gleich Ihre Unterlagen mit Foto an das besondere Hotel in der Schweiz, zuhänden von Roger Reuss.

Wir sind motiviert, auch Sie zu begeistern!

### RÖMERTURM ÜBER DEM WALENSEE

Verführung zur Begeisterung

8757 Filzbach/Kerenzerberg  
Telefon 055/614 62 62, Fax 055/614 62 63

### Wo ist meine htr? Jedem seine

Telefon 031 370 42 22  
für 138.- inkl. MWSt./Jahr



anspruchsvoll und kreativ

### ARVE HOTEL CENTRAL CH-7050 Arosa

\* IHR ALPENBLUMENHOTEL MIT KRÄUTERKÜCHE! \*

### Teamleiter Restauration

gibt es viele!

Wir suchen aber einen ganz bestimmten!

Für unser Hotel Arve Central suchen wir Sie. Der Arbeitsbeginn kann vereinbart werden, jedoch wäre der 1. Oktober 1998 ein gutes Datum. Bei dieser Position handelt es sich um eine Jahresstelle.

### Anforderungsprofil:

Hotelfachausbildung mit Schwerpunkt Restauration  
Team-Verständnis und Führungserfahrung  
Lehrlingsbetreuung  
Alpenblumen-Freak und Wein-Guru  
Planung und Organisation der Gäste-Animation  
Gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch  
EDV-Erfahrung mit Windows  
Alter nicht unter 25 Jahre

### Angebot des Hauses:

Sehr persönliche Note im Arve-C-Team  
Volles Mitspracherecht und Kompetenz  
Gault-Millau à la carte / Hotelrestaurant / Bar  
Jahresstelle mit entsprechendem Salär  
Studio oder Wohnung nach Absprache  
Guter Einblick in die Marketingarbeit

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Herrn A. Abplanalp  
Hotel Arve-Central  
7050 Davos



### Inhalt

	Seite
Stellenmarkt:	
Front/Kader	1-3
Hotellerie	3-15
Tourismus	15
International/Stellengesuche	17

### Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	16-17
Marché international de l'emploi	17
Demandes d'emploi	17

## Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

## Adecco HOTEL & EVENT

Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seite 7

# hotel staff

human resources management

**Zürich**

Eidg. dipl. Tourismusfachfrau · Eidg. dipl. Betriebsökonom  
Réceptionniste · Personalleiterin · Front Office Manager  
Assistant Front Office · Reservationssekretärin · Hostess  
Director of Sales · Sales Representative · Event Manager  
Catering Shift-Leader Production · F&B Supervisor  
Catering Operation Manager · Leiterin Restauration

**Luzern**

Direktionsassistentin · Leiterin Restauration  
Maitre d'hôtel · Réceptionniste · Hostess

**Bern**

Sales & Marketing Assistentin · Reservationssekretärin  
Réceptionniste · Gouvernante · Hostess

**Genève**

Secrétaire administration  
Réceptionniste · Téléphoniste

**Ganze Schweiz**

Küchenchef · Sous-chef · Chef pâtissier · Pâtissier  
Chef de partie · Commis de cuisine · Jungköche  
Chef de service · Chef de rang · Sommelière  
Kellner · Servicefachangestellte

E-Mail Kurt.Oehrlin@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Tourismus, Catering und Events

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

# HOTEL KLAUSEN-PASSHÖHE

Unser bisheriges Direktionspaar kann im nächsten Jahr nach mehrjähriger, erfolgreicher Tätigkeit auf dem Klausen einen eigenen Betrieb übernehmen.

Wir suchen deshalb ab Beginn der Sommersaison 1999 ein

## Direktionspaar

für diesen vielseitigen, abwechslungsreichen und interessanten Sommersaisonbetrieb (Mai-Oktober).

Sie haben die Möglichkeit, das Hotel Klausenpasshöhe im Verlauf des Sommers 1998 im Betrieb zu besichtigen. Der Eintritt müsste Anfang Mai 1999 erfolgen.

Fachkundige Interessenten senden Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**KLAUSENPASS-BETRIEBE AG**  
Zentralverwaltung Amsteg  
z. H. Herrn Otto Schuler  
Delegierter des Verwaltungsrates  
6474 Amsteg

105176/395867

# HoReGa SELECT

## Geschäftsführer-(Ehe)Paar

(Küchenchef mit Partnerin)

für einen ganz speziellen Betrieb an hervorragender Lage, frequentiert von einer Kundschaft, die sich gerne kulinarisch verwöhnen lässt.

Wir suchen einen äusserst aktiven, begabten Küchenchef (oder Sous-chef), der vorzugsweise in Restaurants der Spitzenklasse tätig war. Seine Frau oder Partnerin sollte als Gastgeber-Persönlichkeit ebenfalls dieses Flair haben, den Gast taktvoll zu umsorgen und einen perfekten Betriebsablauf zu gewährleisten, aber auch spezielle Kundenwünsche unkompliziert zu erfüllen.

Die Position ist von Seiten der Anstellungsbedingungen und Möglichkeiten sehr interessant. Nähere Details geben wir Ihnen nach Erhalt Ihrer Unterlagen (die sehr vertraulich behandelt werden) gerne im persönlichen Gespräch bekannt.

**HoReGa Select AG, Kaderberatung**  
Frau Y. Hirsbrunner  
Stänzergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

# HoReGa SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen  
Mieter-Pächtersuche

105101/208191

Nach Renovation und Umbau  
Wiedereröffnung im Dezember 1998

## Pension Chesa Pool

In schönster Lage im Oberengadin entsteht ein einmaliger, gepflegter und unkomplizierter Gastbetrieb mit 40 Betten und einem kleinen, kreativen Restaurant.

Für den Neustart zur Team-Ergänzung suchen wir motivierte Gastgeberinnen und Gastgeber für folgende Bereiche:

**Service** **Allrounder/in**  
**Mitarbeit Küche** **Etage**

**Réception und Aushilfe Service**

Sie lieben Abwechslung, den Kontakt mit Gästen und Mitarbeitern. Sie sind belastbar, ambitioniert und freuen sich, mit uns den Neuanfang zu machen. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder einen Anruf.

Chesa Pool, Fexthal, 7514 Sils Maria  
Rosmarie Vogt, 081 826 55 04  
105120/370746

Für unseren \*\*-Hotelbetrieb mit Trend-Bar in der Zürcher Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## junge/n Geschäftsführer-Stellvertreter/in

(25-35-jährig).

Sie sind kreatives, dynamisches und selbständiges Denken gewohnt. Haben Durchsetzungsvermögen, eine grosse Einsatzbereitschaft und sind auch in Stress-Situationen belastbar. Sie verstehen es, mit unserem jungen Publikum unkompliziert umzugehen und sind jederzeit für neue Ideen zu begeistern. Hottelabschluss von Vorteil.

Interessenten melden sich mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 104938, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104938/65358

## Verkaufspersonal für das Gastgewerbe sucht man in der htr!



Die Knorr-Nährmittel AG, Mitglied von Bestfoods, einem weltweit tätigen amerikanischen Konzern, entwickelt, produziert und vermarktet qualitativ hochstehende Artikel der Marken KNORR, CHIRAT, MAIZENA, DEXTRO ENERGEN und KNORR-TRAITEUR.

Für unseren stark expandierenden Traiteur-Bereich suchen wir eine/n

## Leiter/in Produkteentwicklung Traiteur

### Ihre Aufgaben:

In enger Zusammenarbeit mit Marketing, Produktion, Verkauf und Qualitätssicherung entwickeln Sie selbständig neue, innovative Traiteur-Produkte. In Ihrer Verantwortung liegt es, das bestehende Sortiment zu optimieren. Es ist daher eine Selbstverständlichkeit, dass Sie marktorientiert agieren.

Ihre Stärken sind die Kreativität, Teamfähigkeit und die Begabung, flexibel und schnell auf die Anforderungen des Marktes einzugehen.

### Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- mehrere Jahre Berufserfahrung im Lebensmittel-Produktionsbereich
- idealerweise Zusatzausbildung als Lebensmitteltechnologe/-in und kaufmännische Weiterbildung
- Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- gute PC-Anwenderkenntnisse.

### Unser Angebot:

- dynamisches Team
- vielfältiges Aufgabengebiet
- grosse Eigenverantwortung
- intensives Einführungsprogramm

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

**Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft**  
Personaldienst, 8240 Thayngen  
Telefon 052 645 66 66



105040/43834



Der Tourismusverein Engelberg sucht in seiner neuen Organisation per 1. Oktober 1998 oder nach Vereinbarung eine/n kreative/n

## Marketing-Leiter/in

### Ihre Aufgaben:

Als Marketing-Leiter zeichnen Sie verantwortlich für die gästeorientierte Entwicklung und Einführung von neuen Marktstrategien. In enger Zusammenarbeit mit unserem Produktmanager Business- und Kongressmarketing erarbeiten Sie das massgeschneiderte Angebot und die notwendigen Promotionsmassnahmen. Neben der effizienten Marktbearbeitung organisieren Sie die PR-Aktivitäten und betreuen die Key-Accounts in ganz Europa. Unterstützt werden Sie logistisch und administrativ von unserer Mitarbeiterin Marketing-Services.

### Was Sie mitbringen:

Als Teamplaner sind Sie eine aktive, leistungsorientierte Persönlichkeit mit fundiertem Marketingbackground. Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit zwischen 25 und 45 Jahren, mit Eigeninitiative und nachweisbar erfolgreicher Markt- und Verkaufserfahrung. Sie haben Erfahrung im konzeptionellen Vorgehen, beherrschen die modernen Kommunikationsmittel und verhandeln in Deutsch, Französisch und Englisch. Touristische Kenntnisse sind von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

### Wir bieten Ihnen:

Eine anspruchsvolle und zentrale Aufgabe in einer modernen Tourismusunternehmung. Eine abwechslungsreiche Tätigkeit und die Mitarbeit in einem innovativen Team. Die Gelegenheit, Ihr unternehmerisches Geschick und Ihre Kreativität selbstständig einzusetzen und direkt zum Erfolg der bedeutenden Feriendestination Engelberg/Titlis beizutragen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Bild und Handschriftprobe bis spätestens 24. August 1998 an folgende Adresse:

**Tourist Center Engelberg**  
Herrn Fredy Miller, Direktor  
Klosterstrasse 3  
6390 Engelberg

104924/384133

## Leiter/in Marketing Produktmanagement Tourismus

Der Geschäftsbereich Postauto erbringt für seine Fahrgäste qualitativ hochstehende Dienstleistungen im regionalen öffentlichen Verkehr.

### Ihr Verantwortungsbereich:

Erstellung und Umsetzung von Marketingkonzepten. Durchführung von Werbe- und PR-Kampagnen. Verantwortlich für die Kommunikation (Verkaufsförderung, Messen, usw.) sowie die Distributionskanäle. Marktbeobachtung, Erstellung von Analysen und Statistiken. Beziehungspflege mit Tourismuspartnern. Arbeitsort: Interlaken.

**Ihr Profil:** Marketingausbildung (Marketingplaner)/ höhere Ausbildung in der Tourismusbranche (z.B. höhere Fachschule für Tourismus). Mehrjährige Tätigkeit (Carbranche von Vorteil). Belastbare, flexible und kommunikative Persönlichkeit mit Erfahrung im Umgang mit den Medien und vorteilsweise in der Marktforschung. Gute Anwenderkenntnisse Word und Excel. Gute Deutsch- Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift.

**Ihr nächster Schritt:** Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr B. Bütikofer, Leiter Produktmanagement Tourismus, Telefon 033 / 828 88 30, gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Die Schweizerische Post  
Postauto, Personal  
Ref.-Nr. 3 / PAD  
Viktoriastrasse 72  
3030 Bern

**DIE POST**

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

P 105035/394567



### Celeriner Bergbahnen AG Restaurations- und Beherbergungsbetriebe

Wir suchen für unser  
**Restaurant Glünetta**  
für die Wintersaison 1998/99  
eine/n

### Geschäftsführer/in

- mit starken Führungsqualitäten
- flexibel
- frontorientiert
- teamfähig

Wir sind eine Bergbahnunternehmung mit verschiedenen betriebseigenen Restaurationen ob Celerina (bei St. Moritz), dem sonnigsten Ort im Engadin. Das rustikale Restaurant Glünetta liegt 2600 m ü. M. und verfügt über 100 Aussenplätze (Selfservice), 60 Innenplätze sowie eine Bar.

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit fortschrittlichen Konditionen und die Möglichkeit, Ihren Stärken freien Lauf zu lassen.

Verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe und über einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung (10 Mitarbeiter), dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) oder Ihren Telefonanruf.

Celeriner Bergbahnen AG  
Restaurations- und Beherbergungsbetriebe  
7505 Celerina  
Telefon 081 839 80 20



105151/70904

## HOTELLERIE



**BERMUDA und MADHOUSE** – die schönsten Plätze an der Goldküste in Zürich. Unter dem Motto «Nobody gets lost at the Bermuda triangle» oder «Mad but not bad» hat ein flexibles Restaurations-Team, Inseln für Geniesser, Gourmets und Frischluftfanatiker geschaffen.

Wir suchen auf September oder nach Vereinbarung einen

### Küchenchef

sowie

### Stv. Küchenchef

Für unverbindliche Auskünfte über diese aussergewöhnliche Position stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
**Saisonbewilligungen vorhanden.**

Daniel Walker, Telefon 079 237 49 60, ab 14 Uhr.

Restaurant Bermuda, Seestrasse 144–146, 8704 Herrliberg.

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



Z&amp;G Hotel Management AG

Für unsere zwei Viersterne-Hotels in der Stadt Bern (Hotel Innere Enge und Hotel Savoy) suchen wir zur Ergänzung des Mitarbeiterstabes noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:

**Direktionsassistent/in**

**Chef de cuisine m/w**

**Chef de service m/w**

**Gouvernante**

**Jungkoch/-köchin**

**Servicemitarbeiter/in**

**Teilzeit-Servicemitarbeiter/in**

**Hotelfachassistent/in**

**Nachtportier/Night-auditor m**

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr M. von Weissenfluh über Telefon 031 311 44 05 während der Bürozeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**HOTEL SAVOY BERN**

W. von Weissenfluh

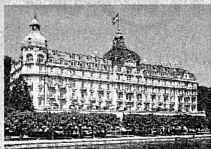
Neugasse 26

3011 Bern

105180/4553

## VERKAUF

Wir suchen für unsere  
weltgewandten  
Gäste  
gastfreundlich  
engagierte und  
dynamisch-  
junge team-  
workerInnen



Das führende 5-Sterne-Hotel am Vierwaldstättersee mit  
verantwortungsvollen Aufgaben:  
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 178 Zimmer.

### SALES-ASSISTENT (m/w)

**Ihre Hauptaufgaben:** Sie unterstützen unseren Verkaufsleiter bei der Marktbearbeitung und administrativen Aufgaben der Verkaufsabteilung.

**Ihr Profil:** Kontaktfreudige; begeisterungsfähige und initiative Persönlichkeit, die sprachgewandt die bestehenden und neuen Kundenkontakte betreut und touristische Messen und Workshops im In- und Ausland besucht. Ihr gewinnendes Wesen, eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach sowie gepflegte Umgangsformen und Verhandlungsgeschick sind die Fundamente und wichtigsten Eckpfeiler für diese Tätigkeit.

**Ihre Perspektiven:** Eine äusserst vielseitige, interessante und zukunftsorientierte Aufgabe in einem jungen Team für ein repräsentatives Produkt.

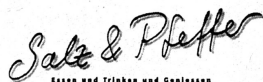
**Ihr nächster Schritt:** Wenn Sie sich für diese Herausforderung in Jahresstelle (B- oder C-Bewilligung erforderlich) interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh.

Palace Luzern, Haldenstrasse 10, 6002 Luzern  
Personalbüro direkt Telefon 041 416 10 04



6002 LUZERN - TEL. 041 410 04 04 - FAX 041 410 15 04  
<http://www.palace-luzern.ch> - [palace-luzern@bluewin.ch](mailto:palace-luzern@bluewin.ch)  
Aussergewöhnliche Hotels im gleichen Besitz:  
Victoria/Jungfrau Grand Hotel & SPA-Interlaken

105164/2118



In einem vitalen Unternehmen in einem jungen Team mitzuspielen macht wohl mehr Spass, als im Gefängnis alter Erfahrungen den Tagestrott zu leben. Wir suchen eine/n junge/n Mitarbeiterin mit dem Virus der Begeisterung für Salz & Pfefferland und dem Spass-Sound des Erfolges als

### Product-Manager Sales

Kein blöder Boss, dafür eine anspruchsvolle Kultur, die dem Mitspieler viel Eigenpersönlichkeit lässt, dafür aber viel Einsatz verlangt. Verkaufstalent ist echt zentral und auch etwas Schreibtalent und die Fähigkeit, das Geschäft auch wirklich zu machen, statt nur davon zu träumen. Idealalter 25 bis 33 Jahre.

Schriftliche Bewerbungen an Daniel E. Eggli, privat,  
Burgstrasse 93, 8408 Winterthur.

104846/298182

**Das qualifizierte  
Personal  
der Gastronomie liest die**



## TSCHUGGEN GRAND HOTEL

7050 Arosa/Schweiz  
Telefon 081 377 02 21, Fax 081 377 41 75

Das Tschuggen Grand Hotel ist ein 5-Sterne-Luxus-Hotel mit 140 Zimmern und einer grosszügigen Infrastruktur. Wir haben uns verpflichtet, die Erwartungen der vielen, jedes Jahr wiederkehrenden Gäste in jeder Hinsicht zu übertreffen und täglich unser Bestes zu geben!

Sind Sie bereit, hautnah und aktiv die Wintersaison von Anfang Dezember 1998 in Arosa zu erleben?  
In der Position als:

**Grand Restaurant:** Chef de vins (D/E/F) m  
Chef de rang (D/E/F) m  
Commis de rang (D) m

**Bar:** Commis de bar (D) m/w

**Büdnestube/ La Provence:** Serviceleiterin (D/E/F)  
Commis de rang (D/E/F) w

**Küche:** Sous-chef  
Chef de partie m/w  
mind. 5 Jahre Erfahrung  
Commis de cuisine m/w

**F&B:** F & B Assistent ab 1.11.98

**Réception:** Réceptionistin (D/E/F)  
mit Berufserfahrung in  
entsprechenden Häusern

**Nightauditor (D/E/F)**

**Loge/Kiosk:** Nachtconcierge (D/E/F)  
Telefonistin (D/E/F)  
Kioskmitarbeiterin (D/E/F)

**Hauswirtschaft:** Gouvernante  
Buffetgouvernante  
Buffetmitarbeiter m/w  
Zimmermädchen  
Floristin

**Fitness/Beauty:** Masseur und Fitness-  
betreuer m/w

**Kindergarten:** Kinderbetreuerin

In einem persönlichen Gespräch werden wir Ihnen gerne mehr über die Philosophie des Tschuggen Grand Hotels erzählen und Ihnen unser Haus näherbringen.  
Zuvor jedoch bitten wir um Ihre vollständigen Unterlagen.

Tschuggen Grand Hotel  
Mitarbeiteradministration

000000/1694



The Swiss Leading Hotels

Möchten Sie in einem jungen Team mitarbeiten?

Wir suchen per 1. September 1998 oder nach Vereinbarung einen

### Koch (Chef de partie)

für unseren kleinen Personalrestaurationsbetrieb mit mehreren Gästezimmerlichkeiten in Zug.

Wir stellen uns einen fachlich versierten Berufsmann vor, der im Zweierteam nebst dem Kochen auch Bestellungen, Kalkulationen sowie Sonderanlässe durchführen und Verantwortung übernehmen möchte. PC-Kenntnisse sind von Vorteil.

**Arbeitszeit:** Mo. bis Fr. 6.00–15.20 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erteilen gerne weitere Auskünfte.

CULINARIUM AG, Ester Mönch, Betriebsleiterin Zug  
Baarerstrasse 14a, 6301 Zug, Telefon 041 727 37 10



Restaurants &amp; Catering

0 105179/156509

Das \*\*\*\*-Hotel St. Gotthard in Zürich sucht per sofort eine/n einsatzfreudige/n

### Servicemitarbeiter/in Servicepraktikant/in

Haben Sie Interesse, in einem gepflegten und lebhaften Traditionshaus zu arbeiten? Dann richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:

Hotel St. Gotthard  
Frau B. Zanoni  
Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich

HOTEL  
ST. GOTTHARD  
ZÜRICH

105182/41220

**DOMINO GASTRO**  
*Ihr Personal-Profi*  
**JUHUI!**

Am Genferhaus beim HB St. Gallen eröffnete am Montag, 3. August, Domino Gastro das neue Regionalbüro für die Kantone SG/TG/AI/AR und FL.

\*\*\*\*\*

DG vermittelt nur Gastro-Personal und ist darauf spezialisiert.

\*\*\*\*\*

Barra Marco ist als selbständiger Hotelfachmann auch für Sie Tag für Tag da.

\*\*\*\*\*

Rufen Sie an!

**Telefon 071 220 33 55, Fax 071 220 33 57**

**DOMINO GASTRO, Barra Marco,**  
St. Leonhardstr. 31, 9000 St. Gallen

# hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

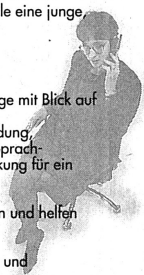
## Kanton Bern

Wir suchen per September in Jahresstelle eine junge, gastorientierte Persönlichkeit als

### AIDE DU PATRON

in ein Familienhotel an einzigartiger Lage mit Blick auf Thunersee und Alpen!  
Mit einer kaufmännischen Grundausbildung, praktischer Hotelerfahrung, EDV- und Sprachkenntnissen, sind Sie die ideale Verstärkung für ein Team mit ca. 20 Mitarbeitern.

Sie betreuen die Gäste an der Réception und helfen auch ab und zu im Service mit. Im Administrationsbereich erledigen Sie Buchhaltungsaufgaben, Korrespondenz und Lohnabrechnungen.



## Ausbildung beendet? Ferien vorbei? Keinen Job...

Hoteljob, die Stellenvermittlung für Profis!

**031 370 43 33**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

## Kanton Aargau

In einem Seminarhotel mit viel Geschäftskundschaft ist eine vielseitige Stelle zu besetzen:

### BETRIEBS-/F & B-ASSISTENT/IN

Sie bringen mit: Abgeschlossene Lehre in der Hotellerie und Diplom einer Hotelfachschule. Erforderlich sind auch gute Servicekenntnisse sowie Administrations- und Sprachgewandtheit in D/E/F.

Ihre Tätigkeiten: \*Überwachung und Führung im Service, \*Bankett-/Seminarorganisation, \*Administration und Réception, \*Planen von Aktivitäten usw.

Ein junges Team erwartet Ihre Unterstützung ab 1. Oktober.



## Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

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



## Schweizer Hotelier-Verein

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

## Ristorante Pizzeria allegra

Therese Humbel Dammweg 4 5503 Schafisheim

Für unser italienisches Speiserestaurant mit Pizzeria suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine jüngere

### SERVICEANGESTELLTE

sowie für unsere Bar im 1. Stock  
per 1. September 1998 eine

### BARMAID

Es kommen nur Bewerberinnen mit Berufserfahrung in Frage.

Interessentinnen melden sich über  
Telefon 062 892 04 44 bei Frau Therese Humbel.  
Sonntags geschlossen.

105177/95868

anspruchsvoll und kreativ

## ARVE CENTRAL

### \* 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:

### COMMIS DE CUISINE

Als Stütze des Chef de partie im C-Küchenteam, Mitglied der Gilde etabl. Köche, sind Sie als neuer Jung-Alpenblumen- und Kräuterküchler zuständig für unser A-la-carte-Arve-Restaurant sowie für den Hotelrestaurationbereich. Sie finden bei uns eine Jahresstelle.

### SERVICEFACHMITARBEITER/IN À LA CARTE

In unserem gehobenen Arve-Restaurant mit 55 Sitzplätzen verwöhnen Sie unsere Gäste.  
Ihre Berufserfahrung und Ihre zuvorkommende Art freuen uns.

### SERVICEFACHMITARBEITER/IN HOTELRESTAURATION

Als Service-Lehrhänger/in oder als junge, dynamische Person mit der entsprechenden Servicepraxis verwöhnen Sie mit Ihrer kommunikativen Art unsere Hotelgäste in unserem blumigen Hotel-Restaurationbereich (90 Sitzplätze)

### BARMAID

Ihre fröhliche Art gefällt uns. Sie sind zuständig für das Wohl unserer Bar-Gäste und helfen bei Bedarf auch aktiv im Hotelrestaurant mit. Gute Deutschkenntnisse, Bar- und Servicepraxis sind Voraussetzung.

### HOTELFACHASSISTENT/IN

Sie sind praktisch orientiert, und Ihre Kenntnisse in allen Sparten des Hotel-Betriebsablaufs inkl. Réceptions-Kenntnisse sind Ihnen nützlich für die Mitarbeit und Überwachung unserer Pension Chalet Hubelsee, wo das Motto «einfach und gemütlich» vorrangig ist.

### ZIMMERMÄDCHEN

Sie sind zuständig für die Etage und Lingerie zum Wohl unserer Hotelgäste. Minimale Deutschkenntnisse sind erforderlich.

### OFFICEMITARBEITER/IN

Ihre aktive Mithilfe im Office wird von unserem Küchenteam sehr geschätzt. Minimale Deutschkenntnisse erwünscht.

Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

HOTEL ARVE CENTRAL  
Herr Andy Abplanalp  
Postfach 243, 7050 Arosa  
Telefon 081 377 02 52  
Fax 081 377 42 71



## DERBY HOTEL DAVOS

Seminar- und Ferienhotel in Davos Dorf  
Kongress- und Bankettmöglichkeiten  
bis 200 Personen  
Pizzeria, Bar, Hotelbar mit Pianist  
Hallenbad, Sauna, Solarium

## Wintersaison in Davos mit einem angenehmen Arbeitsklima!

Die zwei führenden ★★★★★-Hotels in Davos

## CENTRAL SPORHOTEL DAVOS

Hotel mit 55 Zimmern in Davos Platz  
Gehobenes A-la-carte-Restaurant  
Tagungsräume, Pianobar  
Wellnessbereich mit Hallenbad

Wir suchen folgende Stars:

### Chef de réception Réceptionisten/-in

Fidelio, D, E, F

hervorragende Herausforderung für initiativ Persönlichkeiten

### Assistentin der Gouvernante

zur Ablösung der Gouvernante, Mithilfe auf den Etagen

### Portier und Zimmermädchen Lingeriemitarbeiterin

damit sich unsere Gäste immer wohl fühlen

### Chef und Commis pâtissier Chefs de partie Commis de cuisine

leidenschaftlich und kreativ

### Chef de service (Pizzeria)

motiviert, ein junges Team zu führen

### 2. Chef de service (Speisesaal)

Chefs de rang

Commis de rang

der Umgang mit Gästen ist Ihre Leidenschaft

Barman/-maid

### Bar/Servicehostess

Sie kennen und lieben die Drinks der Welt

Auskünfte: - Hotel Derby, Herr B. Peter, Telefon 081 417 95 00  
- Central Sporthotel, Herr J. Heeb, Telefon 081 413 81 81

Ihre Bewerbung für beide Hotels mit Lebenslauf und Foto an:

Central Sporthotel  
Personalbüro  
7270 Davos Platz

105066/9288



## Cresta Palace Celerina

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins?

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab der kommenden Wintersaison noch folgende Stellen für bestens ausgebildete und initiativ Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an:

### Réceptionist/in (D, I)

### Chef pâtissier Chef de partie Commis de cuisine

### Chef de rang Servicefachangestellte

### Zimmermädchen Etagenportier

Sind Sie an einer dieser Stellen interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

H.P. und E. Herren  
Cresta Palace Hotel  
7505 Celerina

105163/6955

## Resort GRANDHOTELS Bad Ragaz

Im einmaligen \*\*\*\*\*GRANDHOTEL QUELLENHOF (LEADING HOTEL OF THE WORLD) sind per sofort und per 1. November 1998 folgende Jahresstellen zu besetzen:

### Servicefachangestellte/Kellner

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und evtl. bereits Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb. Der Umgang mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft (Sprachen D/E) macht Ihnen Freude und Sie arbeiten gerne in einem grösseren Team. Neben den Aufgaben im Hotel-Restaurant BEL-AIR gehören auch Room-Service, Wein- und Bankett-Service zu dieser vielseitigen Tätigkeit.

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).

105124/2658



A member of  
The Leading Hotels  
of the World



Unsere langjährige Kadermitarbeiterin wird aus gesundheitlichen Gründen ihre Position per Oktober abtreten, daher suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

### Chef de réception (w/m)

Aufgabenbereich:

Führung der Réception und deren Mitarbeiter (bis 9 Personen), Zimmereinteilung und Planung, Gästebuchhaltung, Reservationen, Reservationskorrespondenz.

Sie verfügen über:

fundierte Ausbildung im Frontbereich, Sprachkenntnisse D/F/E/I, mehrjährige Erfahrung in ähnlichen Betrieben sowie Freude am Gästekontakt und Motivation für ihren Beruf.

Wenn Sie in hektischen Zeiten fröhlich und einsatzfreudig bleiben, die Ruhe bewahren und sich gut durchsetzen können, möchte ich Sie gerne kennenlernen, um mit Ihnen ein neues Team aufzubauen.

Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an:

Dominique Godat, Vizedirektor  
Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

104998/33812

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

# 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
1549	Pâtissière	21	CH	Dez.	D	4-5*Hotel, VS/GR	
1550	Chef de partie	36	D	Aug.	D/E/F	BE/GR/VS	
1551	Koch/w.	18	CH	sofort	D/F	Spital/Heim, BE/NE/Biel	
1552	Koch	32	P	C	Nov.	P	BE/Oberl./Mittelland
1553	Sous-chef/Küchenchef	38	D	B	Okt.	D/E	Inner-CH
1554	Koch	20	CH	Nov.	D	Zentral-CH	
1555	Koch	60	CH	sofort	D/F/I	Tagesbetrieb, AG/ZH	
1556	Konditorin	20	CH	A	Dez.	D	Kondit./Hotel, Davos
1557	Küchenchef	52	D	A	sofort	D/E/F	GR
1558	Koch	50	CH	Okt.	D	Tagesbetrieb, ZH/Winterthur	
1559	Diätkoch/Koch	44	CH	Sept.	D/E	Kurhotel/Heim, ZH/Oberl.	
1560	Küchenchef	46	CH	n. Ver.	D/F	Rest./Kantine, LU/Sursee	
1561	Küchenchef	37	CH	sofort	D/F	Interlaken-Umgebung	

### Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2066	Service/Kader/w.	33	CH	Dez.	D/I	GR	
2067	Sefa	25	A	Sept.	D/E	Tagesbetrieb, BE/AG/LU	
2068	Kellner	18	CH	Sept.	D/E/F	Thun+BE-Oberl.	
2069	Kellner	59	I	C	sofort	I/D/F	TI, 50%
2070	Chef de service	47	A	sofort	I/D/F	Deutsch-CH/TI	
2071	Kellner	47	WU	C	sofort	D/I/BE/ZH	
2072	Kellner	29	CH	sofort	D/F/E		
2073	Sefa	19	CH	Sept.	D/F/I	Hotel, Locarno/Ascona/ZH	
2074	Sefa	31	CH	Okt.	D/F/E	Tagesbetrieb, Zürich	

2075	Sefa	41	D	C	sofort	D/E	GR
2076	Sefa	33	VN	B	Sept.	D	St. Gallen
2077	Sefa	18	CH	Okt.	D/E		Hotel/Rest. Arcosa/Davos/Klosters
2078	Sefa	34	CH	Nov.	D		Hotel/Heim, Bern/Biel/SO

### Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
3091	Anfangsrezept.	26	CH	Nov.	D/F	West-CH/VS/GR/BE	
3092	Réceptionist	21	CH	Nov.	D/E/F	Hotel, GR	
3093	Anfangsrezept./w.	25	D	A	Okt.	D/F/E	4-5*Hotel, ZH/GE/VD
3094	F&B/Cost Contr.	35	CH	sofort	D/E	Ost-CH	
3095	Geschäftsführer	51	CH	sofort	F/I/E	Rest., VD/Lausanne	
3096	Réceptionsprakt./w.	20	CH	Okt.	D/E/F	ZH/BE-Oberl.	
3097	Anf. Rec./Hofa	21	CH	Sept.	D/E	SH/Winterthur	
3098	Réceptionist	38	I	B	Okt.	D/F/E	Hotel, Deutsch-CH
3100	Anfangsrezept./w.	20	CH	Nov.	D/E/F	4*Hotel, ZH/BE-Oberl.	
3101	Réceptionist	28	F	A	Okt.	F	Luxushotel, West-CH
3102	Night-Auditor/Adm.	26	CH	Dez.	E/D	Hotel, Chur+Umgeb.	
3103	Réceptionsprakt./w.	22	B	C	Okt.	F/D/E	VD/VS/GE
3104	Réceptionist	33	D	A	Dez.	D/E/F	Hotel, BE-Oberl.
3105	Anfangsrezept./w.	22	CH	Dez.	D/E/F	Hotel, BE-Oberl./VS/GR	
3106	F&B-Assistent	23	A	Sept.	D/E/F	Hotel	
3107	Réceptionsprakt./w.	18	CH	Sept.	D/I/F	Hotel, Deutsch-CH	
3108	Réceptionist	50	CH	n. Ver.	D/F/I	TI	
3109	Réceptionist	21	D/A	A	Nov.	D/E/F	3-5*Hotel, Deutsch-CH

### Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4442	Hofa	22	CH	Aug.	D/F	Hotel/Spital, Zentral-CH/VS	
4443	Zimmerfrau	43	YU	B	Okt.	D	3*Hotel, BE+Umgeb.
4444	Buffeldame	34	CH	Nov.	D	Hotel, TI	
4445	Allrounderin	19	CH	Dez.	D/F	Hotel, BE	
4446	Buffeldame	44	CH	Nov.	D	Deutsch-CH	
4447	Zimmer/Lingerie	21	P	A	Dez.	P/I	Hotel, Davos/GR
4448	Küchenhilfe	37	D	A	n. Ver.	D	Hotel
4449	Gouvernante	39	CH	n. Ver.	D/F/I	Hotel, Bern	
4450	Nachtporlier	26	IRG	B	sofort	A/D/E	Hotel, Zürich+Umgeb.
4451	Allrounder	25	EGY	B	sofort	A/E/D	Bern
4452	Buffeldame	40	YU	C	Aug.	D/F	Hotel, VD/BE/VS
4453	Zimmerfrau	30	F	B	n. Ver.	F	GE/Lausanne
4454	Hausfrau	29	AUS	B	sofort	N/L/E	BE/VS/GR
4455	Allrounderin/Hofa	33	CH	Nov.	D	SZ/UR/LU	

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.

## 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.

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

## Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». 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:	
Deutsch:	Französisch:
Italienisch:	Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)	

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:	Ort:	Funktion:	Dauer (von/bis):
1.			
2.			
3.			

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum:

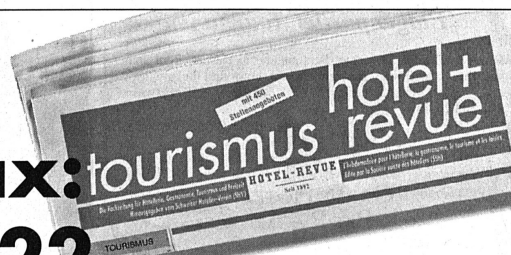
Unterschrift:

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

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

105112/84735

# Inserieren mit Telefax: Telefon 031 370 42 22





## JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Planen Sie Ihre Zukunft mit uns!

**Chef de partie:** Sie wissen, wann die Pasta al dente ist und geniessen sie, wenn sie noch Biss hat. Ihr Können und Ihr Gespür bringen Sie zum Erfolg. Informieren Sie sich jetzt über unsere Stellenangebote in der ganzen Schweiz. **Zürich und Basel**

**Sous-chef:** Der «Grossbetrieb» ist Ihre Welt, denn Ihre Erfahrung haben Sie schliesslich in entsprechenden Häusern gesammelt. Je grösser das Team, die Küche, das Angebot, desto mehr sind Sie in Ihrem Element. Wenn Sie sich einiges zutrauen und weiterkommen wollen, dann sollten Sie sich jetzt melden. **Zürich und Basel**

**Küchenchef:** Darf es auch eine Stelle in den Bergen sein? Sie lieben die Natur und sind froh, wenn Sie der städtischen Hektik entfliehen können? Sie legen Wert auf Qualität? Ein Betrieb mit einer anspruchsvollen Kundschaft sucht den Küchenchef mit Begeisterung und Können. **Zürich**

**Restaurant-/Bankettleiter:** In Ihrer Arbeit wollen Sie etwas bewegen: Ob Sie nun das Restaurant leiten oder die Bankette organisieren, Ihnen geht alles mit Leichtigkeit von der Hand. Durch Ihr Können festigen Sie den guten Ruf des Hotels. Machen Sie den nächsten Schritt in Ihrer Karriere! **Zürich und Basel**

**Geschäftsführer:** Ihre Qualitäten sind ohne Zweifel, denn Ihre Liebe gilt Ihrem Beruf. Als Geschäftsführer verlieren Sie nicht den Überblick und wissen Chancen zu nutzen. Ihr Talent als Gastgeber und Führungskraft setzen Sie zum Vorteil des Geschäftes ein. Wenn Sie zu den Nachschreibern gehören und in einem entsprechenden Ambiente zu Höchstform auflaufen, melden Sie sich für weitere Informationen. **Zürich**

**Dies ist nur eine Auswahl!** Unter <http://www.gastronet.ch> finden Sie den grössten Stellenmarkt für die Gastronomie. Über 100 Stellen! Topaktuell und blitzschnell.

**Temporär • Dauer • Kader**  
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44  
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44  
<http://www.gastronet.ch>



### HOTEL STEINBOCK PONTRESINA

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf kommende Wintersaison (ab Mitte Dezember 1998) noch folgende/n Mitarbeiter/in:

#### Chef de partie

Sie sind ein leidenschaftlicher Koch und freuen sich darauf, in einem kleinen Team kreativ mitzuwirken? Dann freuen wir uns auf Sie!

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen unter **Telefon 081 842 64 71** für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

**Hotel Steinbock**  
z.H. Thomas Walther  
7504 Pontresina

Im gleichen Besitze  
Hotel Walther  
7504 Pontresina

105164/27952



Bei uns im RESORT (\*\*\*\*GRANDHOTEL QUELLENHOF – LEADING HOTEL OF THE WORLD/\*\*\*\*GRANDHOTEL HOFERAGAZ) sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

**Reservationssekretärin**  
**Night-Auditor**  
**Réceptionistin**  
**Servicefachangestellte/Kellner**  
**Zimmermädchen Tournante**  
**Etagenportier Tournant**

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).

RESORT  
GRANDHOTELS  
BADRAGAZ  
CH-7510 BADRAGAZ

105125/2658

## CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

SIE ODER ER

Sie beherrschen die gehobene gutbürgerliche Küche und wissen dass der Erfolg wie die Liebe durch den Magen geht.  
Vor allem aber sind Sie jemand, der in unser sonniges Klima passt, entweder Schweizer Bürger/in oder mit Bewilligung B oder C.

Thomas Kratzer oder Sandra Wimmer  
freuen sich auf Ihren Anruf unter Telefon 01 914 18 18  
oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Seehotel Restaurant Sonne, 8700 Küsnacht am Zürichsee

ME 104650/7241

Wir sind ein internationales 5-★-Hotel mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar, und Conventionmöglichkeiten von 5-200 Personen.

Zur Leitung und Führung der Seminar- und Bankettverkaufsabteilung suchen wir eine/n

### Convention Service Manager

Sie sind eine verkaufs- und gästeorientierte Persönlichkeit mit guten Umgangsformen, kaufmännischen Kenntnissen und Hotelerfahrung. Sie können Prioritäten setzen und sind sich gewohnt, effizient und teamorientiert zu arbeiten. Stilsicheres Deutsch, gute Englischkenntnisse und der Umgang mit dem PC gehören ebenfalls zu Ihren Stärken.

Wir bieten Ihnen eine interessante Arbeit mit viel Selbstständigkeit und Eigenverantwortung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für telefonische Vorabklärungen steht Ihnen unsere Personalchefin, Frau S. Eichenberger, gerne zur Verfügung.



### Atlantis Sheraton HOTEL ZÜRICH

105167/39853

DÖLTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND  
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELE: 813-338 ATS CH

**Sheraton**

#### REFUGIUM HOTELS

Zum Verlieben schön und romantisch ist unser  
Seehotel Refugium Vitznauerhof

«Der Gast ist König»

Dieses hohe Ziel wollen wir gemeinsam erreichen!  
Helfen Sie uns dabei?

Wir suchen in Jahresstelle

Ab 1. 10. 1998:  
bestens ausgewiesene/r

**Chef/in de réception**  
D/E/F

Fidelio-Kenntnisse von Vorteil

\*\*\*\*\*

Eintritt nach Übereinkunft:

**1. Réceptionist/in**  
D/E/F

Fidelio-Kenntnisse von Vorteil

\*\*\*\*\*

Eintritt nach Übereinkunft:

**Réceptionist/in**  
\*\*\*\*\*

Ab 1. 9. 1998 oder nach Übereinkunft:

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

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich  
J. Inderbitzin, Direktor

SEEHOTEL  
REFUGIUM VITZNAUERHOF



CH-6354 VITZNAU - VIERWALDSTÄTTERSEE  
TEL. 041-399 777 - FAX 041 - 399 766

105096/3082



### RENAISSANCE. ZÜRICH HOTEL

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer mit Suiten, 3 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten bis zu 600 Personen, sucht per September/Oktober 1998 (oder nach Vereinbarung) einen

### Assistant Director of Sales (D, E, F)

Ihr Profil:

- ◆ zwischen 25 und 30 Jahre jung
- ◆ (Hotel-)JKV oder ähnliche Grundausbildung
- ◆ Weiterbildung an einer Hotelfachschule mit Diplom von Vorteil
- ◆ Erfahrung als Sales Representative in einem grossen Hotel und/oder Sales Manager in einem kleineren Hotel
- ◆ Weiterbildungsseminare im Sales- & Marketingbereich
- ◆ Führungserfahrungen
- ◆ gepflegtes Auftreten und gute Allgemeinbildung
- ◆ kommunikationsfreudig, ehrgeizig, kreativ und belastbar
- ◆ teamorientiert
- ◆ EDV-Kenntnisse (Fidelio Sales & Catering von Vorteil)

Ihre zukünftige Tätigkeit besteht vor allem im Verkauf unseres ganzen Produktes bei verschiedenen Firmen aller Branchen. Sie akquirieren und betreuen die bereits bestehenden Kunden und nehmen an verschiedenen Veranstaltungen im Hause teil. Ausserdem sind Sie bereit, ab und zu Verkaufsreisen durchzuführen, und Sie kennen die Yield-Management-Prinzipien. Im weiteren unterstützen Sie den Direktor of Sales & Marketing in Budget- und Marketingangelegenheiten und übernehmen bei dessen Abwesenheit seine Stellvertretung.

Wir bieten Ihnen ein schönes, interessantes Haus in einer internationalen, renommierten Grossunternehmung mit diversen Leistungen wie z. B. weltweite Mitarbeitervergünstigungen, Parkplatzmöglichkeiten, Personalrestaurant, Weiterbildung usw.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

**Renaissance Zürich Hotel**  
z. H. Marc Walther, Director of Human Resources  
Tallackerstrasse 1, 8152 Zürich-Glattbrugg



### TRAUBE BUCHS HOTEL RESTAURANT

Für unser mittelgrosses, italienisches Restaurant suchen wir ab Mitte September oder nach Vereinbarung eine/n

### SERVICEMITARBEITER/IN

mit viel Freude an einem gepflegten Service und am Umgang mit unseren Gästen. Auch Quereinsteiger/innen sind willkommen.

Sind Sie interessiert, in unserem lebendigen und vielseitigen Betrieb zu arbeiten, so senden Sie Ihre Unterlagen an:

Silvana Beath und Ludwig Russi, St. Gallenstrasse 7, 9471 Buchs SG  
105153/394578

### ZÜRICH Marriott. HOTEL

When you are comfortable you can do anything

Unter diesem Motto werden unsere anspruchsvollen Gäste weltweit in über 1 600 Betrieben betreut.

Um auch nachts optimal auf deren Wünsche eingehen zu können, suchen wir nach Vereinbarung gästeorientierten

#### Night Auditor

mit Front-Office-Erfahrung und guten Englischkenntnissen.

Zur Ergänzung unseres Buchhaltungs-Teams suchen wir

#### Buchhaltungsmitarbeiter/in

verantwortlich für die Debitorenbuchhaltung inkl. Mahnwesen, Monatsabschlussarbeiten sowie Überprüfen der Kreditwürdigkeit unserer Kunden.

Wenn Sie über eine kaufmännische oder gleichwertige Grundausbildung verfügen sowie bereits erste Berufserfahrung gesammelt haben, entsprechen Sie unseren Anforderungsprofil.

Wir bieten Ihnen u. a. permanente Weiterbildung sowie Förderungsprogramme und Transfermöglichkeiten innerhalb des Hotels und des Marriott-Konzerns.

Informieren Sie sich doch bei Frau Regula Müller Stutz, Director of Human Resources, oder Marietta Lombis, Personnel Manager, über weitere Details. Wir erwarten mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung.

Ausländische Bewerber/innen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen wir gerne.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich  
Telefon 01 360 74 21 (Personalabteilung)  
oder 01 360 70 70 (Zentrale)

105146/41432



## DA VERAGUTH

## CARNET

Das Restaurant  
Da Veraguth Carnet  
(17 Gault-Millau-Punkte  
und ein Michelin Stern)  
sucht für die Wintersaison  
folgende Mitarbeiter:

### Jungkoch-Chef de partie Garde-manger und Servicefachangestellte/r

mit deutscher Muttersprache,  
die Freude an ihrem Beruf haben.  
Sagogn liegt in der Alpenarena  
von Laax/Flims.

Wenn Sie interessiert sind, schicken  
Sie uns Ihre Unterlagen.

Hans und Hilda Veraguth  
7152 Sagogn

104916/253774



Restaurant  
Papa Joe's  
80 Sitzplätze

Caribbean Bar  
150 Plätze

Hotel California  
16 Zimmer,  
38 Betten

## GASTRAG

Gastronomie mit Pfiff  
Elisabethenanlage 7  
4002 Basel  
Tel. (061) 205 85 26

Im Herzen von Zürichs Altstadt am Hechtplatz lädt unser American Restaurant Papa Joe's ein, die amerikanische Küche von ihren besten Seiten zu geniessen. In der Karibischen Bar werden ausgezeichnete Cocktails angeboten und im \*\*\*-Hotel California warten farbenfrohe Zimmer auf die Gäste. Auf den

### Assistenten des Geschäftsführers

wartet eine vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe. Als rechte Hand und Stellvertreter des Geschäftsführers sind Sie ein dynamischer Allrounder vorzugsweise mit Hotelfachschulabschluss und mit viel Freude an der Gastronomie. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste im Service und im Hotel, erledigen administrative und organisatorische Arbeiten und Sie helfen nötigenfalls auch in der Küche aus.

Ein junges, aufgestelltes Team, ein motivierendes Umfeld, fun and a lot to do erwarten Sie. Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Gastrag, Basel, z.H. Frau Marlies Hubert.

O 105086/3182



# 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

### A NEW WORLD AT WORK

#### ALLEINKOCH W/M

Für eine Wiedereröffnung in der Region Zürich suchen wir einen initiativen Alleinkoch mit entsprechender Erfahrung. Sie bringen neue Ideen mit und haben Visionen und viel Motivation für einen Neustart. Ein Interesse an fremden Kulturen und Essgewohnheiten ist von Vorteil und hilft Ihnen – unterstützt durch die moderne neuernovierte Infrastruktur –, die internationale Kundschaft perfekt zu verwöhnen.  
Zürich, Herr Ledermann, 01/297 79 79

#### CATERING-KÖCHE M/W

Organisieren, koordinieren und auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahren, das sind eindeutig Ihre Stärken. Für eine Catering-Unternehmen auf dem Platz Zürich suchen wir eine stresserprobte und erfahrene Persönlichkeit, die auch die qualitativen Ziele genau im Auge hat. Ehrgeizigen Chefs de partie bieten wir eine zukunftsorientierte Herausforderung mit Entwicklungsmöglichkeiten und attraktivem Salär.  
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

#### EVENT-KÖCHE

11. September 1998

Für den grössten gastronomischen Privatanlass der Schweiz – ein Fest der Superlative – suchen wir erfahrene Berufsleute, die eine neue Dimension miterleben wollen. Möchten auch Sie bei diesem spektakulären Anlass, wo Sie in zehn Stunden mit 10 000 Gästen «drei Mal um die Welt fliegen», dabei sein? Rufen Sie noch heute an.  
Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79

#### JUNGKOCHE W/M

#### SERVICEFACHANGESTELLTER W/M

In diesem traditionellen Berner Landgasthof geben Sie täglich Ihr Bestes um die Gäste neu zu begeistern. Als motivierter Jungkoch und als engagierter Servicefachangestellter erreichen Sie dieses Ziel durch Ihr solides Fachwissen und Ihren Wunsch ein Zeichen zu setzen. Packen Sie die Herausforderung und rufen Sie an.  
Bern, Herr Trinkl, 031/310 10 10

#### RESTAURANTLEITER W/M

Inmitten des Geschehens behalten Sie immer die Kontrolle, verlieren auch beim grössten Gästeansturm das Ziel und die Mitarbeiter nicht aus den Augen. Sie schätzen ausserdem eine echte Herausforderung. Für ein Cateringunternehmen auf dem Platz Zürich suchen wir die Führungsperson vor Ort, die motiviert, anleitet und aus jedem Event ein tolles Ereignis machen kann. Rufen Sie mich sofort an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

#### TEAMLEITER SERVICE W/M

In diesem zauberhaft gelegenen Viersterne-Seminarhotel im Kanton Bern spielen Sie als Chef de service die erste Geige. Als perfekter Gastgeber mit fundiertem Fachwissen, Verkaufsfähigkeit und Organisationstalent motivieren Sie Ihre Mitarbeiter zu Spitzenleistungen. Vernetztes Denken hilft Ihnen, das Ziel zu erreichen. Diese Herausforderung im modern geführten Betrieb könnte für Ihre Karriere den sprichwörtlichen Punkt auf dem «d» bedeuten. Rufen Sie mich an.  
Bern, Herr Trinkl, 031/310 10 10

#### HAUSANGESTELLTE

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir für einen exklusiven Haushalt im Kanton Zürich die zuverlässige Frau, die sich mit höchster Präzision und Sorgfalt um dieses Haus kümmert. Sie sind für Einkauf, Sauberkeit und Wäsche zuständig und auch um das leibliche Wohl der Herrschaft besorgt. Wenn Sie eine aussergewöhnliche Anstellung in einem gepflegten Umfeld suchen, dann rufen Sie mich an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote  
auf der nächsten Doppelseite

**A.D.L.E.R.**  
Bei uns ist immer etwas los!

Für die kommende Wintersaison suchen wir fröhliche, motivierte und bestausgewiesene MitarbeiterInnen in unser heimeliges und doch manchmal hektisches Chalet-Hotel im ♥ von Adelboden.

- **ServicefachmitarbeiterIn**  
(deutsche Muttersprache)
- **Commis de cuisine**
- **Chef de partie**
- **Buffetkocher**

Rufen Sie uns an, um einen Vorstellungstermin zu vereinbaren oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
Wir freuen uns auf Sie!

Käthi und Lothar Loretan  
Teamleiter im

**A.D.L.E.R.**  
SPORTHOTEL  
ADELBODEN  
CH-3715 Adelboden

Berner Oberland

Tel. 033 673 41 41 • Fax 033 673 42 39

Adelboden

### Horizonte erweitern...

In unserem \*\*\*\*Konferenz Hotel in Egerkingen können Sie als



unsere internationalen Gäste ab September 1998 herzlich willkommen heissen. Nebst den üblichen Réceptionsarbeiten lösen Sie unseren Night-Auditor während seiner Freitage und Ferien ab.

Sie sind eine versierte und aufgestellte Persönlichkeit, die Freude am Kontakt mit Menschen hat. Ausserdem sollten Sie für diese anspruchsvolle Stelle eine kaufmännische oder entsprechende Ausbildung abgeschlossen haben, sprachgewandt sein und über Computerkenntnisse verfügen.

Fünf Wochen Ferien sind in unserem Unternehmen selbstverständlich. Schulung ist uns wichtig und wir bieten umfassende Weiterbildungsmöglichkeiten an. Nebst preiswertem Wohnen und Vergünstigungen im Hotelbereich, profitieren Sie als zukünftiger „Mövenpickler“ von weiteren Vorteilen. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, zögern Sie nicht, rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Katharina Hersperger  
Mövenpick Konferenz Hotel  
Höhenstrasse 666  
4622 Egerkingen  
Telefon 062 / 398 07 07

**MÖVENPICK**  
HOTEL

Pick the Best

PM 105041/261

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

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

- Mitarbeiter/in an der Réception**
- Mitarbeiter/in an der Bar**
- Servicefachmitarbeiter/in**
- Praktikant/in für Speisesaal** (auch Anfänger/in)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Besten Dank

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

105129/94200

**ZERMATT**  
MATTERHORN

Restaurant Klein Matterhorn (Dorf)

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiter-teams suchen wir noch für die kommende Wintersaison (oder wenn möglich in Jahresstelle)

**Servicefachangestellte Jungkoch (Commis de cuisine)**

Anfragen über Telefon 027 967 1464 / 079 433 21 41 oder schriftlich an:  
Restaurant Klein Matterhorn  
Georg Biner  
3920 Zermatt

105175/162841

\*\*\*\*Hotel-Restaurant du Signal  
CH-1604 Puidoux-Chexbres  
(Genferseegbiet)  
Tel. 021 946 05 05

sucht per sofort oder nach Vereinbarung bis Ende Oktober:

- **Commis de cuisine** oder **Praktikant/in**
- **Serviceangestellte/r** oder **Praktikant/in**

Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

104937/28207

**Auf kommende Wintersaison**  
(Mitte Dezember '98 bis Mitte April '99)

suchen wir für unsere beiden Spezialitätenrestaurants Obergass und Eggenwies

**Servicefachmitarbeiter/innen**

und für die Veranda-Bar  
**Barmen/Barmaid**

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

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

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

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

**HOTEL**  
**STRELA**  
★★★  
**RESTAURANTS**

Oberer Strasse 39  
7270 Davos Platz  
Tel. 081 413 60 44 / Fax 081 413 12 07

105059/16110

Hotel/Restaurant \*\*\*\*

**LA COLLINA**

Pontresina/St. Moritz

Warum nicht ein Arbeitsplatz im Engadin,  
wo die Schweiz am schönsten ist?**Hotel La Collina** – das renommierte und weit über die  
Landesgrenzen hinaus bekannte, gepflegte Haus  
sucht für die kommende Wintersaison ab Mitte  
Dezember bis anfangs April (evtl. auch Sommer):**2. Chef de service  
Servicefachangestellte**zur kompetenten Betreuung unserer anspruchsvollen  
Kundschaft im Hotelrestaurant, Spezialitätenrestaurant  
und Thai-Restaurant**Chef de partie  
Commis de cuisine**für unsere hervorragende Küche, die sich durch Kreati-  
vität und besondere Sorgfalt abhebt**Betriebsassistent**Nebst Hotelfachschule und organisatorischem Talent  
werden auch jugendlicher Charme und Herzlichkeit  
gesucht. Als Stellvertreter der Geschäftsleitung  
übernehmen Sie die Schlüsselposition Bereich  
Réception. Sie sind verantwortlich für die erfolgreiche  
Organisation, den Empfang und die Betreuung unserer  
internationalen Gäste. Nebenbei lösen Sie das Kader  
im Servicebereich an dessen Freitagen ab.Verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse in  
D, F, E und I sowie fundierte EDV-Kenntnisse?  
Unternehmerisches Denken, Führungseigenschaften  
sowie viel persönliches Engagement sind erforderlich.Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf,  
Zeugniszeugnissen und Passfoto an:Familie B. van Engelen  
Hotel/Restaurant La Collina  
CH-7504 Pontresina/St. Moritz  
Telefon 081 842 01 21

000000027731



\*\*\*\*\*

**GRAND HOTEL BEAU RIVAGE  
INTERLAKEN**Stil und Qualität sind die Hauptakzente für unser  
\*\*\*\*\*-Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen  
Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräu-  
mlichkeiten.Nehmen Sie für die Wintersaison 1998 ab Mitte  
Dezember eine neue Herausforderung im schönen  
Berner Oberland an als:**Réceptionist/in  
Night-Auditor (m)  
Night-Auditor-Ablöse und  
Logetourant**mit Berufserfahrung, Fideleienkenntnissen und  
Sprachen: D/E/F**Chef pâtissier**mit 4- oder 5-★-Berufserfahrung in gleicher Position  
und Sprachen: D/F**Commis de cuisine****Bardame**

mit 4- oder 5-★-Berufserfahrung und Sprachen: D/E/F

**Servicepraktikant/in** D/E/FFrau Iris Christen freut sich auf Ihre interessanten Be-  
werbungsunterlagen.**Grand Hotel Beau Rivage**  
3800 Interlaken, Telefon 033 821 62 72  
PrimaHotels

105171/16110

\*\*\*\*\*

**DOMINO GASTRO  
Graubünden**

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

**2 Serviceangestellte m/w**  
(Saison- oder Jahresstelle)**1 Réceptionist/in****1 Chef de réception****2 Jungköche/Hilfsköche**

Telefon 055 415 52 87

Rufen Sie an, Frau Susanne Voneschen wartet.

DG GRAUBÜNDEN, Churerstr. 166, 8808 Pfäfers

104974034187

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren  
Gästen in 53 Betrieben Stärkung und Ent-  
spannung, frische Produkte, feines Genies-  
sen... und ein Lächeln dazu.Ab ca. **Mitte Oktober 1998** werden wir im  
Auftrag der UBS AG eine neue Herausforde-  
rung annehmen und die Betriebsführung des  
bis dahin neu umgebauten **Personal-  
restaurants im ABB-Areal Zürich Oerlikon**  
übernehmen.Ein Betrieb, der nicht nur hohe Anforderungen  
an Sie richtet, sondern von Ihnen lernen  
will.**Betriebsleiterin mit  
Fähigkeitsausweis A**  
(Teilzeitpensum von Mo.–Fr.  
von ca. 09.30–16.00 Uhr)Fachkompetenz, Charme, gästeeorientiertes  
Handeln und Denken sowie bezüglich Be-  
triebsführung zu überdurchschnittlicher persön-  
licher Leistung einen hohen Einsatz abver-  
langt. Führungseigenschaften in Verbindung mit  
einem angenehmen Charakter werden bei  
uns hoch geschätzt.Ebenso suchen wir eine motivierte, initiative  
und fachlich ausgewiesene**Betriebsassistentin  
mit Kocherfahrung**  
(Teilzeitpensum von Mo.–Fr.  
09.30–15.00 Uhr)Diese interessante und anspruchsvolle Auf-  
gabe umfasst hauptsächlich die Organisation  
und Überwachung von Arbeitsabläufen im  
hauswirtschaftlichen Bereich, die Mithilfe in  
der Küche und am Buffet sowie im admini-  
strativen Bereich, ferner im Umgang mit Mi-  
tarbeiterinnen und Mitarbeitern, die Unter-  
stützung und Abklärung der Betriebsleiterin.

Versierten und kompetenten

**Buffet-  
Mitarbeiterinnen**  
(Teilzeitpensum von Mo.–Fr.  
10.30–15.00 Uhr  
oder 11.30–14.30 Uhr)welche den Umgang mit Menschen schätzen,  
ihren Gästen die Wünsche von den Augen  
ablesen und diese täglich mit einem freund-  
lichen und zuvorkommenden Lächeln em-  
pfangen, bieten wir gerne die Möglichkeit, ihr  
Können bei uns einzusetzen.Wir bieten Ihnen ein interessantes, ab-  
wechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Frei-  
raum für Ideen und Kreativität sowie vor-  
zuziehenden Arbeitsbedingungen.Haben wir Sie neugierig gemacht? Fühlen Sie  
sich angesprochen? Dann verlieren Sie keine  
Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen  
Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte di-  
rekt an Frau A. Tauru senden.**ZFV-Unternehmungen**  
Die Zürcher Gastronomiegruppe  
Mühlebachstrasse 86  
Postfach, 8032 Zürich

105117/41408

**Hotel-Restaurant  
Waldstätterhof**  
LuzernBeim Bahnhof  
Zentralstrasse 4  
CH-6003 Luzern  
Tel. 041 210 54 93  
Fax 041 210 09 59Für unser alkoholfreies Restaurant mit  
teilweise vegetarischer Küche suchen  
wir ab zirka 1. Oktober 1998**Küchenchef w/m**Sie sind jung, initiativ und haben Freude,  
einem kleinen Team vorzustehen. Sie  
führen eine gutbürgerliche Küche mit  
Pfiff und Phantasie und verstehen es,  
auch in hektischen Zeiten ruhig und  
freundlich mit Ihren Mitarbeitern umzu-  
gehen.Wir bieten Ihnen eine interessante  
Arbeitszeit:  
8.30–14.00 und 16.30–20.30 UhrIhre Bewerbung richten Sie bitte an  
J. und M. Dalhoeven.

105148/23426

**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 ver-  
kleinert werden (ergibt  
eine schlechtere Raster-  
qualität).**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 Dis-  
kette (Macintosh) liefern.Wir danken Ihnen für Ihre Mitarbeit bei der Erreichung einer opti-  
malen Druckqualität Ihres Inserateauftrages.

hotel + tourismus revue, Verlag

**BlueFox**

BAR

Die trendige Bar mit Ambiente im  
Herzen einer traumhaft schönen Altstadt  
**sucht freundlichen,  
extrovertierten und erfahrenen****Barman**

per sofort oder nach Übereinkunft.

Idealalter 30 bis 35.

Rufen Sie an – oder schicken Sie Ihre  
Bewerbungsunterlagen anWalter Gloor  
BlueFox  
Lindenplatz 7  
4800 Zofingen  
Tel. 062 752 15 60  
Fax 062 752 15 61

(Sonn- und Feiertage geschlossen)

**Kurhotel Heiden**

Sie sind:

- kreativ
- initiativ
- teamfähig

Wir bieten Ihnen:

- modernen Arbeitsplatz
- à la carte Restaurant
- Hotelrestaurant
- gutes Betriebsklima
- auf Wunsch schönes Studio

**Commis de Cuisine**Alles weitere erfahren Sie von  
Daniel Inauen, Küchenchef und  
Gastronomiekoch EFA.**Kurhotel Heiden \*\*\*\***Caspar Lips, Direktor  
CH-9410 Heiden AR  
Tel. 071 891 91 11 Fax 071 891 11 86  
<http://www.kurhotel.ch>

CITY-HOTEL

**Ochsen Zug**Für unser lebhaftes Hotel suchen wir  
per 1. September oder nach  
Übereinkunft eine aufgestellte**Réceptionistin**

in Jahresstelle.

Réceptionserfahrung, Englisch- und  
Französischkenntnisse sind erwünscht.  
Zimmer mit eigener Dusche/WC  
ist vorhanden.Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben,  
rufen Sie uns an, oder senden Sie uns  
Ihre Unterlagen.Matthias Haggin  
City-Hotel Ochsen, Kolnplatz 11, 6301 Zug  
Telefon 041 729 32 32**HOTEL STEINBOCK  
PONTRESINA**Unser aus dem 17. Jahrhundert stammendes, traditi-  
onelles Engadiner Haus (30 Zimmer) hat auch nach vielen  
Erneuerungen seinen typischen Charme behalten und  
vereint zeitgemässen Komfort mit einladender Gebor-  
genheit.

Nach Übereinkunft bieten wir Ihnen eine Stelle als

**Aide du patron/  
Betriebsassistentin**Sind Sie eine fröhliche und sprachgewandte Persönlich-  
keit mit Gastgeberflair, viel Freude am selbständigen  
Arbeiten und verfügen zudem über die nötige Erfahrung,  
dann freuen wir uns auf eine erfolgreiche Zusammenar-  
beit.Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto  
und stehen Ihnen unter **Telefon 081 842 64 71** für zu-  
sätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.**Hotel Steinbock**  
z.H. Thomas Walther  
7504 PontresinaIm gleichen Besitz  
**Hotel Walther**  
7504 Pontresina

105162/27952

**ALPINA – The Powerhouse**Sport & Fun rund um die Uhr  
Dancing Tic Tac, Corner, Cinema  
Steivetta Bar, Grill-Room  
Hallenbad, Sauna, SolariumWir, ein junges, erfolgshungriges und aufgestelltes  
Team in der **Küche**, suchen in Ergänzung unserer Bri-  
gade auf die kommende Wintersaison mit Eintritt nach  
Vereinbarung**Sous-chef/Saucier  
Garde-manger/Pâtissier  
Entremetier  
Commis**Unser Betrieb ist lebhaft und stellt Anforderungen wie:  
Qualitätsbewusstsein und Ideenreichtum, Teamgeist  
und Selbstständigkeit, Belastbarkeit  
und Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Humor!Wir erwarten Sie und freuen uns auf Ihre Bewerbung  
an:Frau Doris Wichser, Direktionsassistentin  
7078 Lenzheide • **Telefon 081 384 11 34**  
**Telefax 081 384 22 34**

\*\*\*\*

**Hotel Alpina Kurhaus**

105158/19569

A member of  
The Leading Hotels  
of the WorldTraditionsreichstes, führendes Haus im weltbekann-  
ten Wintersportort St. Moritzsucht für kommende Wintersaison noch folgende Mit-  
arbeiter:Réception/Büro: **2. Chef de réception** (mehrsprachig)**Réceptionist/in (CH)****Réceptionspraktikant/in (CH)****Praktikant F&B/Einkauf**

Loge:

**Chauffeur** (sprachkundig)**Logentourant****Telefonistin** (PTT- oder Hotelerfahrung)

Küche:

**Chef garde-manger** (mit Erfahrung)**Chefs de partie**

Service:

**Chef de rang à l'étage**, D, F, I, E**Commis de rang****Commis de bar** (sprachkundig)

Grill/Rôtisserie:

**Commis de rang** (sprachkundig)

Etage:

**Hausdamenassistentin****Zimmermädchen** (mit Berufserfahrung)**Chesa al Parc:**gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und  
grosser Sonnenterrasse am Eis- und Curlingplatz**Serviceleiterin** (sprachkundig)Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den  
üblichen Unterlagen.**Kulm Hotel St. Moritz**  
Personalbüro  
7500 St. Moritz

105168/33812

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



## DYNAMISCH!



Unser aktives Team braucht Verstärkung. Deshalb suchen wir junge/n

### Betriebs-Assistent/in

die ihre Tätigkeit weitergesteckt sehen, als in täglichen Routinejobs aufzugehen.

Schätzen Sie selbständiges Arbeiten? Können Sie Verantwortung übernehmen und dynamisch zupacken? Arbeiten Sie gerne im Team? Wenn Sie zudem den Gästekontakt nicht scheuen, neue Ideen haben, Durchsetzungskraft, Führungstalent und über Erfahrung in der Gastronomie verfügen, sind Sie für uns der richtige Partner für diese vielseitigen und abwechslungsreichen Aufgaben.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Urs Meier, Geschäftsführer. Er wird sich gerne mit Ihnen über die Zukunftspläne, die Anstellungsbedingungen und Ihre Vorstellungen unterhalten.



SSG Restoroute Forrenberg (A1)

8472 Seuzach

Tel. 052 335 31 36

Zur SSG-Gruppe gehören: Autobahnrestaurants, Autobahn-Shopping, Flughafenrestaurants, Buffets, eine Hotelgruppe, Minibar, Speisewagen sowie Schiffe auf dem Bodensee und Genfersee.

## La Cantinetta

RISTORANTE BAR

Mitten in der Altstadt von Solothurn steht unser **LA CANTINETTA**. Ein Treffpunkt mit viel italienischem Ambiente und ab und zu Plattform für kulturelle Veranstaltungen.

Für unser Küchen-Team suchen wir einen

## KOCH

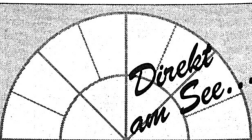
welcher die klassische ursprüngliche CUCINA ITALIANA kennt und liebt und seine Erfahrungen und Ideen gerne mit unserem Team verwirklichen möchte. (Arbeitsbewilligung muss vorhanden sein.)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf:

LA CANTINETTA BINDELLA

Ritterquai 3, 4500 Solothurn

Ladina Westermann ☎ 032/623 16 85



Berner Oberland - Thunersee

\*\*\*\*

Unser persönlich geführtes Solbad-Hotel bietet einen Service der gehobenen Klasse. Mit 75 Zimmern und 120 Betten, einem gediegenen A-la-carte-Restaurant, einer stilvollen Pianobar, einem eleganten Hotelgäste-Restaurant sowie einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 100 Personen bieten wir ein nicht ganz alltägliches Angebot. Der Wellness-Park mit Hallenbad, Erlebnis-Freibad, Saunalandschaft und Wassersport ist einmalig an der Riviera des Thunersees.

Auf Anfang September oder nach Vereinbarung suchen wir bereits heute eine/n

### Chef de réception

Nach drei Jahren Zusammenarbeit sieht unsere Chef de réception auf Ende Jahr Mutterfreuden entgegen. Um ihrem Nachfolger/in eine gute Übergabe gewährleisten zu können, suchen wir bereits auf oben erwähnten Zeitpunkt eine frontorientierte, motivierte, freundliche und belastbare Führungskraft an unserer Réception. Sie lieben den Kontakt mit Gästen, haben bereits mehrere Jahre Réceptions-Erfahrung, bringen Organisationsqualitäten mit und beherrschen die französische und englische Sprache in Wort und Schrift und sind auf der Suche nach einer Kaderposition in einem jungen Betrieb.

Wenn Sie zwischen 25- bis 35-jährig sind und ein Sprungbrett für Ihre Zukunft suchen, dann findet Ihre Bewerbung unsere volle Aufmerksamkeit. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Solbad-Hotel Beatus Merligen  
Gábor Szalai, Vizedirektor  
CH-3658 Merligen-Interlaken  
Telefon 033 252 81 81  
Fax 033 251 36 76



3658 Merligen - Interlaken ☎ 033 252 81 81

Reservieren Sie jetzt für Familienfeste, Geschäftsbankette im



Landgasthof Leuen  
Uttikon Waldegg, Telefon 01 406 15 00  
Fax: 01 406 15 15

12 Hotelzimmer, Kegelbahn, Gartenterasse, Bankettsäle für 20-40 Personen

Auf Ihren Besuch freut sich Fam. H. Bernegger

\*\*\*Service\*\*\*

### Powerfrau oder Powermann

\*\*\*

Um den Erfolg unserer zufriedenen Gäste täglich zu sichern, suchen wir demzufolge eine aufgestellte, junge Persönlichkeit, die unsere Gäste im Leuen verwöhnt.

Sie arbeiten gerne selbstständig, sprechen fließend Deutsch und sind ein guter Geist im Team? Dann schreiben oder telefonieren Sie uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

\*\*\*

Landgasthof Leuen  
Birmensdorfstrasse 56  
8142 Uttikon, Telefon 01 406 15 00.

104991/70254



## GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

\*\*\*\*\*

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage in Gstaad.

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Front:

Telefonistin D, F, E

Küche:

Sous-chef

**Chef de partie - Garde-manger**  
**Commis de cuisine**  
**Office-Mitarbeiter**

Bar:

**Stv. Chef de bar D, F, E**  
**Commis de bar**

Service:

**Chef de rang D, F, E**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Grand Hotel Park  
Nicole Hermenjat  
3780 Gstaad  
Telefon 033 748 98 00



Swiss Deluxe Hotels

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 52 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Genießen... und ein Lächeln dazu.

Für das von uns im Auftrag geführte **Personalrestaurant UBS «Chers»**, Europastrasse 1, 8152 Glattbrugg, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen motivierten, kreativen und einsatzbereiten

### Koch/Jungkoch (m/w)

Eintritt per 1. September 1998

(Mo.-Fr. 6.30-15.00 Uhr)

sowie eine/n erstklassige/n und phantasievolle/n

### Konditor/in

Eintritt per sofort

(Mo.-Fr. 6.00-15.00 Uhr)

der/ die unsere anspruchsvollen Gäste täglich mit kleinen süßen Versuchungen verwöhnt. Nebst einer Dauerstelle in einem aufgestellten Team bieten wir Ihnen **etwa 42 Std. Woche, 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn** und noch vieles mehr.

Wie wär's mit einer neuen Herausforderung? Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie mehr über diese Stellen erfahren möchten, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute an Frau Angela Tauri!



ZFV-Unternehmungen

Die Zürcher Gastronomiegruppe

Mühlebühlstrasse 86

Postfach, 8032 Zürich

105036/41408

Hotel-Restaurant

**Waldstätterhof**

Lucern



Beim Bahnhof

Zentralstrasse 4

CH-6003 Lucern

Tel. 041 210 54 93

Fax 041 210 09 59

Für unser alkoholfreies Restaurant mit teilweise vegetarischer Küche suchen wir nach Übereinkunft

### Koch w/m

mit Freude und Liebe zum Beruf. Sie sind bereit, tatkräftig und mit Eigenverantwortung mitzuarbeiten.

Arbeitszeit:

8.30 - 14.00 und 16.30 - 20.30 Uhr

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an J. und M. Dalhoeven.

105147/23426

Hotel-Restaurant

**Guggital**

6300 Zug



Sind Sie fachlich qualifiziert und zeigen Freude am Beruf?

Wir suchen in Jahresstelle auf September oder nach Übereinkunft eine/n

### Servicefachangestellte/n

Als renommiertes \*\*\*-Stadthotel (52 Betten) mit grosser Restauration mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhaft und vielseitige Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Elsener

Hotel Restaurant Guggital, 6300 Zug

Telefon 041 711 28 21

105113/41599

\*\*\*\*

**Hotel Montana**

Restaurant-Bar Eden

Für die Wiedereröffnung Anfang September 1998 suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

### Jungkoch

### Serviceangestellte

### Barmaid

(mit Service-Erfahrung)

(Sonntags frei)

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle in einer schönen Berg- und Skiregion.

Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

**HOTEL EDEN MONTANA ILANZ**

Postfach 138, 7130 Ilanz

Telefon 079 445 67 15 oder

081 925 11 06

P 104907/213098

# Adecco

## HOTEL & EVENT

### MANAGEMENT-TRAINEE

Sie suchen heute eine Stelle, die Sie morgen zum erfolgreichen Unternehmer macht. Im Auftrag unseres internationalen tätigen Mandanten suchen wir für die Region Zürich dynamische und offene Menschen (mit oder ohne Erfahrung in der Gastronomie), die selbstständig im Team arbeiten wollen, sich durch ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auszeichnen und sowohl kritik- wie auch lernfähig sind. Wenn Sie 20 bis 32 Jahre jung sind und eine weitreichende persönliche und fachliche Entwicklung suchen, dann rufen Sie an.  
**Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79**

### BUCHHALTER W/M

Für dieses Fünfstern-Hotel in Zürich suchen wir den ausgewiesenen und bilanzsicheren Buchhalter. Sie beherrschen die Betriebs- und Finanzbuchhaltung, kontrollieren den Geldfluss und erarbeiten die Kennzahlen. Sie haben eine Ausbildung zum Buchhalter oder eine fundierte Berufserfahrung in einer ähnlichen Position angeeignet. Geregelter Arbeitszeiten und ein Arbeitsplatz an bester Lage sind weitere Highlights dieser Herausforderung. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
**Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79**

### RECEPTIONISTIN

Mit Charme die Gäste bedienen liegt Ihnen im Blut. Wenn Sie eine Receptionistenstelle mit sehr regelmässigen Arbeitszeiten, einem sympathischen Chef und angenehmer Atmosphäre suchen, dann sind Sie hier genau richtig. Neben etwas Computerwissen verfügen Sie über Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch. Rufen Sie mich an.  
**Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79**

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite



## Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende bestversteuerte, motivierte Mitarbeiter/innen:

### Servicefachangestellte

(Erfahrung im A-la-carte-Service Voraussetzung)

Für die **Pizzeria Veneziana, Flims**, suchen wir auf Anfang Oktober erfahrenen:

### Chef de partie (Jahresstelle)

Es gilt: hausgemachte Pastas von unübertrefflicher Qualität aus der Küche zu zaubern.

### Buffet-/Barmitarbeiter/in (Jahresstelle)

Hier gilt: Unsere geschätzten Gäste zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten. Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Hotel Vorab**

z. H. Herrn G. R. Meiler

7017 Flims Dorf

105149/11185

## ALPINA - The Powerhouse

Sport & Fun rund um die Uhr  
Dancing Tic Tac, Corner, Cinema  
Steivetta Bar, Grill-Room  
Hallenbad, Sauna, Solarium

Wir, ein junges, erfolgshungriges und aufgestelltes Team an der **Reception**, suchen auf die kommende Wintersaison mit Eintritt auf den **1. 10. 1998** oder nach Vereinbarung unsere

### 1. Sekretärin

Unser Betrieb ist lebhaft und stellt Anforderungen wie: **Qualitätsbewusstsein und Ideenreichtum, Teamgeist und Durchsetzungsvermögen, Belastbarkeit und Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Humor!**

Sie haben sich Ihre Spuren in der Saisonhotellerie abverdient, sind sprachgewandt, schätzen den Umgang mit internationalen Gästen, haben Erfahrung im Reservationswesen und konnten sich bereits Führungseigenschaften in dieser Funktion aneignen.

Wir erwarten Sie und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Frau Doris Wichser, Direktionsassistentin  
7078 Lenzersheide • Telefon 081 384 11 34  
Telefax 081 384 22 34

\*\*\*\*

**Hotel Alpina Kurhaus**

105157/19569

## HOTEL GLUCKENHOF ZÜRICH

BEST WESTERN HOTEL GLOCKENHOF

Für unser gut frequentiertes 4-★-Hotel im Herzen der Stadt Zürich mit 106 Zimmern, 2 Restaurants, Gartenrestaurant und Konferenzräumen suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

### 1. Réceptionist/Réceptionist

Wir erwarten

- KV-Abschluss oder Hotelfachschule
- einige Jahre Erfahrung im Réceptionsbereich oder ähnlich
- sehr gutes Auftreten und sprachliche Gewandtheit
- kontaktfreudige und aufgestellte Persönlichkeit
- Einsatzbereitschaft und Teamfähigkeit.

Wir bieten

- interessante und abwechslungsreiche Aufgaben
- Umgang mit einer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft
- angenehmes Arbeitsklima
- ein attraktives Salär
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

**Hotel Glockenhof**

Jean Robert, Direktionsassistent

Sihlstrasse 31

8023 Zürich



105069/40355

**HOTEL HOHE PROMENADE**  
Arosa

Wir suchen für die Wintersaison 1998/99

**Servicemitarbeiterinnen**  
(deutschsprachig, für Saalservice, kein A-la-carte, Anfängerin kann angelernt werden)

**Hofa-tournante CH**  
(Etagen- und Saalservice)

**Etagen/Lingerie**  
Ehepaar mit guten Deutschkenntnissen sowie CH-Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung.

Familie Freddi Ackermann  
Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa  
Telefon 081 377 26 51

**POSTILLON**

**MOTOTEL-RESTAURANT**  
Das moderne 4-Sterne-Hotel mit gepflegter Atmosphäre

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter, welchen wir vielseitige, anspruchsvolle Herausforderungen anbieten können.

**2. Chef de service**  
**Chef de partie**  
**Entremetier**  
**Réceptionspraktikant/in**

Interessenten melden sich schriftlich oder telefonisch bei:

Mototel Postillon  
Frau O. Stierlin, Dir.  
6374 Buochs  
Telefon 041 620 54 54

Buochs - N2 - Luzern

**engelberg**  
TILIS

Auf Mitte Oktober oder nach Übereinkunft suchen wir für unseren Tagesbetrieb (Café-Restaurant)

**Servicemitarbeiterin**  
und  
**Küchenburschen**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Café-Restaurant Désiré, 6390 Engelberg,  
Pia und Ruedi Steinger,  
Telefon 041 637 29 18 oder 041 637 47 32.

**DOMINO GASTRO**  
mit DOMINO GASTRO zum Erfolg:

**Betriebsassistent/in**  
m/w in Kettenbetrieb, hauptsächlich Front/Back, Gute Kenntnisse in Administration von Vorteil.  
Kt. Solothurn, ab Sept./Okt.

**Betriebsassistent/in**  
m/w Grossteil Chef de service-Tätigkeit. Gute Sprachkenntnisse, evtl. Hotelfachschulabschluss.  
Kt. Solothurn, ab Sept./Okt.

**Betriebsassistent/in**  
m/w in durchorganisierten Betrieb als Gastgeber aber auch F&B Controlling und Marketing. Kt. Aargau, ab Aug./Sept.

**Gouvernante**  
als Hausdame, 50% Housekeeping, 50% Administration EDV, Alter 30-40 Jahre, Raum Aarau, n. Vereinbarung

**Réceptionist/in**  
Kenntnisse Fidelio und Rebag Software. Raum Zug und Aargau Nord, ab August 1998

**Ital. Koch**  
Pizza e Pasta, versch. Lokale AG/SG, nur mit Bew. C, nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte**  
frisch von der Berufsschule. Für Weiterbildung geeignete Jobs, gratis Laufbahnberatung

**Jungkoch**  
frisch von der Berufsschule. Für Weiterbildung geeignete Jobs, gratis Laufbahnberatung.

**Ernst Schaefer freut sich auf Ihren Anruf!**  
**062 842 48 31**  
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr  
e-Mail: dominogastro@tiscali.ch

**GastroJob**

Sie suchen? Wir finden!

Wir suchen laufend Mitarbeiter für sämtliche Positionen in

**Küche**  
**Service**  
**Hauswirtschaft**  
**Réception/Administration**

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit 4 Passfotos). Oder rufen Sie uns an.

**Lieber heute als morgen!**

**GastroJob**  
Postfach 4870  
6002 Luzern  
Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40  
(Eine Dienstleistung der Union Helvetia)

**hotelstaff**  
human resources management

**Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events**

Lintheschergasse 3  
8023 Zürich  
Tel. 01 229 90 00  
Fax 01 229 90 01  
E-Mail Kurt.Oehrl@hotelstaff.ch

**Restaurant Adelb**  
3715 Adelboden

Gesucht nach **Adelboden** ab September 1998 über die Wintersaison bis Mitte April 1999 gelernten, selbstständigen und kreativen

**Koch**  
sowie freundliche, flinke  
**Serviceangestellte**  
Zimmer steht zur Verfügung.  
Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

**Park Hotel Vitznau**  
CH-6354 Vitznau / Luzern  
Telefon 041-397 01 01 - Telefax 041-397 01 10  
e-mail: park.vitznau@shopingnet.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine selbständige, sprachgewandte

**Administrationssekretärin**  
mit EDV-Kenntnissen

Sie erwartet eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem kleinen Team für Gästekorrespondenz, Personalwesen und Buchhaltung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

**Park Hotel Vitznau**  
Herrn Ch. Maurer, Personalchef  
6354 Vitznau

**Sportclub Val-Joie**

Für unser dynamisches junges Team suchen wir ab Dezember neue Mitwirkende in Saison- oder Jahresstellung: eine/einen

**Küchenchef**  
sowie  
**Servicechef**

Begriffe wie modern, gesundheitsbewusst, teamfähig, marktorientiert, flexibel können Sie sich zu eigen machen?

Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen!  
Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an unseren Club-Manager Franz Bachem.

Telefon 024 477 21 71, Sportclub Val-Joie, 1875 Morgins

**Carlton Hotel St. Moritz**

**Hotel allerersten Ranges, 180 Betten**

sucht für die Wintersaison 1998/99 (zirka 15. Dezember bis 6. April)

**Concierge tournant**  
sicheres/gewandtes Auftreten  
Sprachkenntnisse D/E/F  
Berufserfahrung

**Chef de cuisine**  
**Commis pâtissier**  
**Commis de bar (m)**  
**Commis de rang (m)**

**Gouvernante tournante/ 2. Etagegouvernante**  
Hofa: Überwachung und Mithilfe Etagen und Office

**Office-Gouvernante**  
Hofa: Organisation/ Überwachung/ Mithilfe in Kaffee- und Spülküche

**Zimmermädchen**  
**turnante**  
(mit Erfahrung)

**Lingerie-**  
**mitarbeiterin**  
(mit Erfahrung)

**Office-Mitarbeiterin**  
Kaffee-/Spülküche, allg. Reinigung

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto:

**Carlton Hotel, Antonia Meier**  
Personalbüro, 7500 St. Moritz

**Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz**  
U. und H. R. Sterchi, Dir., Telefon (0041 81) 832 11 41



Für einen nicht alltäglichen Job? Dann sollten Sie sich schnellstens bei uns melden. Als

### Betriebsassistent/in Stadttheater Olten

sind Sie für die gesamte operative Planung und Durchführung von Banketten und verschiedenen Anlässen, die Gästebetreuung, die Mitarbeiterplanung und -führung sowie für den Einkauf und die Abrechnungen zuständig.

Nebst umfassendem fachlichem Können bringen Sie Tatkraft, Begeisterung, Flexibilität, Teampower, Innovationsgeist und viel Verantwortungsbewusstsein mit.

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

## SSG

Stadttheater Olten  
Susanne Näpfli, Leiterin Personalwesen  
4600 Olten  
Telefon 062 296 54 54

Zur SSG-Gruppe gehören: Autobahnrestaurants, Autobahn-Shopping, Flughafenrestaurants, Buffets, eine Hotelgruppe, Minibar, Speisewagen sowie Schiffe auf dem Bodensee und dem Genfersee.

**Restaurant/Confiserie**

**Schuh**

**CH - 3800 Interlaken**

In unser gediegenes Restaurant, direkt am berühmten Höhenweg im Herzen von Interlaken gelegen, suchen wir noch per sofort:

**- gelernte Hofa oder Hauswirtschaftsangestellte** mit Buffet-Erfahrung bis Ende Saison 1998 (zirka 28. Oktober).

Auf Wunsch bieten wir auch Logis im Haus. Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf.

Martin Soche, Direktor  
Höheweg 56  
3800 Interlaken

Telefon 033 822 94 41  
Fax 033 822 94 27

**HOTEL EULER BASEL**

Zur Ergänzung unseres EULER-Teams suchen wir nach Übereinkunft

einen **F & B Assistent**  
einen **Administrationsassistent**  
einen **Betriebsassistent** und  
einen **Chef de réception**

Diese Stellen eignen sich ideal für junge Hotelfachschulabsolventen.

Wir bieten Ihnen eine Zusammenarbeit mit einem jungen, aufgestellten Team und die Möglichkeit, Eigeninitiative zu zeigen und Ideen in die Tat umzusetzen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Katrin Boshoff, Personalleiterin  
Hotel Euler, Centralbahnplatz 14, 4002 Basel

CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL  
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENEVE



## HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir auf Anfang Oktober 1998 oder nach Vereinbarung für unser renommiertes Erstklasshotel einen

### Sous-chef (w/m)

Sind Sie ein Teamplayer, der zusammen mit unserem dynamischen Küchenchef die 13köpfige Küchencrew coachen kann? Haben Sie sich mit Leib und Seele dem Kochberuf verschrieben? Sind Sie gerne auf hohem Niveau und trotz Kostenbewusstsein kreativ? Grosse Selbständigkeit und entsprechende Verantwortung schätzen Sie?

Wenn Sie alle Fragen mit einem klaren «Ja» beantworten können, dann sind Sie die gesuchte Persönlichkeit, und wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto z.H. von Andrea Manser, Direktionsassistentin. Absolute Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

RESTAURANT · BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE  
WEINMARKT · 6000 LUZERN 5  
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51  
E-Mail: balances@tic.ch · Internet: http://www.balances.ch



105075/22683

**Restaurant**  
**Zunftthaus zu Webern**  
**Gerechtigkeitgasse 68**  
**3011 Bern**



### Das Sprungbrett in der Berner Altstadt

Unser traditionsreiches Restaurant mitten in der Berner Altstadt sucht mit Eintritt nach Vereinbarung einen engagierten, jüngeren

### Küchenchef m/w.

Mit einem fundierten Fachwissen handeln Sie unternehmerisch, planen ein kreatives Angebot, kochen aktiv mit, organisieren Bankette bis 160 Personen und bilden Lehrlinge aus.

Wir bieten eine vielseitige, interessante Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit (So/Mo geschlossen) und ein dem Verantwortungsbereich entsprechender Lohn mit Ergebnisbeteiligung.

Interessiert Sie dieses Sprungbrett?  
Frau Helene Hebeisen freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung oder beantwortet gerne allfällige Fragen Telefon 031 311 42 58.

104891/140252

**TREFF-  
HOTEL REGINA TITLIS**  
**ENGELBERG**

### TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Wir sind ein führendes \*\*\*\*-Hotel im Sommer- und Wintersport Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressmöglichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort. Motivation, Freundlichkeit und Teamgeist sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere Art, einen tollen Betrieb zu führen. Lust mitzumachen? Wir suchen...

...für unsere A-la-carte-Restaurants sowie für unsere Regina Café/Bar

### Servicefachmitarbeiter/innen

Eintritt sofort oder auf die Wintersaison 1998/99

...zur Unterstützung unserer kreativen Küchenbrigade

### Chef entremetier

### Chef de partie

### Demi-chef de partie

Eintritt sofort oder auf die Wintersaison 1998/99

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

...an unsere lebhafte Reception

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Roland Odermatt, Direktor



## Arosa

### 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 Arosa Bergklima gibt's halt nicht überall. Bei uns schon:

Service:

### Chef de rang

und

### Commis de rang

für unser Tagesrestaurant «Muntanella»  
und das «Hotel-Restaurant»

### Service-tournant mit Inkasso

für folgende Restaurants:

«Ahaan Thai»  
thailändische Spezialitäten

«Taverne»

«Muntanella»

Küche:

### Chef de partie Commis de cuisine

Hauswirtschaft:

### Portier

(Deutsch-Kenntnisse)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Dann sollten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse schicken.

**KULM**

★★★★★

Arosa Kulm Hotel

CH - 7050 Arosa

Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of  
swiss golf Hotels



**Im Kehlhof** 8712 Stäfa  
Tel. 01 926 11 55

Per Mitte September suchen wir an den Zürichsee

### Jungkoch oder Köchin

die mit Interesse und etwas Flair für die gehobene Gastronomie gerne in einem motivierten, jungen Team mitarbeiten und ihr Bestes geben möchten. Schicken Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie einfach an und verlangen Sie Frau Kammermann.

105060/109710

**PALACE HOTEL  
GSTAAD  
Suisse**

Wir suchen auf Anfang Dezember 1998

### Gouvernante

in Jahresstelle.

Sind Sie verantwortlich für das Housekeeping der Wohnungen unserer beiden Residenzen, «La Résidence» und «Les Chalets du Palace» und erledigen nebenbei auch diverse Aufgaben einer Conciergerie.

Wir stellen uns eine dynamische und pflichtbewusste Person mit Erfahrung in ähnlicher Position vor, die gerne unsere anspruchsvollen internationalen Gäste – langjährige Wohnungsbesitzer wie auch Hotelgäste – verwöhnt. Sie sollten zudem sprachgewandt in D, F, E und evtl. I sein und Freude am Organisieren haben.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**PALACE HOTEL GSTAAD**  
Georges Ambühl, Vizedirektor  
3780 Gstaad, Telefon 033 748 50 00

105159/15067

Greifen Sie mit uns nach den Sternen  
und schreiben Sie ein Stück Hotelgeschichte mit!

Für die kommende Winter- und Sommersaison suchen wir fröhliche und motivierte Mitarbeiter/innen für folgende Herausforderungen:

### Stv. Chef/in de réception

Jahresstelle, nur CH mit FIDELIO-Erfahrung

### Réceptionist/in

Saison- oder Jahresstelle, nur CH

### Hausdamenassistentin, Zimmerfrauen

### 2. Chef/in de service, Chefs de rang, Commis und Frühstücksdame

für unser Restaurant Saratz (14 Punkte Gault Millau 1998)

### Service-/Barmitarbeiter/innen

für die Pitschna Scena (gem. FACTS unter den 142 Tendbars)

### Bartender (m/w)

für die selbständige Führung unserer Hotelbar mit Aussichtsterrasse

### Chefs de partie und Commis tournant

### Mitarbeiter Unterhalt/back of the house

20 Familienzimmer, 72 Aussichtszimmer, drei Restaurants, Hotelbar, Hallenbad und Freibad, Wellnessbereich, Kindergärten, 35 000 m<sup>2</sup> herrliche Parklandschaft und vieles mehr erwarten unsere Gäste!

Gemäss Bilanz 8/98 sind wir auf Platz 26 unter den 100 Schweizer Top Hotels, gemäss GaultMillau unter den 70 besten Hotels der ASSICS Schweiz!

Bettina Plattner-Gerber, unsere Vizedirektorin, freut sich auf schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Foto!

PRIVATE HOTELS

ALPINE CLASSICS

HOTEL S.A.R.A.T.Z.

CH - 7504 PONTRESINA/ST.MORITZ

TELEFON 081 839 40 00 • TELEFAX 081 839 40 40

SARATZ@ALPINECLASSICS.CH • WWW.ALPINECLASSICS.CH

### Wo ist meine htr?

Jedem seine

Für 138.- inkl. MWSt./Jahr. Telefon 031 370 42 22



**RESTAURANT MAISON  
DES HALLES, NEUCHÂTEL**



Rue du Trésor 4  
2000 Neuchâtel  
Tel. 032 724 31 41

sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

### Kellner/in

für die Brasserie mit Terrasse

### Commis de service (m/w)

für das Restaurant gastronomique

– F-Kenntnisse notwendig

– Bewilligungen vorhanden

– Kost und Logis im Haus möglich.

Vollständige Unterlagen an:

Albert und Catherine Reichl

Telefon 032 724 31 41

105068/26565

Pizzeria al Giardino  
Zürcherstrasse 2  
9552 Bronschhofen  
Telefon 071 911 34 40

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung junge, aufgestellte

### Koch und Pizzaiolo

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Ausländer nur mit Bewilligung B, C.

105058/138435

**hirschli**  
RESTAURANT BAR

Dieses architektonisch interessante Novum im Herzen der Altstadt Baden sucht ab Anfang September den

### Baarkeeper

Er sollte jung und ein Meister im Mixen und Shaken sein, Flair und Charme für die bunte Kundschaft zwischen Yuppies und Alternativen haben. Der Baarkeeper übernimmt auch Stellvertreterrolle des Geranten und sollte somit Mitarbeiterführung und geprägten Teamgeist mitbringen sowie Interesse an Zahlen und Warenkosten. Wir versprechen ein gutes Arbeitsklima mit grossem Spielraum für eigene Ideen. Wenn wir Dich neugierig gemacht haben und Du noch mehr über das Hirschli und sein Team erfahren willst, so telefoniere oder sende Deine schriftliche Bewerbung an:

Stefani Mambelli  
hirschli Bar  
Badstrasse 9, 5400 Baden  
Telefon 056 210 09 55

105061/38455

**GILDE**  
**HOTEL**  
**ALPFRIEDEN**  
**BETTMERALP**



Wir suchen auf den 15. August einen jungen, einsatzfreudigen

### Commis de cuisine

für unsere Küchenbrigade.

Interessiert? Rufen Sie uns an!

Familie Minnig  
Hotel Alpfrieden, 3992 Bettmeralp  
Telefon 027 927 22 32  
Fax 027 927 10 11

E-mail: mail@alpfrieden.ch

Homepage: www.alpfrieden.ch

105072/4782

**DOMINO GASTRO**

### TOP-Stellen in Basel und Region:

### Küchenchef/Teamleader

für grösseres Restaurant mit sehr gehobenem Speiseangebot sowie umfangreichem Bankettanteil. Sie sind teamorientiert, kreativ und ein Organisator.

### Gouvern./Hauswirtschaft

Eine sehr interessante, verantwortungsvolle Position mit grosser Selbständigkeit. Dynamisch, entscheidungsfreudig und organisatorisch führen Sie die Abt. Hauswirtschaft eines F&B-lastigen Betriebes, zirka 20 Mitarbeiter.

### Hof-/Stv. Gouvernante

in gepflegtes \*\*\*-Hotel, zur Vertretung der Gouvernante in den Bereichen Buffet und Hauswirtschaft.

### Aide du patron m/w

für umsatzstarkes Restaurant. Sie sind frontorientiert, initiativ und haben neben guten Fach- auch einige Administrations- und PC-Kenntnisse.

### Servicefachmitarbeiter/innen

für gepflegten A-la-carte-Service.

### ★ Chefs de partie m/w

### ★ Jungkoch/-köchinnen

### ★ Pâtissier m/w

Tagdienststellen:

### ★ Stv. des 1. Kochs

### ★ Jungkoch/-köchin

### ★ Servicemitarbeiter/in

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos über diese und andere interessante Stellen.

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

104542/209184

## AUGEN AUF!



Unser Team braucht Verstärkung! Für unser Buffet suchen wir eine/n

### ► Betriebsassistenten/-in

welche/r für die Gästebetreuung, den reibungslosen Ablauf in unserem Restaurant, die Durchführung von Banketten und Caterings sowie für die Mitarbeiterführung zuständig ist.

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

**SSG**

SSG Buffet Olten

Susanne Näpflin, Leiterin Personalwesen

4600 Olten

Telefon 062 296 54 54

Zur SSG-Gruppe gehören: Autobahnrestaurants, Autobahn-Shopping, Flughafenrestaurants, Buffets, eine Hotelgruppe, Minibar, Speisewagen sowie Schiffe auf dem Bodensee und dem Genfersee.

105097/390296

## DAVOS-PARSENN PISCHA RINERHORN

Für unsere Bergrestaurants und Schneebars in den führenden Wintersportgebieten des Bündnerlandes suchen wir für die kommende Wintersaison motivierte und unkomplizierte Fachleute für die Bereiche

### Service, Küche, Buffet, Kasse

- Sie
- freuen sich mit uns, anspruchsvolle und aufgestellte Gäste zu bedienen
  - haben abends lieber frei
  - lieben das Ski- und Snowboardfahren
  - arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team

#### dann bieten wir Ihnen

- Anstellungsbedingungen nach L-GAV 98
- Zimmer in Davos
- einen Gratis-Skipass für die Regionen Parsenn, Pischas und Rinerhorn

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen mit Foto.

AG Davos-Parsenn-Bahnen, Gastronomiezentrale  
Promenade 157, 7260 Davos Dorf, Telefon 081 417 67 67

105108/312266

## Begegnung mit Aussicht...

heisst unser Betriebsmotto. Als Hotel der Pilgermission St. Chrischona möchten wir unseren Gästen Lebensperspektiven vermitteln. Wir verwöhnen im Ausflugsrestaurant, bei den Banketten und im Hotel mit einer ehrlichen Qualität und einer umfassenden Betreuung. Möchten Sie am Weraufbau dieses interessanten Betriebes aktiv beteiligt sein, dann offerieren wir Ihnen per 1. Sept. oder nach Vereinbarung die Stelle als

## Chef de service

Sie übernehmen die Verantwortung für die Angebotsgestaltung, die Gästebetreuung und die Mitarbeiter-einsatzplanung im Team von 3-5 Mitarbeitern.  
Auf Ihre Bewerbung freut sich Hans Kipfer, Betriebsleiter

**meielis** Hotel Restaurant  
**Begegnung mit Aussicht...**

3706 Leissigen/Thunersee Tel. 033/847 13 41 fax 74

**SILENCE**  
HOTELS SUISSE

**Shurou**  
Thurgau - Bodensee - Schweiz



Am Bodensee an schönster Lage suchen wir zur Führung unserer Réception in Jahresstelle, für Bürozeiten von Montag bis Freitag noch eine aufgestellte, umsichtige und flinke

### Hotelsekretärin

Tätigkeit im Bereich Empfang, Reservation, Seminarabwicklung, Korrespondenz, Rechnungswesen.

Erfahrung in der Hotellerie hilft Ihnen, erfolgreich und sicher zu werden. Abwechslungsreiche Arbeit und ein gut ausgerüsteter Arbeitsplatz erwartet Sie.

Eintritt auf Oktober 1998 oder nach Vereinbarung.

Kontaktperson  
Herrn A. Stäger  
Park-Hotel Inseli  
8590 Romanshorn  
Telefon 071 463 53 53

\*\*\*\*-Hotel  
im Seepark  
70 Betten  
Rôtisserie  
Fisch-/Fleisch-  
Spezialitäten  
Panorama-  
Restaurant  
Sonnenterrasse  
Saal bis 140 Pers.  
Hochzeiten  
Familieneiern  
Seminare  
Konferenzen

105083/29650



**Grand Hotel**  
**ZERMATTERHOF**

Haben Sie Interesse, ab kommender Wintersaison 1998/99 in einem gut eingerichteten Arbeitsumfeld eines Fünfternhauses unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen? Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen

Réception: **Réceptionist/in**  
Service: **Chef/Demi-chef de rang**  
**Commis de rang**  
Küche: **Chef restaurateur**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
Bar: **Commis de bar**

Wellness-Bereich: **Masseur/in**

Das vollständig renovierte Grand Hotel Zermatterhof liegt in einem kleinen Park mitten im Dorf von Zermatt am Fusse des weltbekannten Matterhorns.

Unser Haus der Luxusklasse verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars, 3 Restaurants, einen spektakulären Bankett-/Kongresssaal sowie einen grosszügig eingerichteten Wellnessbereich.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns einfach an!



Swiss Deluxe Hotels

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



105102/78586

ROMANTIKHOTEL  
**F L O R H O F**  
ZÜRICH

Persönliche und engagierte Gastlichkeit  
geniessen unsere Gäste in unserem Boutique-Hotel  
im Herzen von Zürich.

Wir suchen Sie, die/den kommunikative/n,  
selbständige/n und mehrsprachige/n



### 1. Réceptionisten/-in (mit Fidelekenntnissen)

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

105033/46274



Kennen Sie den Chrüter Oski  
und seine Moospinte?

Ja den, der mit Chrut und Unchrut 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 einen begeisterungsfähigen

### CHEF DE PARTIE

der von seinem Beruf genauso angefressen ist  
wie er selbst.

Möchten Sie zum Abschluss eines ausgezeichneten Essens  
unsere Gäste mit süßen Komplimenten überraschen?  
Sind Sie kreativ, und möchten Sie Ihr Hobby  
mit dem Beruf vereinen?

Dann sind Sie richtig bei uns, denn wir suchen eine/n

### PÂTISSIER/-ÈRE

Interessiert?

Dann greifen Sie sofort zum Telefonhörer  
und wählen die Nr. 031 869 01 13,  
Herr Marti erzählt Ihnen gerne mehr über die Arbeit  
in diesem aussergewöhnlichen Betrieb.

Oskar und Ursula Marti  
Restaurant Moospinte in Münchenbuchsee  
Telefon 031 869 01 13  
(Sonntag und Montag geschlossen)

105130/183032



Superior First Class  
100 Zimmer - 4 Restaurants & 2 Piano Bars

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

• Chef/in de service tournant D/E  
(mit Erfahrung)

• Servicemitarbeiter/in D/E

• Barmitarbeiter/in D/E

• Magaziner

• F&B- und Personalsekretärin D/E

• Betriebsassistent/in Etagen

Aus Bewilligungsgründen können wir nur Schweizer/innen  
oder Bewerber/innen mit gültiger B- oder C-Bewilligung  
berücksichtigen.

Rufen Sie uns an: 01 251 50 02, Montag bis Freitag von  
9.00-11.00 Uhr und 14.30-17.00 Uhr: Frau Lüneburg,  
Personalkoordinatorin, oder Frau Firl,  
1. Direktionsassistentin, oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalsbüro,  
Central 1, 8001 Zürich



Member of International  
Hotel Association  
and American Society  
of Travel Agents



104854/40070

## GASTHAUS ZUM LANDENBERG

6060 Sarnen OW

Sarnen ist der Kantonshauptort von Obwalden, idyllisch  
gelegen, umgeben von See und Bergen und in nur zirka  
15 Minuten ab Luzern erreichbar.

In unseren unter eidg. Denkmalschutz stehenden und  
zentral gelegenen Betrieb mit **italienischem Spezialitäten-Restaurant**, einer **Gourmet Stube**, schöner **Terrasse** und einem **Bar/Restaurant** suchen wir folgende Mitarbeiter:

■ **Chef de partie**, kalte Küche,  
CH oder ital. Staatsangehörigkeit  
(ab 15. August in Jahresstelle oder für 3 Monate)

■ **Servicemitarbeiter/in**, gelernt  
(Antritt nach Vereinbarung, in Jahresstelle)

■ **Barmitarbeiterin mit Erfahrung**  
(Antritt nach Vereinbarung, in Jahresstelle)

Wir sind ein junges Team und freuen uns täglich an unserer Arbeit, die Spass macht. Unsere Freitage sind Sonntag und Montag, und Kost und Unterkunft sind im Hause möglich.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen inkl. Foto an folgende Adresse:

Gasthaus Zum Landenberg  
Administration  
P. Muff  
Postfach 1604  
6061 Sarnen

105065/286117

## Réceptionisten/-innen

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel+tourismus revue! Tel. 031 370 42 22



Wir machen Ihnen die Nacht, ab sofort oder nach Vereinbarung, zum Tag. Denn unsere Gäste kommen aus den verschiedensten Himmelsrichtungen, zu jeder Tages- und Nachtzeit, aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an... und freuen sich auf ein richtiges Zuhause unterwegs. Als



(auch als Praktikum möglich, mind. 9 Monate) fühlt sich nur ein Nachtschwärmer wohl. Gäste herzlich zu empfangen und zu verabschieden, das gesamte Umsatzrapportwesen zu erstellen, Statistiken zu führen und auszuwerten sowie stets mit einem wachsamen Auge auf die Sicherheit zu achten.

Wollen Sie mehr über diese verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe erfahren? Dann sollten Sie sich noch heute bei uns melden.

Mövenpick Hotel ZH-Airport  
Marc Hexspoor  
W. Mittelholzerstrasse 8  
8152 Glattbrugg  
Telefon 01 / 808 80 21

**MÖVENPICK**  
HOTEL  
*Pick the Best*

PM 105118/061

## DAVOS-PARSENN PISCHA RINERHORN

Wir sind eine führende Bergbahnunternehmung in Davos und suchen für unsere Marketingabteilung einen/eine

### Marketing-Assistenten/-in

Folgende Aufgaben warten auf Sie:

- Führung des Marketing-Sekretariates
- Mithilfe bei Verkaufsförderungsaktionen
- Organisation und Mithilfe bei Veranstaltungen
- Verkaufsinendienst
- ständige Aktualisierung aller Informationskanäle

Um diese Aufgaben effizient erledigen zu können, sollten Sie folgende Anforderungen erfüllen:

- kaufm. Grundausbildung, evtl. mit Weiterbildung in Marketing/Tourismus
- gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel)
- Organisationstalent
- Interesse am Wintersport

Stellenantritt: 1. November oder nach Vereinbarung

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

AG Davos-Parsenn-Bahnen, Herr Ch. Egger  
Promenade 157, 7260 Davos Dorf, Telefon 081 417 67 67 105107/312266

karottekopsalatsojaselleriebohnen-  
sauerkrautkohlrübselerinsengries-  
rucolasesampeperoniartischokepfiffer-  
linge

Für unsere zarten Gemüse suchen wir  
ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n  
interessierte/n, fachkundige/n, aufge-  
stellte/n, natürliche/n

### Aide du patron

Als rechte Hand der Geschäftsführerin  
unterstützen Sie diese in Administration,  
Planung und Organisation sowie im  
Bereich der Gästebetreuung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter  
Chiffre 105011 an *hotel + tourismus*  
revue, Postfach, 3001 Bern.

105011/65099

## HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser lebhaftes 4-Stern-Hotel im Herzen  
der Stadt Luzern, suchen wir per sofort oder  
nach Übereinkunft einen

### Nachtportier/ Nachtportier-Ablös (evtl. Praktikant)

Wenn Sie zuverlässiges und selbstständiges Arbei-  
ten gewöhnt sind, Fremdsprachen (D/E, evtl. F)  
und wenn möglich Fidelio-Kenntnisse besitzen,  
dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und  
stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne  
zur Verfügung.

Hotel Monopol Luzern  
Frau B. Rüttimann  
Pilatusstrasse 2  
6002 Luzern  
Telefon 041 211 00 22



104931/23116

## DA CRNESTO MOSTROSE



### Bella Italia mitten in Luzern.

Eine freundliche und kompetente  
Betreuung ist das, was unsere  
Gäste schätzen.

Um diesem Anspruch auch  
weiterhin gerecht zu werden,  
suchen wir eine  
junge, aufgestellte, belastbare

### Chef de Service

mit guten  
Fremdsprachenkenntnissen.  
**Interessiert?**

Wenn ja, und Sie mehr über diese Stelle  
erfahren möchten, so kontaktieren Sie mich  
unter der Nummer 041/410 17 44.  
Verlangen Sie Herrn Schmid

P 105032/51365

## Rothorn



SIE: haben Zeit, unsere Gäste ab Mitte  
Dezember bis in den Frühling hinein zu  
verwöhnen.

SIE: dürfen auch erst im Februar Zeit haben  
oder nur einen oder mehrere Tage in der  
Woche kommen.

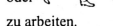
SIE: haben Spass daran, in einem Skigebiet



als



oder



oder

zu arbeiten.

SIE: dürfen bei uns in Ihrer Freizeit gratis  
Ski fahren.

Wir: Rufen Sie uns an oder schreiben Sie.  
Wir freuen uns auf Sie.

Rothornbahn & Scalottas AG  
Frau Anja Lensing  
Betriebsassistentin Restaurationen  
7078 Lenzheide  
Tel. 081 385 03 22 oder Fax 081 385 03 52

P 104953/51730

Wir suchen für unser gepflegtes Unternehmen der  
gehobenen Mittelklasse aufgestellte, gewissenhafte,  
problemlose Mitarbeiter/innen, welche Wert auf eine  
Dauerstelle legen als

### Koch Küchenangestellte/n

Wir zahlen Leistungs-Spitzenlöhne!

Wenn Sie in unserem kameradschaftlichen Team mit-  
arbeiten möchten, erwarten wir Ihre Offerte mit Zeug-  
nissen und Foto.

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG  
5707 Seengen am Hallwilersee  
Nähe Wasserschloss  
Telefon 062 777 11 14

105140/182958

Unser renommiertes Gourmet-Restaurant  
liegt direkt am oberen Zürichsee in traumhaft  
schöner Idylle. Nicht nur deswegen, sondern  
auch wegen unseren kulinarischen Genüssen  
sind unsere Gäste verwöhnt.

Sie als unser fortschrittlicher, innovativer

### Küchenchef

führen unsere neunköpfige, junge Küchenbrigade  
so, dass unser Gast Ihre Freude an der Arbeit  
auf dem Teller zu sehen und im Gaumen zu  
spüren bekommt.

Wir suchen Sie per 1. November 1998  
oder nach Vereinbarung.  
Reizt Sie diese anspruchsvolle Herausforderung?

Bewerben Sie sich unter Chiffre 006-206384  
an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Unterlagen!

104865/43000



Das neue Kultur- und Kongresszentrum Luzern wird in  
diesem Sommer teileröffnet und nimmt zur Jahrtausend-  
wende seinen Vollbetrieb auf.

Die Management AG befindet sich im Aufbau. Zur Ver-  
stärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach  
Vereinbarung junge und motivierte Mitarbeiter für die

### Veranstaltungsbetreuung

Erfahrung im Bereich der Veranstaltungsorganisation,  
grosse Dienstleistungsbereitschaft und Freude am  
Kundenkontakt sind wichtige Voraussetzungen für diese  
interessante Position. Sie beherrschen die deutsche,  
englische und französische Sprache in Wort und Schrift  
und bringen gute EDV-Kenntnisse mit.

Wenn Sie zusätzlich nicht vor Pionieraufgaben zurück-  
schrecken und flexible Arbeitszeiten gewöhnt sind, dann  
freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunter-  
lagen.

Kultur- und Kongresszentrum Luzern  
Management AG  
Herr Michael Wittwer  
Europaplatz 1  
6005 Luzern

## La Fleur RESTAURANT ROSENGARTEN 8910 AFFOLTERN A.A.

In unsere anspruchsvolle Küche suchen  
wir auf August 1998 oder nach Überein-  
kunft

### Koch oder Jungkoch

Wenn Sie Freude haben, mit Frischpro-  
dukten zu arbeiten, dann sind Sie bei uns  
richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

L. und P. Hagenbuch  
Telefon 01 761 62 82

104981/209767

## BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe  
Treuhand

Ob Eiger, Mönch oder Jungfrau,  
für unseren Hotel Alpenblick  
in Grindelwald suchen wir per sofort

### 1 Aide du patron 1 Barmaid

welche bereit sind, motiviert,  
taktkräftig und zielstrebig  
anzupacken.

Sie sind zwischen 22 und 45 Jahre  
jung und bringen Gastronomie  
resp. Hotellerie-Erfahrung mit.

Wir freuen uns auf Sie!  
Rufen Sie mich bitte an.  
Corinne Bühler

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel  
Telefon 061 272 24 44  
Fax 061 272 24 88

Für unser neu umgebautes Business- und  
Konferenzhotel in Flughafennähe, mit 28  
modernst eingerichteten Zimmern und  
kleinem Kultur- und Kongresszentrum,  
suchen wir nach Vereinbarung eine  
freundliche und unkomplizierte

### Receptionistin mit Berufserfahrung

Zusammen mit dem Team sind Sie für den  
Ablauf vielfältiger Receptions- und  
Administrationsarbeiten zuständig. Fidelio  
und gute Sprachkenntnisse sind Bedingung.

Wir bieten: interessanten, sehr  
selbständigen und kreativen Arbeitsbereich  
in bester Atmosphäre, attraktives Salär.  
Gerne erwartet Herr P. Horneck Ihren Anruf  
oder schriftliche Bewerbung.

**Landhus**  
Hotel Restaurant Landhus  
Katzenbachstrasse 10  
8052 Zürich Seebach  
Tel. 01/308 34 00

105134/40630

## AMBASSADOR

BERN \*\*\* SCHWEIZ  
4\*-HOTEL, KONGRESS-ZENTRUM, BERN  
150 Betten, 450 Seminarplätze, 2 Restaurants,  
Hallenbad

Wir suchen  
ab Mitte August  
bzw. anfangs September

für unser  
französisches Restaurant "Le Pavillon"  
einen motivierten,  
einsatzfreudigen und erfahrenen

### Chef de Partie mit abgeschlossener Berufslehre

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit  
Photo z.H. der Direktion, Hotel Ambassador,  
Seftigenstrasse 99, 3007 Bern, Tel. 031.370 99 99

## DOMINO GASTRO

Für die Zentralschweiz  
suchen wir laufend Mitarbeiter  
in Saison- und Jahresstellen:

### Commis de cuisine Chef de partie

Servicefachangestellte w/m  
Hotelfachassistentin  
Réceptionsmitarbeiter/in

Junge «Profis» mit Spass und  
Einsatz im Beruf melden sich  
möglichst bald bei Josef Buch.

### Domino Gastro

Telefon 041 240 11 44  
Hirschengraben 43, 6000 Luzern 7

P 102403/203010

## HOTEL EIGER MÜRREN

das persönlich geführte \*\*\*\*-Hotel  
Für die kommende Wintersaison 1998,  
vom 18. Dezember bis zirka 5. April  
1999, suchen wir ergänzend zu unserem  
motivierten Team folgende dynamische  
Mitarbeiter:

### Servicefachangestellte

für Speisesaal und unser A-la-carte-Re-  
staurant *Eiger Stübli*

### Chef de partie Commis de cuisine

für unsere gepflegte, neuzeitliche Küche.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunter-  
lagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien  
und Foto an:

Frau Annelis Stähli-von Allmen  
Hotel Eiger, CH-3825 Mürren  
Telefon 033 855 13 31  
Fax 033 855 39 31

105116/25992



Das Berner Oberland als Paradies.  
Das Verwöhnen von Gästen als Berufung.  
Die Schweizer Kochkunst als Vision.  
Das Kreieren und Kochen von Gerichten als Stärke.  
Die Arbeit als

## Küchenchef

als Herausforderung.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!  
(Eintritt per 1. September oder nach Vereinbarung)  
Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen  
zu oder rufen Sie uns an. Für Fragen  
steht Ihnen Herr Maeder oder Frau Stalder  
gerne zur Verfügung.

SolbadHotel Sigriswil, Herr Stephan J.J. Maeder  
3655 Sigriswil  
Telefon 033 252 25 25



105133/98835

## Kurhotel Heiden

- Sind Sie ein erfahrener Chef de partie oder Sous-Chef?
- Suchen Sie eine neue, anspruchsvolle Aufgabe?
- Sie arbeiten gerne in einem Team von ca. 12 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.
- Sie helfen mit, unsere Küchenbrigade zu besten Leistungen zu motivieren.

Wir suchen einen

## Sous-Chef

für unser à la carte- und Hotelrestaurant.

Mehr über unser Haus erfahren Sie unter  
<http://www.kurhotel.ch>.

Weitere Informationen geben Ihnen gerne  
der jetzige Stelleninhaber, Urs Peter oder unser  
Küchenchef, Daniel Inauen. Wir freuen uns auf  
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kurhotel Heiden \*\*\*\*

Caspar Lips, Direktor CH-9410 Heiden AR  
Tel. 071 891 91 11 Fax 071 891 11 86



Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria  
a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per il 1° di-  
cembre 1998 o per data da convenire

## chef de service

Stranieri con permesso B/C. Offriamo posto annuale con  
salario adeguato.

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

Restaurant Piz Paz  
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken.  
Per informazioni telefono 033 822 25 33

105128/72214

## HOTEL RESTAURANT STERNEN

OERLIKON

Für unseren lebhaften Restaurant- und Hotelbetrieb im  
Zentrum von Zürich Oerlikon suchen wir auf Mitte Sep-  
tember 1998:

eine/n aufgestellte/n

## Réceptionisten/-in

Sie haben bereits Réceptionserfahrung, verfügen über  
gute Sprachkenntnisse (D, F, E), und Fidelo hat bei Ih-  
nen nichts mit Schweinen zu tun...

...dann zögern Sie nicht, und schicken Sie Ihre Bewer-  
bung bitte schriftlich an:

Hotel Sternen Oerlikon  
Frau Nina Solberger  
Schaffhauserstrasse 335  
8050 Zürich.

105071/41203

## Restaurant Rathskeller Olten

Altstadt-Restaurant Strassenwirtschaft Rathstube Bar Spaghettistube

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder  
nach Vereinbarung: freundliche, motivierte

## Serviceangestellte/Kellner

(Ausländer nur mit C-Ausweis)  
(und gute Deutschkenntnisse)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder  
Ihren Anruf:

Restaurant Rathskeller, Familie Lang, Klosterplatz 5,  
4600 Olten, Tel. 062 212 21 60

P 105034/169340

## HOTEL DES BALANCES



Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt  
an der Reuss, suchen wir auf Ende August 1998  
oder nach Vereinbarung für unser renommiertes  
Erstklasshotel einen jungen, dynamischen

## F&B-Praktikanten

Sind Sie die aufgestellte, flexible und motivierte  
Persönlichkeit, welche die Abwechslung liebt?  
Langweilig wird es Ihnen sicher nie, denn Ihr Auf-  
gabenbereich deckt das Bestellwesen, die Lager-  
bewirtschaftung, die Angebotsgestaltung  
sowie die Mithilfe im Bankett-, Seminar- und  
Servicebereich ab.

Sind Sie bereit für diese Herausforderung? Dann  
senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewer-  
bungsunterlagen mit Foto z.H. von Andrea Man-  
ser, Direktionsassistentin.

RESTAURANT · BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE  
WEINMARKT · 6000 LUZERN 5  
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51

E-Mail: [balances@tic.ch](mailto:balances@tic.ch) · Internet: <http://www.balances.ch>



105074/22683



CH-3803 Beatenberg ob Interlaken

Für unsere beiden Hotels (60 Betten)  
mit Spezialitätenrestaurant und Pizzeria  
suchen wir in Jahresstelle  
auf 15. September oder nach Absprache

**Aide du patron** (weiblich)  
mit Hauptaufgabe in der Administration.  
Sie verfügen über Buchhaltungserfahrung  
sowie gute PC-Kenntnisse (Windows 95)  
Englisch und Französisch mündlich und  
schriftlich erforderlich.  
Gastgewerbekenntnisse sind Voraussetzung.

105003/3751

## Alte Post



Auf kommende Wintersaison suchen wir für unser  
Spezialitätenrestaurant mit jungem, aufgestelltem Team

## Sous-chef/in Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen gutes Arbeitsklima und 5-Tage-Woche.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung.  
Wir würden gerne Ihre Anstellung  
mit Ihnen persönlich besprechen.

Familie John Ehrat  
Restaurant Alte Post  
7250 Klosters  
Telefon 081 422 17 16

96796/278190



Werden Sie unser neuer

## Chef de partie

in einer Küche von frech bis klassisch,  
unkompliziert und trotzdem perfekt,  
die markt- und trendgerecht funktioniert.

Fühlen Sie sich angesprochen,  
in unserem lebhaften Betrieb mitzuwirken,  
so nehmen Sie doch bald  
mit uns Kontakt auf.

Matthias Hunziker oder Margrit Aklin  
Restaurant Aklin

Kolinplatz 10, 6300 Zug  
Telefon 041 711 18 66, Fax 041 710 87 52

105144/50474

Als  
**Betriebsassistent/in**  
dürfen Sie bei uns  
auf zwei Hochzeiten tanzen.

Bei geregelter Arbeitszeit bieten wir  
Einblick in zwei Betriebe, Verantwortung  
und selbständiges Arbeiten.

Sind Sie 25 bis 30jährig, wach, motiviert  
und Weinfreak, haben bereits Führungs-  
erfahrung sowie keine Probleme  
mit Deutsch, Französisch und Englisch,  
um unsere Gäste zu betreuen?

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder  
rufen Sie an!

061/ 261 30 44	061/ 272 00 75
Christian Sidler	Kilian Ambord
picobello Gastro AG	Le Bistrot S.A.
Blumenrain 12	Aeschenvorstadt 48
4051 Basel	4051 Basel

105083/3344



## Restaurant Piazza, Laax

Restaurant Piazza, direkt bei der Talstation der Weis-  
sen Arena AG in Laax.

Ab 1. September oder nach Vereinbarung suchen wir zur  
Verstärkung unseres neuen und aufgestellten Teams:

## Servicemitarbeiter/in Buffettochter

Bitte richten Sie Ihre komplette schriftliche Bewerbung  
mit Foto an:

Weisse Arena AG, Personalsekretariat HRB  
z. H. Frau B. Keller, 7032 Laax  
Telefon 081 921 21 21

105055/17884



## Bürgerspital Solothurn

Bei uns verlassen täglich zirka 1000 Mahlzeiten  
die Küche. Möchten Sie unser Team ab 1. Okto-  
ber 1998 dabei unterstützen?

Eine abgeschlossene Ausbildung, einige Jahre  
Berufserfahrung, Kenntnisse neuzeitlicher Er-  
nährungsgrundlagen und Teamfähigkeit sind  
Voraussetzungen, die Sie als unser neuer

## Koch

unbedingt mitbringen sollten. Die abwechs-  
lungsreiche Arbeit in unserer Spitalküche aber  
auch die Mithilfe im Partyservice stellen hohe An-  
sprüche an Ihre Kreativität.

Interessiert? Ernst Lippuner, Leiter Hotellerie,  
gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Sie erreichen  
ihn über die Nummer 032 627 36 00. Ihre schrift-  
liche Bewerbung adressieren Sie bitte an den  
Personaldienst des Bürgerspitals, 4500 Solo-  
thurn.

P 105033/249181

Direktorenspiegel

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





## Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Zürich mit Gourmet-Restaurant «Diff», exklusiver Bar «Les Ambassadeurs» suchen wir per 1. September 1998 oder nach Vereinbarung einen jüngeren

### Chef de service (Frühdienst) m/w

In dieser Funktion betreuen und beraten Sie unsere anspruchsvollen Gäste während des Frühstücks, Mittagsservice (A-la-carte) und bei Banketten. Als kontaktfreudige, front- und kundenorientierte Kaderperson verfügen Sie über eine Servicefachausbildung, bringen Führungserfahrung mit und sprechen fließend D/E (F von Vorteil).

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in einer internationalen Hotelkette.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Hotel Sofitel**  
Frau C. Tarnö, Personalchef  
Stampfenbachstrasse 60  
8035 Zürich  
Telefon 01 360 60 60  
(tel. Auskunft erteilt Herr L. Jirucha, Direktor)

104883/40118

### Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Für ein international tätiges, renommiertes Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen wir eine gepflegte, junge

### Telefonistin/Réceptionistin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie, mit sehr guten mündlichen und schriftlichen D/E- und F-Kenntnissen.

**Schindler Consulting**  
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich  
Telefon 01 381 00 42

105122/35539

Für unser Restaurant, Bar, Vinothek und die Seeterrasse, an einer exklusiven Lage in Luzern, suchen wir topmotiviert

### Team-Mitarbeiter/innen Service

Sie verstehen es, aus unserer mediterranen Küche saisonale Gerichte zu verkaufen. Mit Begeisterung unterstützen Sie tatkräftig unser aufgestelltes Serviceteam und verwöhnen unsere internationale Kundschaft mit Witz und Charme.

## OPUS

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, wenn Deutsch Ihre Muttersprache ist und Sie zwischen 20- und 35jährig sind. Oder rufen Sie einfach an. Die Herren London und Huber geben Ihnen gerne weitere Auskünfte. Telefon 041 226 41 41.

OPUS · BAHNHOFSTRASSE 16 · 6003 LUZERN

### Jacky's Stapferstube, Zürich

Auf Anfang September 1998 suchen wir folgende gut qualifizierte Fachkräfte:

### Chef de partie Chef de rang (D/E/F)

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn Jacky Donatz  
Jacky's Stapferstube  
Culmannstrasse 45, 8006 Zürich  
Telefon 01 361 37 38  
Fax 01 364 00 60

105052/354770

### Inserieren bringt Erfolg!



## Saas-Fee

Für die kommende Wintersaison, zirka 15. Dez. 1998 bis 15. April 1999, suchen wir für unser Familienhotel eine

### Servicefachangestellte

Bewerbung bitte an:

Familie Schnyder  
Hotel Jägerhof  
3906 Saas Fee  
Telefon 027 957 13 10

105073/97616

### Celeriner Bergbahnen AG Restaurations- und Beherbergungsbetriebe



Wir suchen für die kommende Wintersaison 1998/99 folgende Mitarbeiter:

### Restaurant Marguns 2300 m ü. M. (Tagesbetrieb)

- Koch (Chef de partie)
- Servicemitarbeiter/innen (mit Italienischkenntnissen)
- Mitarbeiter/innen Sternbar (erfahren, verkaufsortientiert, aufgestellt)
- Terrassenchef/in (Liegestuhlvermietung, Service, Schneeräumung usw.)
- Mitarbeiter/innen Kasse Marcho-Free-flow-System.

### Berghotel Muottas Muragl, 2456 m ü.M.

- Sous-chef
- Koch (Chef de partie)

Wir sind eine Bergbahnunternehmung mit verschiedenen betriebseigenen Restaurationen ob Celerina (bei St. Moritz), dem sonnigsten Ort im Engadin. Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit fortschrittlichen Konditionen und die Möglichkeit, Ihren Stärken freien Lauf zu lassen.

Sind Sie freundlich, flexibel, qualifiziert und arbeiten gerne in einem jungen und unkomplizierten Team, dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) oder Ihren Telefonanruf.

**Celeriner Bergbahnen AG**  
Restaurations- und Beherbergungsbetriebe  
7505 Celerina  
Telefon 081 839 80 20

105151/70904

## TOURISMUS

### Reisedisponent/in Trainee

Wenn Sie nicht nur gerne reisen, sondern unsere vielseitigen Baderferien selbständig verkaufen und buchen möchten, dann müssen Sie unbedingt weiterlesen.

Dank Ihrer kaufmännischen Lehre, Ihrer Sprachkenntnisse in F/E und Ihres jugendlichen Alters, fällt Ihnen der Einstieg in unsere Reisewelt leicht! Sie lieben den regen telefonischen oder schriftlichen Kontakt mit unseren Kunden resp. Leistungsträgern und fühlen sich in einer hektischen und unkomplizierten Atmosphäre wohl.

Gute Sozialleistungen und Reisevergünstigungen sind bei uns selbstverständlich.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Kuoni Reisen AG, Personalabteilung, Frau Gabriela Buchmüller, Neue Hard 7, 8010 Zürich.



A World of Difference

<http://www.htr.ch>

**die beste Adresse für Ihre Inserate**

# Die hotel + tourismus revue folgt Ihnen überall hin:



- ☐ Adressänderung (z. B. Stellenwechsel, Wohnortwechsel) ☐ Umleitung (z. B. während Zwischensaison) ☐ Unterbruch  
☒ Bitte Gewünschtes ankreuzen

Gültig vom

bis

### Aktuelle Adresse/Kundennummer:

Name Vorname

Strasse PLZ/Ort

Land

Telefon Telefax

### Umleitadresse/Adressänderung:

Name Vorname

Strasse PLZ/Ort

Land

Telefon Telefax

Für Adressänderungen/-umleitungen ins Ausland werden wir die Laufzeit Ihres bestehenden Abonnements entsprechend verkürzen. Umleitungen in der Schweiz sind kostenlos. Die Adressänderungen/-umleitungen sollten **mindestens 2 Wochen vor** Ihrer Abreise bei uns eintreffen.

Ihre hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Abonnementsdienst, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

## MARCHÉ DE L'EMPLOI



## GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

★★★★★

Grand Hôtel 5\* de Luxe dans une station renommée de l'Oberland Bernois.

Nous recherchons une

## secrétaire F&amp;B

date d'entrée à convenir.

Vous avez la trentaine et disposez d'une formation commerciale avec une bonne expérience hôtelière ainsi que d'excellentes connaissances des langues française, allemande et anglaise.

Veillez envoyer votre candidature au

Grand Hotel Park  
Nicole Hermetjat  
3780 Gstaad

Téléphone 033 748 98 00



105161/1975



Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir, place à l'année, cuisine italienne

**un chef de cuisine**  
**un sous-chef**  
**un cuisinier**  
**un commis de cuisine**

Les candidats sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photographie ou d'appeler au 022 348 35 61.

Restaurant Pizzeria Molino  
106, rue de Genève  
1226 Thônex

105141/312932

Hôtel 5\*, région lémanique, cherche pour entrée immédiate ou à convenir un:

## chef d'achats

Vous bénéficiez d'une formation hôtelière ou d'un CFC de cuisinier et d'une expérience réussie dans un hôtel de haut standing.

Votre sens de l'initiative, votre enthousiasme et votre rigueur s'allient à une grande efficacité professionnelle.

D'excellente présentation, responsable et organisé, vous avez le sens des priorités et êtes capable de diriger et motiver une équipe.

Si vous vous sentez prêt à relever ce défi, envoyez sans tarder votre dossier complet, accompagné d'une photo, sous chiffre K 022-630391, à Publicitas S.A., case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P 105065/44300

**LE RICHEMOND**  
Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

## - assistant du chef de réception

expérience dans un hôtel 5 étoiles  
connaissances informatiques: Fidello - Word - Excel  
langues: français, anglais et allemand

## - chasseur tournant

parlant français

## - valet de chambre

parlant français

Les candidats intéressés, avec permis valable, sont priés d'adresser leur offre, accompagnée d'une photo à:

Hôtel Richemond Crédicom, M<sup>me</sup> C. Duffour, Adhémair  
Fabri 8-10, 1201 Genève.

105066/13080

## hoteljob

Vous êtes professionnels de l'hôtellerie et/ou de la restauration et cherchez un nouveau défi, en tant que:

**commis de cuisine**  
**chef de partie**  
**serveur/serveuse**  
**réceptionniste**

Alors, c'est vous que nos clients attendent afin de compléter leur équipe de professionnels.

En cas d'intérêt, téléphonez à Mariëlle van Engelen et Elisabeth Sermier Chohidi afin d'obtenir plus de renseignements.

104592/94735

Société suisse des hôteliers  
Bureau de placement  
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76  
CP. CH-1000 Lausanne 9 Télécop. 021 320 02 64

**Le PUB**  
Mont fort  
VERBIER

Cherchons personnes dynamiques et enthousiastes, désireuses de joindre une sympathique équipe professionnelle pour répondre aux attentes de nos clients. Une expérience de Barman n'est pas essentielle, une formation spécialisée étant prévue afin que vous puissiez exceller dans ce domaine.

Période de travail:  
1.12.1998-30.4.1999  
Envoyez votre c.v. accompagné de deux photographies récentes à:  
**Le Pub Mont Fort**  
Case postale 329, 1936 Verbier

105159/395862

Le piment d'une idée...

**MÖVENPICK**  
HOTEL Genève  
4 étoiles Plus, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant type "Marché", 1 restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, 18 salons de banquets (1000 m<sup>2</sup>).

NOUS CHERCHONS:

## COMMIS DE CUISINE

Ce poste conviendrait à un jeune professionnel en possession d'un CFC.

Venez nous rejoindre, nous nous réjouissons de faire votre connaissance!

Vous êtes de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable, alors adressez-nous vos offres.

Hôtel MÖVENPICK - Bureau du personnel  
20 route de Pré-Bols 1215 GENEVE 15  
Tél. 022/717.16.24

MÖVENPICK

105051/268450

**Hôtel Mirabeau**  
LAUSANNE

★★★★ SSH

100 lits - Restaurant - Bar - Salons - Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

## - sommelier/-ère

Veillez adresser vos offres par écrit à la direction de l'Hôtel Mirabeau.

Lausanne, 31, av. de la Gare  
Téléphone 021 320 62 31



105121/18848

CARRIERE



**HOTEL \*\*\*\***  
SUISSE MAJESTIC  
MONTREUX

Cherchons pour entrée de suite ou à convenir

## assistant F&amp;B

Service:

## sommelier, chef de rang

avec expérience

Les candidats, avec permis valable, sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo au bureau du personnel.

Grand Hôtel Suisse Majestic\*\*\*\*  
Direction générale  
43, av. des Alpes, CH-1820 Montreux  
Téléphone 021 963 51 81  
Fax 021 963 35 06

105098/45578



**HOTEL**  
RESTAURANT  
**CARLTON**  
GENÈVE

Nous cherchons pour tout de suite ou à convenir pour notre restaurant à spécialité Szechuan:

**cuisinier(s) chinois**  
avec connaissances cuisine Szechuan un atout, Suisse ou avec permis valable.

**serveur(s) ou serveuse(s)**  
à mi-temps et à plein temps avec expériences, anglais souhaité, Suisse ou avec permis valable.

Veillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à:

Hôtel Carlton  
à l'att. du directeur adjoint  
Case postale 269  
1211 Genève 21  
téléphone 022 908 68 50

105155/12149

Restaurant  
sur les pistes de ski  
à Verbier (VS)  
cherche pour la saison d'hiver

## serveur/-se

Tél. 027 778 13 84  
Fax 027 771 71 91

P 105057/395811

## Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare l'effettivo del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, cerchiamo

## conciierge tournant

(I, D, F, E)

## portiere ai piani

Questi posti converrebbero a giovani persone con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa ed entusiasmo.

Gli interessati (svizzeri o con permesso di soggiorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con c.v., foto e copie dei certificati a:

P. A. Müller, Dir.  
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac  
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano  
tel. 091 971 22 13

105054/22497



LAUSANNE PALACE &amp; SPA

Le Lausanne-Palace renforce ses équipes et recherche

## COMPTABILITÉ

## - jeune collaboratrice(-teur)

au bénéfice d'une formation comptable et ayant des connaissances en informatique

## SERVICE

- chef de rang
- barman
- commis de rang
- sommelier

## CUISINE

- chef de partie
- commis

Veillez faire parvenir votre offre détaillée à la direction de l'hôtel, Grand-Chêne 7/9, 1002 Lausanne.



Swiss Deluxe Hotels

105132/18724



Annonces par téléfax  
**031 372 23 95**

## Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare l'effettivo del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites cerchiamo

## governante di lingerie

giovane e dinamica, con esperienza nel posto richiesto ed entusiasmo.

Entrata immediata o da convenire. Offriamo:

- posto stabile in albergo aperto tutto l'anno
- salario in rapporto alle qualifiche
- ambiente di lavoro giovane, dinamico e positivo
- alloggio e vitto a disposizione.

Le interessate (Svizzere o con permesso di soggiorno valevole) sono pregate di inviare le loro offerte con c.v., foto e copie dei certificati a:

P. A. Müller, Dir.  
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac  
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano  
tel. 091 971 22 13

105142/22497



## Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare la giovane brigata di cucina del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, ristoranti gastronomici con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze, cerchiamo

**commis di cucina**

**commis pasticciere**

**commis di ristorante**

**commis di bar**

Questi posti converrebbero a giovani persone con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa ed entusiasmo.

Gli interessati (svizzeri o con permesso di soggiorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con c.v., foto e copie dei certificati a:

P. A. Müller, Dir.  
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac  
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano  
tel. 091 971 22 13

104895/22487

Café-Caveau de l'Ours  
1700 Fribourg  
cherche de suite

**jeune cuisinier/-ère  
avec CFC**

Pour renseignements  
téléphone 026 322 20 26

P 105106/387481

## INTERNATIONALER STELLENMARKT

## Cooks

CND Cruise Services invite applicants, all year round, to work aboard the worlds most prestigious superliners:

**QUEEN ELIZABETH 2  
ROYAL VIKING SUN  
VISTAFORD  
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



Gesucht für Schweizer Jagd- und Gästefarm in Namibia, Afrika:

## Jungkoch/Koch

ab Februar 1999.

**Wir erwarten:**

- abgeschlossene Kochlehre
- Erfahrung im Umgang mit Wildbret
- Flexibilität, Kreativität und selbstständiges Arbeiten
- Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Unsere Farm ist ein Erstklassbetrieb mit einem kleinen Team, welches zirka 20 Jäger pro Jahr empfängt, und unsere Küche ist entsprechend gehoben. Es handelt sich um eine Alleinstelle, mit Mithilfe von lokalen Arbeitskräften.

**Wir bieten:**

- Kost und Logis
- landesübliches Salär
- Gelegenheit, Land, Leute und das Leben im afrikanischen Busch kennenzulernen
- bei Interesse evtl. Gelegenheit zur Jagd.

Ausführliche Unterlagen mit Foto bitte an: Chiffre 104413, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104413/390452

## Agentur Gastro-Service GbR

90429 Nürnberg, Roonstr. 21, Tel. +0049-911/92694 12 Fax 9269200

Personalvermittlung für Gastronomie und Hotellerie

Engpass? Muss nicht sein!

Sofort oder nach Vereinbarung einsatzbereit: qual. Küchen- und Servicepersonal sowie aus sämtlichen Sparten der Hotellerie.

Fragen Sie uns - wir helfen weiter!

Am Wochenende und abends ab 18 Uhr bis 21 Uhr:

Tel. + Fax +0049-9104/1577

104892/109657

## Gastro- & Tourismus-Jobs



Job-Handbuch (280 Seiten) mit hunderten Job-Angeboten im In- und Ausland (+Schiffe, +Airlines, +Clubs, +50 Seiten Länderinfos...). Ab sofort im Buchhandel (ISBN-Bestellnr.: 3901675027). Oder: Tel. ++43-(0)55 22.76 563, Fax .82134, A-6800 Feldkirch, Bahnbrückenw. 6, Postf. 588

## MS BREMEN, MS HANSEATIC, MS COLUMBUS

## RESTAURANT/KABINEN- STEWARD/STEWARDESS

## BÄCKER/PÂTISSIER

## KOCH

Erlebnis-Kreuzfahrt auf den interessantesten Routen der Welt - das ist, was den Passagieren, auf der MS HANSEATIC, der MS BREMEN und MS COLUMBUS geboten wird. Höchster Service-Standard und anspruchsvolle, internationale Gäste zeichnen diese Schiffe aus. Deshalb gehört ein gewandtes Auftreten im engen Publikumskontakt zu den Grundvoraussetzungen für die Crew. Wenn Sie dazugehören wollen, sollten Sie Hotelfachqualifikation und mindestens 2 Jahre Praxis mitbringen sowie fließend Englisch sprechen.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf (dieses auch per Fax vorab), Zeugnissen und Photo senden Sie bitte an Herrn von Göler:

**COLUMBIA SHIPMANAGEMENT Ltd**  
Columbia House · Dodekanison Street ·  
P.O. Box 1624 · Limassol · Cyprus  
Tel. (357-5) 32 09 00 · Telefax (357-5) 32 03 25



## ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben! Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zugnisse/Diplome).

☛ Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 57, Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

pp

PETER PERSONAL

We are recruiting now for some of the world's finest cruise vessels with destinations in USA, Tahiti, Far East and Europe! An ideal platform for serious career moves. Following positions are available:

**Executive Chef,  
Sous Chef, Chef de Partie  
Waiter & Waitress  
Pastry Chef, Chief Baker  
Bartender, Assistant Bartender  
Cabinstewardess  
Hairdresser/Beautician**

Successful candidates should be 20-22 years old, have approx. two years experience in hotels and possess a good command of English. (Wir rekrutieren auch für deutschsprachige Schiffe!) Send your complete CV with a recent passport photo to our address:

Peter Personal-Bachweg 1-Postfach 57-CH-8113 Esslingen

Tel. +41(0)1/9447766-Fax +41(0)1/9447767

E-Mail: peterpersonal@swissonline.ch

## STELLENGESUCHE

Hôtelier-Restaurateur 37 ans, diplômé CIG, au bénéfice de 10 années d'expérience en direction 3- et 4\* SSH recherche en Suisse romande

**direction établissement  
3- ou 4\*  
(gérance possible)**

**ou  
sous-direction  
établissement 5\***

Disponible dès septembre 1998.  
Offres sous chiffre 105127, hôtel revue, case postale, 3001 Bern.

105127/394488

**Kreativität, Erfahrung und  
Freundlichkeit**

Versierter **Gastgeber/Betriebsleiter** mit Schwerpunkt Küche und Service sucht ausbaufähige Aufgabe. - Spätere Miet- oder Pachtübernahme möglich.

Chiffre 105091, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

105091/395817

## Nachtportier

sprachenkundig, zuverlässig und vertrauenswürdig, beste Referenzen, sucht für die kommende Winter- und die folgenden Saisons Arbeit. Gehalt nicht unwichtig, jedoch zweitrangig. Ihre Zusage erwartet CH, 54, unter Chiffre 104917, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104917/395661

Qualifizierter **Küchenchef** mit In- und Ausländerfahrung in Erstklassbetrieben, sucht neuen Wirkungskreis in renommierten Hotel- oder Restaurationsbetrieb in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt ab sofort möglich.

Anfragen über Telefon 079 232 51 64.

105053/396657

Wir suchen auf September/Oktober 1998 ein

## Au-pair

mit Hotelfach Erfahrung und Englisch-Kenntnissen für Michelin empfohlenes, kleines Familien-Landhotel in Südeuropa. Für weitere Informationen Telefon 0044 182 584 02 16.

105099/395818

*Mettre une annonce  
rend du succès!*

Eines der besten Restaurants im Weltklasse Ski-Ort der USA VAIL, Colorado (Alpine Skiweltmeisterschaften 1999) offeriert einmalige Gelegenheit für einen ausgebildeten

## Jungkoch

18 Monate  
Verpflichtung.

Für erste Informationen  
wenden Sie sich bitte  
an

Rudolf Steinger

Telefon 041 637 29 18  
oder 637 47 32

105145/382859

# Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

mit 450  
Stellenangeboten

**hotel+  
revue**

**tourismus**

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

HOTEL-REVUE  
Seit 1892

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

Hotellerie Schweiz

Erneute Zunahme der Logiernächte

# Exklusivangebot für die Abonnenten der *hotel + tourismus revue*



**TAG DES BUSSES**  
29. Oktober 1998

am



**Letzter Ausstellungstag:  
Tag des Busses**

Auch dieses Jahr bietet Ihnen die *hotel + tourismus revue* die Möglichkeit, einfach und unkompliziert mit Carunternehmern in Kontakt zu treten.

**Eintrittspreis für  
unsere Abonnenten**

Fr. 130.– statt Fr. 220.– (Sie sparen Fr. 90.–)

**Anlass**

Tag des Busses (inkl. TTW Montreux)  
Kongresshaus, Grand Rue 93, CH-1820 Montreux

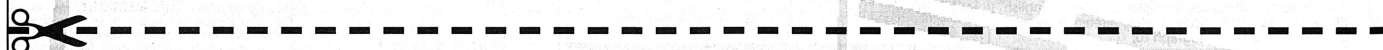
**Öffnungszeiten**

Donnerstag, 29. Oktober 1998, 9.30 bis 16.30 Uhr

**Veranstalter:**

**TRANSIT SERVICE**, Spiez

**Bestellen Sie heute noch Ihr verbilligtes Eintrittsticket für den Tag des Busses mit untenstehendem Talon. Nur solange Vorrat.**



## Bestelltalon für 1 Gutschein

**zum Spezialpreis von Fr. 130.– statt Fr. 220.–  
exklusiv für unsere Abonnenten.**



Abonnen<sup>t</sup>tennummer

Betrieb

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Bitte diesen Talon einsenden oder faxen an: *hotel + tourismus revue*, Tag des Busses,  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Tel. 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23.